

Infection digestive : comment savoir si c'est viral ou alimentaire ?

Après un repas, il arrive qu'apparaissent des signes d'infection digestive : douleurs gastriques ou abdominales, ballonnement du ventre, nausées, vomissements, diarrhées, fièvre, etc.

Comment savoir si le repas en est responsable et s'il s'agit d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ? Comment faire la différence entre une TIAC et une épidémie de gastro-entérite virale ?

Il faut commencer par se poser quelques questions simples :

- Qui est malade ?
- Quand sont apparus les signes digestifs ?
- Tous les malades ont-ils absorbé un même aliment ou une même boisson ?
- Y-a-t'il une épidémie de gastro-entérite en ce moment ?

⇒ Si plusieurs malades n'ont pas participé au repas ou si leurs symptômes ont débuté à des moments différents, l'hypothèse d'une TIAC devient peu probable ; il s'agit plutôt d'une gastro-entérite virale, surtout si une épidémie de ce type est signalée dans la région*. Inutile de se jeter sur les antibiotiques, il s'agit de virus.

⇒ Si tous les malades ont participé au repas et si leurs symptômes sont apparus en même temps, il peut s'agir d'une TIAC. Dans ce cas, il est utile de chercher l'aliment ou la boisson responsable et, dans certains cas, d'envisager l'usage d'antiseptiques intestinaux.

* cartes épidémiologiques visibles sur le site du Réseau Sentinelles INSERM, www.sentiweb.org

Sources : Open Rome et Astagneau P, Ancelle T. Surveillance épidémiologique, Lavoisier, 2011

Le Dico du doc



Froid



Les aliments et les boissons, notamment ceux qui contiennent du sucre, des protéines ou des œufs, peuvent devenir d'excellents milieux de culture pour bactéries lorsqu'ils restent suffisamment longtemps à température ambiante.

Depuis les temps les plus anciens, toutes sortes de procédés ont été utilisés pour éviter que l'alimentation ne provoque des infections digestives : fumage ou cuisson (qui désinfectent), conservation dans le sel (qui crée un milieu très défavorable à la prolifération des microbes les plus fréquents) ou la graisse (qui prive les bactéries de l'oxygène de l'air), usage de glace (qui ralentit la multiplication des bactéries), transport et stockage en récipients de terre ou de verre (qui évitent les recontaminations), etc.

La sécurité alimentaire a beaucoup progressé au XIX^{ème} siècle avec la « révolution pastoriennne » et l'invention des boîtes de conserve, puis au XX^{ème} siècle avec l'électricité et le progrès industriel qui ont généralisé l'usage du froid.

Source : Open Rome

Météo antibio

Risques

- Grippe faible
- Bronchiolite faible
- Inf respiratoire faible
- Gastro-entérite modéré
- Allergies pollens ambroisie +++

Sources : <http://www.grog.org>
et <http://www.pollens.fr>

Ambroisie : alerte rouge !

Selon le Réseau National de Surveillance Aérobiologique (RNSA), les ambrosies tiennent leur promesse et sont en pleine forme. Le risque allergique est déjà élevé dans toutes les zones d'infestation. Le pire est à venir : l'état des fleurs mâles encore peu ouvertes annonce un accroissement du risque allergique dès qu'il y a du soleil.

Alerte rouge : Drôme, Isère, Nièvre, Rhône.

Alerte orange : Ain, Allier, Ardèche, Charente, Cher, Côte d'Or, Gard, Loire, Puy-de-Dôme, Saône et Loire, Savoie, Deux-Sèvres, Vaucluse.

Alerte jaune : Bouches-du-Rhône, Lot-et-Garonne, Var.

Prévisions du risque allergique lié à l'ambroisie (modèle expérimental) :

http://www.pollens.fr/les-bulletins/previsions_ambroisie.php

Source : RNSA