



CAMPYLOBACTÉRIOSE

À *CAMPYLOBACTER JEJUNI* ET *CAMPYLOBACTER COLI*

QUEL AGENT RESPONSABLE ?

Bactéries *Campylobacter jejuni* et *Campylobacter coli*.

QUELLE MALADIE CHEZ L'ANIMAL ?

Épidémiologie

Espèces pouvant être infectées par Campylobacter jejuni et Campylobacter coli

Tous les mammifères et les oiseaux sauvages et domestiques.

Distribution géographique et fréquence des cas d'infection par les Campylobacter jejuni et Campylobacter coli

Répartition mondiale.

Animaux les plus fréquemment porteurs : volailles.

Transmission des Campylobacter jejuni et Campylobacter coli

Par ingestion d'aliments ou d'eau contaminés par les déjections animales contenant *C. jejuni* et *C. coli*.
Multiplication de *C. jejuni* et *C. coli* dans le tube digestif et excrétion dans les déjections des animaux infectés.
Résistants dans le milieu extérieur (plusieurs semaines à plusieurs mois), *C. jejuni* et *C. coli* contaminent durablement les locaux d'élevage.

Symptômes

- ▶ Généralement sans symptôme. Parfois diarrhée.
- ▶ Volailles et porcs fréquemment porteurs dans leur intestin sans être malades.

QUELLE MALADIE CHEZ L'HOMME ?

Épidémiologie

Transmission de la campylobactériose

Essentiellement par ingestion d'aliments contaminés insuffisamment cuits, principalement la volaille et parfois le porc.

Fréquence des cas

En France, estimation de 10 000 à 20 000 cas par an.

A ce jour, aucun cas recensé en milieu professionnel.

Activités professionnelles à risque

Pour les professionnels au contact d'animaux, de leurs déjections ou de leur environnement souillé, le respect des bonnes pratiques d'hygiène prévient le risque d'infection.

Symptômes et évolution

- ▶ Diarrhée, fièvre et douleurs abdominales.
- ▶ Le plus souvent guérison spontanée.
- ▶ Complications graves possibles mais exceptionnelles.



ingestion



QUELLES MESURES COLLECTIVES DE PRÉVENTION ?

Mesures générales de prévention

Hygiène générale de l'élevage

- ▶ Nettoyage et désinfection des locaux et des matériels (voir « liste des désinfectants autorisés » et « usages » sur : <http://e-phy.agriculture.gouv.fr>).
- ▶ Stockage des déchets et cadavres animaux : sur l'emplacement réservé à l'équarrissage.

Formation et information des salariés

- ▶ Risques liés à la campylobactériose, hygiène, mesures collectives et individuelles de prévention.

Mise en place de moyens appropriés, notamment :

- ▶ Eau potable, savon, moyens d'essuyage à usage unique (essuie-tout en papier...) et trousse de première urgence (contenu défini avec le médecin du travail).
- ▶ Armoires-vestiaires distinctes (vêtements de ville/vêtements de travail), pour éviter la contamination des effets personnels.
- ▶ Vêtements de travail et équipements de protection individuelle : appropriés, en bon état, propres et bien entretenus.

QUE FAIRE QUAND ON CRAINT D'AVOIR ÉTÉ CONTAMINÉ ?

En cas de diarrhée avec fièvre, consulter un médecin et lui préciser votre profession.

QUELLE CONDUITE À TENIR POUR ÉVITER D'ÊTRE CONTAMINÉ ?

Réduire les sources de contamination possibles

- ▶ Nettoyage des déjections animales : porter des gants, des bottes...
- ▶ Pour la population générale, respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors de la conservation et de la cuisson des aliments.

Respecter les règles d'hygiène

- ▶ Se laver les mains (eau potable et savon) systématiquement :
 - Après contact avec les animaux, les déchets ou les déjections animales.
 - Avant les repas, les pauses, en fin de journée de travail.
- ▶ Ne pas boire, manger, fumer... sur les lieux de travail.
- ▶ Si plaie : laver, savonner, puis rincer. Désinfecter, et recouvrir d'un pansement imperméable.
- ▶ Vêtements de travail, gants, bottes : nettoyer régulièrement.
- ▶ En fin de journée de travail : changer de vêtements.

QUEL STATUT DE LA MALADIE ?

- ▶ Santé animale : ce n'est pas une maladie réputée contagieuse.
- ▶ Santé publique : ce n'est pas une maladie humaine à déclaration obligatoire.
- ▶ La maladie ne fait pas l'objet d'un tableau de maladie professionnelle à ce jour.
- ▶ *Campylobacter jejuni* et *Campylobacter coli* sont classés dans le groupe de danger 2 (R. 4421-3 du code du travail).

Code du travail : articles R. 4421-1 à 4427-5 et D. 4152-3.

Arrêté du 4 novembre 2002 fixant les procédures de décontamination et de désinfection à mettre en œuvre pour la protection des travailleurs dans les lieux où ils sont susceptibles d'être en contact avec des agents biologiques pathogènes pouvant être présents chez des animaux vivants ou morts, notamment lors de l'élimination des déchets contaminés, ainsi que les mesures d'isolement applicables dans les locaux où se trouvent des animaux susceptibles d'être contaminés par des agents biologiques des groupes 3 ou 4 (J.O. 13 décembre 2002).

Document élaboré avec la collaboration de Jean Christophe AUGUSTIN, Maître de conférences à l'école nationale vétérinaire d'ALFORT