

Gastroentérite à Campylobacter



Epidémiologie

Agent infectieux	<i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Campylobacter sp.</i> , <i>Campylobacter coli</i>
Réservoir	Animaux (volaille, chiens, chats, bovins). L'homme joue un rôle secondaire en tant que réservoir
Mode de transmission	<ul style="list-style-type: none"> matériel infectieux: selles, liquide gastrique dans la communauté: par ingestion d'aliments contaminés (volaille, foie de volaille, lait frais, viande insuffisamment cuite) à l'hôpital: par contact direct avec les selles ou par l'intermédiaire de matériel contaminé (endoscopes)
Transmission interhumaine	Oui
Période d'incubation	1 à 10 jours, le plus souvent 2 à 5 jours
Durée d'infectiosité	Pendant toute la durée de la maladie (quelques jours à plusieurs semaines)

Prise en charge du patient

Mesures additionnelles	Aucune, l'application des Précautions Standard est suffisante, sauf si incontinence fécale
Placement du patient	Maintien en chambre si résident avec incontinence fécale et non observant
Mesures spécifiques	Le personnel atteint d'entérite à Campylobacter et travaillant dans les cuisines doit être mis à l'arrêt de travail pendant la phase aiguë de la maladie Le résident atteint d'entérite à Campylobacter ne participe pas aux ateliers cuisine pendant la phase aiguë de la maladie

Mesures de protection/prévention pour le personnel

Blouse de protection	Non, sauf si projections prévisibles de sang ou de liquides biologiques
Gants	Non, sauf si risque d'exposition à du sang ou des liquides biologiques
Masque	Non

Déclaration du cas

Déclaration au médecin cantonal	Non Les flambées de cas doivent être déclarées par le médecin dans un délai de 1 jour
Mesures en cas d'épidémie	Les personnes travaillant dans la restauration et atteinte d'entérite à Campylobacter doivent être mises à l'arrêt de travail pendant la phase aiguë de la maladie