

BACTÉRIE:**Campylobacter thermotolérants****de:**

campylo: incurvé et *bacter*: bâtonnet (bâtonnet incurvé) et *thermotolérants*: qui peuvent se développer à une température plus élevée que la norme (42 - 43°C).

ORIGINE:

Intestin de l'homme et des animaux.

Réservoirs: oiseaux sauvages (pigeons dans les villes), animaux domestiques.

ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:

viandes de volaille, de porc.
lait cru.

MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:

Contamination fécale par les mains mal lavées (WC).

Lors de l'éviscération des viandes (de la volaille en particulier).

Contamination croisée dans les cuisines sur des aliments servis sans cuisson.

Souillures diverses, manque général d'hygiène et de propreté.

SYMPTÔMES:

diarrhée fébrile (40°C), selles malodorantes, aqueuses, contenant souvent du sang et du pus. Très graves chez les personnes âgées et les nourrissons.

DURÉE D'INCUBATION:

de 1 à 6 jours, durée de la maladie: jusqu'à 10 jours.

Consultation d'un médecin presque nécessaire.

PRÉVENTION:

Lavage des mains AU SAVON ET AU DÉSINFECTANT aussi souvent que possible, mais dans tous les cas:

après chaque passage aux toilettes, avant et après toute manipulation de viande.

Cuisson du lait cru

→ Le nombre de germes susceptibles de provoquer une maladie est très bas.

La multiplication dans l'aliment n'est pas nécessaire pour provoquer une intoxication.