

INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

- ✓ Les personnes les plus fragiles sont les P.A, les enfants (plus particulièrement les nourrissons) et les femmes enceintes

I/ Toxi-infection alimentaire

- les aliments sont devenus toxiques car contaminés
- production de toxines par des micro-organismes

2 types :

- toxi-infections à expression digestive
- toxi-infections à expression neurologique

T.I.A.C = Toxi-Infection Alimentaire Collective

- ✓ déclaration obligatoire auprès du médecin de la DDASS

II/ Toxi-infections à expression digestive

1. Le staphylocoque : toxi-infection

- ➔ entérotoxine thermostable (= résiste à la chaleur)
- ➔ en grande quantité dans les aliments, même cuits
- ➔ surtout dans : les laitages, pâtisseries, produits de charcuterie, plats préparés
- ➔ contamination au moment de la manipulation ou de la préparation
- ➔ début brutal et précoce : entre 30 mn et 4h après l'ingestion

Tableau clinique :

- douleurs abdominales violentes
- vomissements alimentaires, puis bileux
- débâcle diarrhéique
- pas de fièvre
Régression en 4 à 6h.

Ttt : symptomatique.

2. La Salmonellose : infection alimentaire

Les Salmonelles et les Shigelles sont très répandue :

- présente dans le tube digestif des animaux
- beaucoup de porteurs sains (humains et animaux)

- ➔ surtout : dans les viandes, la volaille, les charcuteries
- ➔ hachoirs, attendrisseurs
- ➔ crèmes et pâtisseries (oeufs)
- ➔ nombre élevé de Salmonelles dans l'aliment + cuisson insuffisante
- ➔ incubation longue : 12-24 h

Tableau clinique :

- nausées, vomissements
- douleurs abdominales
- diarrhées
- fièvre constante : 38-39°c

Évolution : généralement favorable (2 à 3 j)

Formes graves : septicémie (diagnostic par coprocultures).

Ttt : symptomatique.

III/ Toxi-infection à expression neurologique

1. Botulisme

- ◆ exotoxines
- ◆ clostridium botulinum
- ◆ bacille aérobic tellurique
- ◆ 7 types de toxines identifiées (France : surtout B et E / poissons)
- ◆ toxines thermolabiles
- ◆ surtout dans : viande de porc, conserves de légumes
- ◆ incubation : de quelques heures à quelques jours

Tableau clinique :

- asthénie intense, croissante, puis
 - troubles digestifs (douleurs abdominales, vomissements, diarrhée brève puis constipation tenace)
 - troubles neurologiques en 24-48 h :
 - atteinte oculaire (diplopie, strabisme, mydriase, ...)
 - atteinte bucco-pharyngée (dysarthrie, dysphonie, ...)
 - atteinte respiratoire
 - paralysie des membres prédominant aux membres inférieurs
 - diminution de toutes les sécrétions (salive, larmes, sueurs, ...)
- Régression des troubles dans l'ordre inverse de leur apparition : en plusieurs semaines ou mois

Complications :

- x infectieuses, du fait de la diminution des sécrétions et des troubles de la déglutition
- x respiratoire (encombrement, paralysie respiratoire)

Ttt : symptomatique / sérothérapie spécifique pour les formes graves (sérum pour éliminer le botulisme)

IV/ Intoxication par les animaux marins

1. Le thon

- ✓ chair riche en histidine (= acide aminé)

- ✓ développement bactérien : transformation de l'histidine en histamine
- ✓ thermostable
- ✓ latence : 30-120 mn

Tableau clinique (signes du à l'histamine):

- céphalées, vertiges
- palpitations, hypoTA (car vasodilatation)
- érythème intense
- nausées, vomissements
- +/- perte de connaissance, voire état de choc

Ttt : symptomatique (Adrénaline, ...) / anti-histaminique

2. Intoxication mytilique

- ➔ Consommation de bivalves (moules, praires, huîtres, palourdes, coquille saint-jacques).

Problème de santé publique.

- ➔ Mytilotoxine (algues microscopiques ou dinoflagellés du plancton), ex : gonyaulax cantenella (marées rouges)
- ➔ Latence : 20-30 mn
- ➔ Toxine thermostable

Tableau clinique :

- paresthésies
- paralysie (membre et respiratoire)
- sueurs
- céphalées
- impression de « flotter »

Ttt : symptomatique