



Genève, le 18 septembre 2008

Aux représentant-e-s des médias

## Communiqué de presse du département de l'économie et de la santé

### Forte augmentation des infections gastro-intestinales à *Campylobacter*

**Le nombre d'infections gastro-intestinales dues à la bactérie *Campylobacter* a fortement augmenté ces dernières semaines, à Genève et en Suisse. La consommation de volaille insuffisamment cuite est probablement en cause. C'est l'occasion de rappeler les règles de base pour la préparation des aliments carnés.**

Le nombre de cas d'infection à *Campylobacter* déclarés à la direction générale de la santé a fortement augmenté ces dernières semaines. Ces infections sont plus fréquentes en été, mais deux fois plus de cas ont été notifiés ces dernières semaines par rapport à la moyenne des années précédentes.

Quelques précautions de base permettent d'éviter le risque d'infection par *Campylobacter* :

- bien cuire les viandes de volaille et de porc : la viande ne doit pas être rosée ;
- éviter les contaminations croisées en protégeant les aliments prêts à être consommés pour empêcher tout contact avec de la viande crue ;
- pour les grillades, ne pas remettre la viande cuite dans le plat ayant contenu les produits crus ;
- fondue chinoise de volaille ou fondue bressane : ne pas mélanger dans la même assiette les produits crus et les produits cuits ;
- se laver les mains après toute manipulation de viande crue.

L'infection à *Campylobacter* se présente en général comme une diarrhée, souvent sanglante, accompagnée de douleurs abdominales, nausées, vomissements et parfois de fièvre. Chez des personnes fragilisées elle peut être grave, mais le plus souvent la guérison est spontanée en quelques jours. La bactérie *Campylobacter* est naturellement présente dans l'intestin des animaux, en particulier du porc, de la volaille mais aussi des animaux de compagnie. La contamination des denrées alimentaires survient généralement lors de l'éviscération des animaux ou par contamination croisée lors de leur manipulation ou stockage.

Très peu de germes sont nécessaires pour provoquer la maladie. Heureusement, *Campylobacter* est totalement détruit par une bonne cuisson. Selon la législation actuelle, les produits sur lesquels ce germe est retrouvé peuvent être commercialisés puisqu'ils sont toujours destinés à être cuits.

Au sein de la direction générale de la santé, le service de la consommation et des affaires vétérinaires et le service épidémiologie et maladies transmissibles poursuivent l'investigation à la suite de cette flambée de cas.

#### **Pour tout complément d'information :**

- M. Patrick Edder, chimiste cantonal, service de la consommation et des affaires vétérinaires, DES, ☎ 022 327 39 00 ;
- M. Philippe Sudre, médecin cantonal délégué, service épidémiologie et maladies transmissibles, direction générale de la santé, DES, ☎ 022 546 50 52.