

Déf d'une TIAC (toxi-infection alimentaire collective)

«Apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire»

TIAC A SYMPTOMATOLOGIE DIGESTIVE				
	Incubation	Symptômes		Facteurs de la contamination responsable
		Digestifs	fièvre	
<i>Yersinia</i> (enfants +++) <i>Salmonella sp</i>	12-24 h	Diarrhée aiguë	Oui 39-40 °C	Aliments peu ou pas cuits : viande, volailles, œufs, fruits de mer Restauration familiale, ou collective
<i>S. aureus</i>	2-4 h	Vomissements, Douleurs abdominales, Diarrhée	Non	Lait et dérivés Plats cuisinés la veille du repas Réfrigération insuffisante Porteurs sains ou staphylococcie cutanée
<i>C. perfringens</i>	8-24 h	Diarrhée isolée	Non	Plats cuisinés la veille Réfrigération insuffisante Restauration collective
<i>Shigella sp</i>	48-72 h	Diarrhée aiguë	Oui	Aliments peu ou pas cuits (en pays d'endémie)

La listeria :

- Incubation de 5 a 30 jours
- Syndrome grippal, maux de tête, avortements spontanés, méningites, fièvre
- mortel dans 20% des cas
- réservoir : lapins, oiseaux, souris, foin
- présents dans de nombreux aliments (viandes, fromages, légumes)
- **Y penser devant tout symptôme fébrile bénin chez la femme enceinte** (sérodiagnostics +++)

Intoxication Histamine :

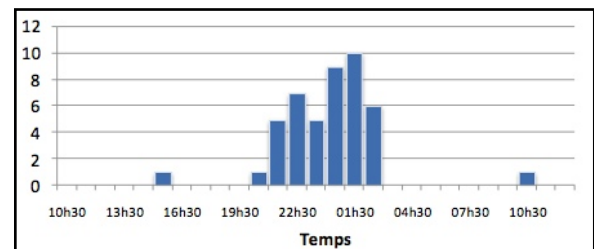
Intoxication chimique liée à la consommation d'aliments riches en histamine

- Poissons : thon, maquereau (ça n'a rien a voir avec la préparation en cuisine, c'est lors de la pêche, si le poisson est trop stressé, il accumule du l'histamine.)

- incubation très courte : entre 15 min et 2H.
- Diarrhée non sanglante brève
- Douleurs abdominales
- Céphalées
- Flush du visage et du cou
- Absence de nausée et vomissement

Dans un tableau statistique des cas d'une TIAC on peut calculer :

- > taux d'attaque. (intéressant)
 - > sensibilité et spécificité (peu intéressant)
 - > le risque relatif et l'odd ratio.
- Le risque relatif est utilisé en étude de cohorte
L'odd ratio est utilisé dans les études rétrospectives.



Actions immédiates à ne pas oublier pour le médecin traitant :

- Etablir le diagnostic
- Dépister et faire hospitaliser les cas graves
- traiter (réhydratation+++)
- Déclaration obligatoire auprès du médecin inspecteur de la DT/ARS
- Faire conserver au froid les aliments des 72 dernières heures

Qu'est-ce qui fait qu'on est en bonne santé ?

En fait c'est assez peu l'absence de maladie, mais plutôt la capacité à pouvoir réaliser ses projets.

Il y a 3 types d'épidémiologie :

- > Descriptif : uniquement des chiffres
- > Analytique : début des hypothèses
- > Évaluatif : quelle est l'efficacité des interventions ?

Quelle est la différence entre une proportion, un indice et un ratio ?

Proportion : Le numérateur est inclus dans le dénominateur, s'exprimant en % souvent. $A/A+B$

Ratio : le numérateur n'est pas inclus dans le dénominateur et ils sont exclusifs. A/B

Indice : le numérateur n'est pas inclus dans le dénominateur et ils se réfèrent à des événements distincts.

Le taux est une proportion dans laquelle on ajoute le **temps** ! On ne peut pas comparer 2 taux sur des durées différentes !

Les grandes enquêtes de santé :

Il existe 3 études majeures :

- SU.VI.Max
- ENNS
- Nutrinet

Quel est l'objectif de SU.VI.Max ?

C'est de voir l'impact sur la santé que peut avoir un apport en micronutriment en anti-oxydant sur l'incidence des cancers, de la mortalité, maladie cardio-ischémique.

Les résultats de SU.VI.Max :

Pas d'effet de la supplémentation en antioxydants sur l'incidence des maladies cardiovasculaires ischémiques.

Effet de la supplémentation en antioxydants sur l'incidence des cancers, chez les hommes uniquement.

Effet de la supplémentation en antioxydants sur la mortalité, chez les hommes uniquement.

Nutrinet santé :

L'étude a pour but de regrouper 500000 personnes pour voir la consommation des individus ainsi que l'impact de cette consommation sur la santé. Ouvert à tous le monde.

Il y a des repères de consommation par exemple :

Fruits et légumes : au moins 5 par jour.

Féculents : A chaque repas

Laitage : 3 par jour

viandes : 1 à 2 fois par jour.

matière grasse, sucre, sel : limiter la consommation

Boissons : De l'eau à volonté !

Activité physique : Au moins 30 min de marche rapide par jour.