



Fièvre Q

Qu'est-ce que la fièvre Q?

La fièvre Q est une zoonose (maladie des animaux transmissible aux humains) causée par la bactérie *Coxiella burnetii*. La fièvre Q est répandue dans le monde entier et touche généralement les animaux d'élevage domestiques (les bovins, les moutons et les chèvres, entre autres). La fièvre Q peut affecter les personnes exposées à des animaux infectés ou qui consomment du lait non pasteurisé. La fièvre Q n'est toutefois pas une maladie commune au Canada.

Quels sont les symptômes de la fièvre Q?

Les symptômes apparaissent habituellement de deux à trois semaines après l'infection. Les premiers symptômes sont semblables à ceux de la grippe et comprennent, de la fièvre, des maux de tête, de la fatigue et de la douleur musculaire. Ils peuvent également être accompagnés de maux de gorge, de nausées, de vomissements, de diarrhée, de douleur abdominale et de douleur thoracique. La plupart des personnes touchées se rétablissent complètement. Toutefois, dans certains cas, l'infection peut persister durant six mois et entraîner de graves complications.

Comment se transmet la fièvre Q?

On retrouve la bactérie dans le lait, l'urine et les fèces des animaux infectés. Lors de la mise bas, une grande quantité de bactéries peuvent être excrétées dans le liquide amniotique et les autres liquides alors évacués ainsi que le placenta. La bactérie résiste à la chaleur et au séchage et peut survivre pendant longtemps dans l'environnement. L'infection se propage généralement chez l'humain par l'inhalation de poussière de ferme en suspension dans l'air contaminée par la bactérie provenant de placenta, de liquides éjectés lors de la mise bas et de fèces d'animaux infectés. Les autres modes de transmission, comme les piqûres de tiques, sont rares.

Comment peut-on diagnostiquer la fièvre Q?

Le diagnostic de la fièvre Q est confirmé par les symptômes, les antécédents d'exposition et des tests en laboratoire.

Qui peut contracter la fièvre Q?

La fièvre Q est habituellement associée à une exposition professionnelle (vétérinaires, employés d'un établissement de traitement de la viande, fermiers et chercheurs en laboratoires).

FICHES D'INFORMATION SUR LES MALADIES A-Z

Comment peut-on prévenir la fièvre Q?

Avoir une bonne hygiène personnelle. Se laver soigneusement les mains avec du savon et de l'eau après être allé aux toilettes, après avoir touché à des animaux, après avoir manipulé des viandes crues et avant de préparer ou de manger de la nourriture.

Suivre les précautions de base en matière de salubrité des aliments. Faire cuire correctement toutes les viandes (viande, volaille et fruits de mer). Boire et manger seulement des produits laitiers pasteurisés (lait, fromage et yogourt).

Éviter l'eau qui pourrait être contaminée. Ne pas boire l'eau de surface non traitée.

Observer les précautions de base relativement à la manipulation des animaux. Porter des gants à l'épreuve de l'eau et se laver les mains soigneusement après avoir manipulé des animaux. Les personnes travaillant dans des établissements où se trouvent des animaux d'élevage domestiques doivent suivre les pratiques d'agriculture et d'élevage adéquates, y compris l'élimination de façon appropriée de tous les tissus évacués pendant la mise bas.

Comment peut-on traiter la fièvre Q?

La fièvre Q est traitée au moyen d'antibiotiques.

Qu'en dit la Santé publique?

Les fournisseurs de soins de santé et les laboratoires doivent signaler les cas de fièvre Q à la Santé publique. Le personnel de la Santé publique pourrait s'entretenir avec le fournisseur de soins de santé et le patient (ou les soignants) pour déterminer comment l'infection a été contractée, les autres personnes à risque et les mesures de lutte contre l'infection à mettre en place de même que pour transmettre tout autre conseil nécessaire.

Renseignements supplémentaires

Communiquer avec son fournisseur de soins, le **bureau de la Santé** publique de sa région ou **Télé Soins 811**.

Sites Web utiles

Agence de la santé publique du Canada
www.phac-aspc.gc.ca

Dernière révision décembre 2023