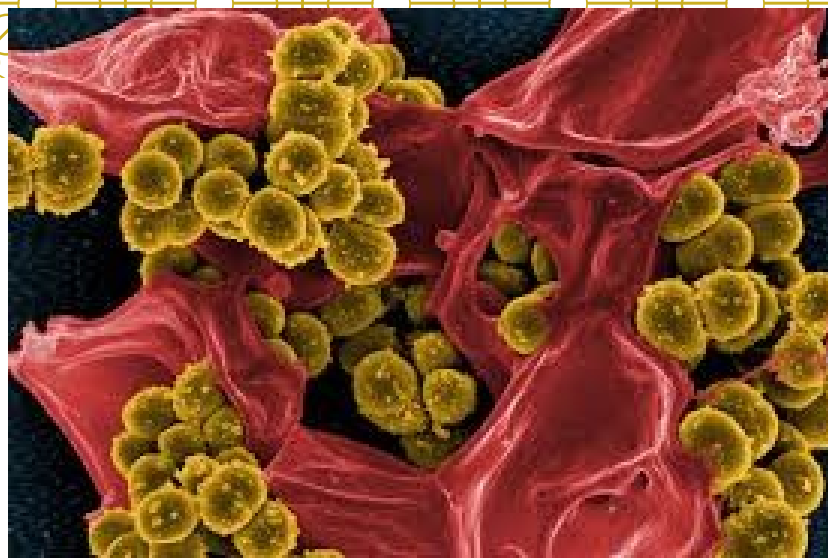


# STAPHYLOCOQUE DORÉ



*Staphylococcus aureus*



L'entérototoxicose staphylococcique est une **intoxination** très fréquente due à l'ingestion d'une **entérotoxine** préformée dans l'aliment (la toxine agit même si les bactéries sont tuées)




Sécrétée par des souches de  
***Staphylococcus aureus***


*Toxinogènes*

**aussi** agent d'infections et de  
septicémies.

▪




**Le diagnostic est facile**  
un groupe d'individus présente les  
symptômes aigus caractéristiques,  
majoritairement **du système gastro-**  
**intestinal et**



que l'intervalle entre l'ingestion d'un aliment commun et le début des symptômes est **bref** (habituellement dans **les 4 heures** après ingestion).

Staphylococcus aureus  
est un cocci gram +  
aéro anaérobie facultatif,  
mésophile, mais il peut croître à partir de 7°C .  
Ces intoxications apparaissent à la suite: De  
fêtes De réceptions  
Ce sont des maladies des Banquets



Les staphylocoques entérotoxiques  
( plus de 50% de souches peuvent  
facilement contaminer les aliments) sont  
soit:

D'origine humaine

D'origine animale

# MALADIE : INCUBATION, SYMPTÔMES, PRONOSTIC


**Incubation très brève,**

**2 h après ingestion, (30 min à 6h)**

**"maladie des banquets".**

**Symptomes: Vomissements brutaux et incoercibles,**





souvent après une grosse **céphalée**,  
parfois suivie  
d'une diarrhée indolore  
sueurs.



Soif intense,  
avec souvent un syndrome de "**choc**" par  
déshydratation.

Cette TIAC **guérit vite en 12-24 h** (mais laisse  
une fatigue importante).

Dans de très rares cas, il y a un collapsus fatal  
par déshydratation (bébé, vieillard).

# BACTÉRIE, CULTURE, DOSE INFECTIEUSE, TOXINE


Staphylococcus aureus (staphulé = grappe de raisin, aureus = doré, car colonies jaunes d'or).

Coque gram +. Catalase + (Streptoc. Cat-).






Température de croissance optimale  
37°C (peut commencer à 7°C)



Synthèse toxine à  $t > 18^{\circ} \text{C}$  (parfois  $10^{\circ} \text{C}$ ).


le staph est thermosensible (cuisson pasteurisation).

- 
- Entérotoxine thermorésistante
  - ( résiste à 121°C pd 30 minutes)

elle n'est pas inactivée

par la cuisson légère

ni par la pasteurisation



Halotolérant ( croissance du germe  
jusqu'à 10 à 15%)

pH 4,2 à 9,8

- **Intoxination** puissante: 100 ng de toxine fait vomir, même si staphs sont tués.

# ALIMENTS EN CAUSE

On trouve Staph.

dans les plats préparés, manipulés,  
contaminés par le CUISINIER

(crème, glace, pâtisserie, pâté, salade  
composée..).

Dose infectieuse est de  $10^5$ /g aliment,  
Ce taux est atteint en 3h à  $25^{\circ}\text{C}$ .



**Fromages** :  $\frac{1}{4}$  des cas,

Préparé  LAIT CRU contaminé

Staph  d'une **mammite**


( brebis ou chèvre).

La toxine est thermostable, la re-cuisson ne protège pas

Staph



**de la peau infectée du cuisinier  
(panaris, furoncles),  
des narines.**

- 
- 30 à 50% des individus humains sont porteurs de staph
- mais pas tous toxinogène

# PROPHYLAXIE

## Hygiène en cuisine

(Bonnes Pratiques d'Hygiène  
= mains propres, lavées  
souvent et bien, gants  
stériles changés souvent,



Coiffe et masque obligatoire

Écarter les porteurs de panaris  
ou mettre pansement étanche +  
gant.


**Cuire** les aliments préparés,



**réfrigérer** rapidement les  
aliments prêts

(descendre de 63°C à 10°C en  
moins de 2h),

ne pas recongeler (glaces),



Lutter contre les staphylocoques  
en élevage et production laitière  
et fromagère (par l'hygiène)

Détection toxine  
(lait en poudre, fromages parfois)



**En résumé, *Staphylococcus aureus*,**  
inoculé dans les aliments

par un cuisinier porteur sain ou malade,  
produit une toxine thermostable, qui donne  
des vomissements incoercibles 2h après le  
repas.