

Cas n°1

Une femme de 30 ans consulte pour des douleurs à la miction et une pollakiurie (augmentation de la fréquence des mictions), sa température est de 37,2°C. Un ECBU (examen cyto bactériologique des urines) est pratiqué dont voici les résultats :

- Urines : troubles
- Leucocytes : 350 000/ml (normale < 10⁴ /ml)
- Bactérie : 10⁶ /ml - *Escherichia coli*.

Cette jeune femme souffre donc d'une cystite (présence anormale de bactéries dans les urines et signes d'inflammation), c'est à dire une infection de la vessie.

Répondre aux questions suivantes concernant le cas n°1 :

1. Quelle est la source de contamination et la porte d'entrée pour cette infection ?
2. S'agit-il d'une infection localisée ou systémique ?
3. Comment se fait le diagnostic, à partir quel prélèvement ?
4. Quels sont les principaux facteurs de virulence des souches associées à ce type d'infection et leur rôle ? quelle est leur origine et leur localisation génétique ?
5. Cette infection est-elle contagieuse ?

Cas n°2

Un nourrisson de 18 jours, né prématuré, est vu aux urgences pédiatriques pour inappétence, apathie et hyperthermie. Devant ce tableau clinique, les médecins soupçonnent une méningite. Des prélèvements sont réalisés et révèlent la présence de bacilles à Gram négatif, identifiés comme appartenant à l'espèce *Escherichia coli*.

Répondre aux questions suivantes concernant le cas n°2 :

1. Quels types de prélèvements ont été réalisés ?
2. S'agit-il d'une infection localisée ou systémique ?
3. Quels sont les principaux facteurs de virulence des souches associées à ce type d'infection et leur rôle ?
4. Cette infection est-elle contagieuse ?

Cas n°3



Le 06 avril 2018

COMMUNIQUE DE PRESSE

La société SOCOPA procède par précaution au rappel de viandes hachées réfrigérées

Période de commercialisation : du 22 au 31 mars 2018
Marque de salubrité : FR 84.054.001 CE
Lot N° 31118894
Date Limite de Consommation : 28, 29, 30 et 31 mars 2018
Marques : AUCHAN, BOUCHERIE SAINT CLEMENT et SOCOPA « Le Délice du boucher »
Lieux de vente : LECLERC, AUCHAN, AUCHAN DRIVE, SIMPLY, ATAC, LEADER PRICE et ALDI
Affichettes présentes dans les magasins concernés
Zone géographique de vente : Régions Sud, Est et Corse

Un récent contrôle a mis en évidence la présence de la bactérie *Escherichia coli* O26:H11 dans des viandes hachées réfrigérées fabriquées sur un site SOCOPA du Sud-est de la France.

La société SOCOPA a réagi en Entreprise responsable, en prenant immédiatement toutes les dispositions nécessaires, en totale concertation avec les Autorités sanitaires.

Vingt analyses complémentaires ont déjà été réalisées sur le lot de fabrication concerné et, par précaution, sur d'autres lots adjacents :

- ⇒ Tous les résultats sont conformes
- ⇒ Le résultat positif initial reste totalement isolé

Le niveau de présence de cette bactérie reste donc faible et circonscrit.

Aucun malade ou cas d'intoxication alimentaire en lien avec le lot concerné n'a été porté à la connaissance de l'Entreprise et des autorités sanitaires.

L'Entreprise agit donc uniquement dans le respect du principe de précaution, avec le seul souci d'information et de transparence vis-à-vis des consommateurs.

Les produits concernés n'étant plus présents dans les rayons des magasins, SOCOPA demande donc aux personnes qui en auraient acheté puis congelé de ne pas les consommer et de les rapporter au magasin où ils ont été achetés, ou de les jeter.

À propos de *Escherichia coli* O26:H11

Les *Escherichia coli* O26:H11 sont susceptibles de provoquer des troubles gastro-intestinaux chez toute personne consommant ce produit insuffisamment cuit. Elles peuvent entraîner, dans la semaine qui suit leur ingestion, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre et de diarrhée parfois sanglantes. Ces symptômes, peuvent être suivis, dans 5 à 8 % des cas, de complications rénales chez les populations les plus fragiles (enfants, personnes âgées).

Aussi, les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes, sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et de date de l'achat.

D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur (c'est à dire disparition de la couleur rosée) des viandes hachées permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination. Ces recommandations quant à la cuisson sont d'autant plus appropriées lorsque la viande est destinée à de jeunes enfants et aux personnes âgées.

Répondre aux questions suivantes concernant le cas n°3 :

1. Quel est le risque associé à la consommation de ces produits contaminés par cette souche de *E. coli* ?
2. En cas d'infection, quelle est la porte d'entrée ? Est-ce une infection localisée ? Peut-il y avoir des complications, et si oui, de quelle origine ?
3. Quels sont les principaux facteurs de virulence des souches associées à ce type d'infection et leur rôle ? quelle est leur origine et leur localisation génétique ?
4. Que veut dire O26, H11 ? Quel est l'intérêt de cette classification ?
5. Cette infection est-elle contagieuse ?

Pour résumer :

	Cas n°1	Cas n°2	Cas n°3
Source de contamination et porte d'entrée			
Prélèvements réalisés			
Infection localisée ou systémique			
Principaux facteurs de virulence des souches associées à ce type d'infection et leur rôle			
Cette infection est-elle contagieuse ?			