

RENSEIGNEMENTS ET CONSEILS

CAMPYLOBACTÉRIOSE

DIRECTION DE SANTÉ PUBLIQUE

JUIN 2025

QU'EST-CE QUE LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

La campylobactériose est une infection intestinale causée par une bactérie appelée *Campylobacter*. Elle se manifeste par de la diarrhée accompagnée de fièvre et de crampes abdominales. Il peut y avoir du sang et du mucus dans les selles.

COMMENT SE TRANSMET-ELLE?

La bactérie est présente dans les selles de la personne malade. La campylobactériose s'acquiert par ingestion de la bactérie. La maladie peut se transmettre par des aliments, de l'eau, des mains ou des objets contaminés. Parfois, la bactérie peut contaminer l'environnement et être ingérée par la personne lorsqu'elle porte ses mains ou un objet contaminé à sa bouche.

Voici des exemples de contamination :

- Aliments contaminés lors de la préparation;
- Viande crue ou insuffisamment cuite;
- Boire du lait non pasteurisé « lait cru »;
- Boire de l'eau d'un lac, d'une rivière ou d'une piscine qui est contaminée;
- Contact avec un animal ou une personne contaminée.

COMMENT LA DÉTECTER?

Des tests sur les selles doivent être faits pour confirmer la maladie.

COMMENT LA CAMPYLOBACTÉRIOSE EST-ELLE TRAITÉE?

La maladie est traitée par réhydratation. En général, il n'est pas indiqué de traiter une infection bénigne avec des antibiotiques, car l'infection se guérit souvent en quelques jours.

Un traitement antibiotique est recommandé lorsque la personne atteinte est à risque de transmettre la maladie (ex. : les personnes qui manipulent et préparent des aliments ainsi que les personnes qui travaillent en service de garde), lorsqu'elle est immunosupprimée ou lorsqu'elle présente une infection grave.

COMMENT PRÉVENIR LA CAMPYLOBACTÉRIOSE?

On peut prévenir la maladie en appliquant les mesures d'hygiène habituelles.

- En se lavant les mains après :
 - être allé aux toilettes, avoir changé la couche d'un enfant aidé un enfant à aller aux toilettes;
 - avoir manipulé des œufs, de la viande et de la volaille crus
 - avoir touché un animal ou son environnement;
- En se lavant les mains avant de manipuler des aliments ou de manger.
- En appliquant les règles de sécurité des aliments. Pour ces règles, voir le *Guide du consommateur de l'épicerie à la maison* publié par le MAPAQ : http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/MAPAQ_guide_consommateur.pdf.
- En nettoyant et en désinfectant fréquemment des surfaces contaminées, en particulier la table à langer, les toilettes, comptoirs et robinets de la salle de bain, les jouets des enfants.
- En évitant de boire de l'eau à l'occasion de la baignade.

Source : Ministère de la santé et des services sociaux, *Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec* - Guide d'intervention édition 2015 – Dernières mises à jour de certaines sections 2025

Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Estrie – Centre
hospitalier universitaire
de Sherbrooke

Québec