

« Gastro », TIAC : quelles différences ?

Les symptômes des gastro-entérites (GE) et des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) se ressemblent. Ces deux formes d'infection présentent cependant plusieurs différences :

Agent responsable : les GE sont dues à des virus digestifs (insensibles aux antibiotiques), les TIAC à des bactéries (sensibles à certains antibiotiques et sulfamides).

Mode de transmission : les virus digestifs, sources des GE, se transmettent (comme la grippe et le Covid19) par le souffle et par les mains (notamment celles qui ne sont pas lavées après être allé aux toilettes). Les bactéries sources de TIAC sont transmises par des aliments ou des boissons contaminées.

Contexte initial : au sein d'une famille, la GE se transmet d'un membre à l'autre, les cas apparaissant les uns après les autres. Les cas de TIAC apparaissent au même moment chez ceux qui ont mangé ou bu l'aliment ou la boisson contaminée au cours d'un même repas.

Prévention : le lavage des mains et le port d'un masque font barrière à la transmission des virus digestifs. Pour stopper une épidémie de TIAC, il faut identifier l'aliment ou la boisson infectée et empêcher sa consommation.

Source : Open Rome

« TIAC »

Abréviation de Toxi-Infection Alimentaire Collective.

Les TIAC sont provoquées par un aliment ou une boisson contaminée par une bactérie qui s'est mise à proliférer grâce à des conditions facilitant sa multiplication : milieu favorable (ex : pâtisserie, charcuterie), température propice (rupture de la chaîne du froid, décongélation/recongélation, etc.).

Identifier la bactérie responsable d'une TIAC est délicat :

- Quand plusieurs cas surviennent dans une même famille ou dans un groupe de convives ayant partagé le même repas, un inventaire méticuleux de type « qui a mangé quoi ? » permet de repérer l'aliment commun à ceux qui sont tombés malades, puis de rechercher la bactérie qui a proliféré dans cet aliment ou cette boisson.
- Quand l'aliment contaminé est distribué par les circuits de grande distribution, son repérage est assuré au niveau national par Santé Publique France (SPF).

Les laboratoires de biologie médicale transmettent à SPF les résultats de tous les examens de selles (« coproculture ») pratiqués en cas de diarrhées rebelles ou de problèmes digestifs atypiques. Les fréquences nationales et régionales de chacun des agents infectieux identifiés sont comptabilisées par SPF. Chaque fois que la fréquence d'une bactérie augmente, SPF contacte et questionne les malades concernés. Si un aliment commun est identifié, SPF lance une alerte et une enquête industrielle.

Sources : Santé Publique France et Réseau d'Alerte Santé (RAS)

Météo antibio

Grippe, Covid19, infection respiratoire aigue, gastro-entérite, pollens, pollution aérienne

Début de la campagne de vaccination contre la grippe.

La vaccinations antigrippale et anti-Covid19 en même temps est possible (une par bras).

La co-injection ne modifie ni la protection conférée par les deux vaccins, ni la fréquence des effets indésirables.

Source : <https://epidmeteo.fr>

Météo de votre région:
<https://epidmeteo.fr>



Quiz

« Salami » ?

Cochez la bonne réponse

- technique de combat japonais (Kung Fu)
- technique de vente par correspondance
- technique de communication mensongère
- technique de construction de parapets.

Réponse dans le Doc du jeudi n°2022-42 en ligne sur <https://openrome.org/ddj/annee/2022>

Pour s'abonner (gratuitement) :
<https://openrome.org/abonnement/ddj>