

Intoxications et toxi-infections alimentaires

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. PRESENTATION	3
2. INTOXICATIONS ET TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES BACTERIENNES	3
2.1. Listériose.....	3
2.1.1. Pouvoir pathogène et symptomatologie	4
2.1.2. Ecologie de Listeria monocytogenes	4
2.1.3. Aliments responsables	5
2.1.4. Moyens de prévention	5
2.2. Yersiniose.....	5
2.2.1. Pouvoir pathogène et symptomatologie	5
2.2.2. Ecologie de Yersinia enterocolitica.....	6
2.2.3. Aliments responsables	6
2.2.4. Moyens de prévention	6
2.3. Salmonellose.....	6
2.3.1. Pouvoir pathogène et symptomatologie	7
2.3.2. Ecologie des salmonelles	7
2.3.3. Aliments responsables	7
2.3.4. Moyens de prévention	8
2.4. Intoxication staphylococcique.....	8
2.4.1. Pouvoir pathogène et sympomatologie	8
2.4.2. Ecologie de Staphylococcus aureus	9
2.4.3. Aliments responsables	9
2.4.4. Moyens de prévention	9
2.5. Clostridium perfringens.....	9
2.5.1. Pouvoir pathogène et symptomatologie	10
2.5.2. Ecologie de Clostridium perfringens.....	10
2.5.3. Aliments responsables	10
2.5.4. Moyens de prévention	10
2.6. Botulisme	11
2.6.1. Pouvoir pathogène et symptomatologie	11

2.6.2.	Ecologie de Clostridium botulinum	12
2.6.3.	Aliments responsables	12
2.6.4.	Mesures de prévention	12
3.	INFECTIONS VIRALE D'ORIGINE ALIMENTAIRE	13
3.1.	Pouvoir pathogène des virus	13
3.2.	Principales infections virales	13
3.3.	Aliments responsables	13
3.4.	Mesures de prévention.....	14
4.	INFECTION PARASITAIRE D'ORIGINE ALIMENTAIRE.....	14
4.1.	Nématodes	14
4.2.	Cestodes	15
4.3.	Trématodes	15
4.4.	Protozoaires.....	15
4.5.	Prévention des infections parasitaires	15
5.	LES AMINES BIOGENES	16
5.1.	Principales amines biogènes	16
5.2.	Paramètres influant sur la production d'amines biogènes	17
5.2.1.	Microorganismes	17
5.2.2.	Substrat	17
5.2.3.	Effet de l'environnement	17
5.3.	Aliments responsables	17
5.4.	Seuil de toxicité et symptomatologie.....	18
5.4.1.	Seuil de toxicité	18
5.4.2.	Symptomatologie	18
5.5.	Mesures de prévention.....	18
6.	MYCOTOXINES ET MYCOTOXICOSES ALIMENTAIRES	18
6.1.	Activité biologique des mycotoxines.....	19
6.2.	Principales mycotoxines.....	19
6.2.1.	Aflatoxines	20
6.2.2.	Patuline	20
6.2.3.	Citrinine.....	21
6.2.4.	Ochratoxines	21
6.3.	Mesures de prévention.....	22
7.	REFERENCES :	22

1. PRESENTATION

En pathologie, l'infection correspond à la pénétration dans l'organisme d'un agent pathogène tel qu'un champignon, une bactérie, un protozoaire, un virus, ou une toxine, éventuellement produite par certains de ces agents. Le degré d'infection et la sévérité des symptômes dépendent de plusieurs facteurs, notamment :

- Type et souche du microorganisme : Certaines espèces et souches sont plus vulnérables que d'autres.
- Dose ingérée : A dose élevée, les symptômes sont plus sévères et la période d'incubation est courte.
- Système immunitaire de l'hôte : Chez les enfants, les personnes âgées, patients hospitalisés et femmes en grossesse, le système immunitaire est faible.

Les agents infectieux peuvent pénétrer dans l'organisme de différentes façons : par les voies respiratoires, les voies urinaires, le tractus digestif, les plaies de la peau, etc. Les intoxications et toxi-infections alimentaires sont des cas particuliers d'infection où les agents infectieux sont véhiculés par les aliments.

On parle d'intoxication alimentaire lorsqu'une personne ingère un aliment contenant des toxines bactériennes ou des mycotoxines (toxines des moisissures). Le terme est aussi utilisé pour désigner les intoxications dues à l'ingestion d'aliments contenant des métaux lourds ou des molécules chimiques toxiques (pesticides, certains additifs alimentaires, ...). C'est pourquoi on préfère utiliser le terme « intoxication alimentaire » pour ne désigner que les intoxications alimentaires d'origine microbienne (toxines des bactéries et les mycotoxines).

Quant à la toxi-infection alimentaire (TIA), elle correspond à l'ingestion d'un aliment contenant des micro-organismes pathogènes qu'il s'agisse de bactéries, virus ou parasites.

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est une Maladie infectieuse à Déclaration Obligatoire (MDO) qui a lieu lorsqu'il existe « au moins deux cas groupés, avec des manifestations similaires dues à une contamination par un micro-organisme (bactéries en général) ou une toxine. ». Les plus grandes toxi-infections alimentaires collectives sont des « crises alimentaires ».

Dans ce document, nous allons présenter les principales intoxications et toxi-infections alimentaires, qu'elles soient d'origine bactérienne, virale, parasitaire ou causées par l'ingestion d'aliments contenant des amines biogènes ou des mycotoxines.

2. INTOXICATIONS ET TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES BACTERIENNES

Les intoxications et toxi-infection alimentaires d'origine bactérienne sont la cause la plus fréquente d'infections alimentaires. Elles sont dues essentiellement aux *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica*, le genre *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Clostridium botulinum*.

2.1. LISTERIOSE

La listériose est une infection causée par *Listeria monocytogenes*. Les infections humaines dues à *Listeria monocytogenes* font depuis peu partie des préoccupations majeurs des médecins, des épidémiologistes et aussi des hygiénistes. La raison est les conséquences graves de la maladie notamment chez les femmes enceinte et les nouveau-nés.