# Identification des causes possibles qui ont conduit à une maladie d'origine alimentaire

**Etat : février 2020** (Sources : manuel de la FSAI, RKI, Anses, livre Bad Bug)

**Utilisation**:

1. **Identifier les symptômes principaux (symptômes prédominants, sections 1 à 5)**
2. **Déterminer la période d’incubation de ces symptômes**

Des informations complémentaires sur les différents agents pathogènes sont disponibles sur le site de l'[OFSP](https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/krankheiten-im-ueberblick.html) (en DE et FR), du [RKI](https://www.rki.de/DE/Content/Infekt/EpidBull/Merkblaetter/merkblaetter_node.html) (en DE) ou de l'[ANSES](https://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques-transmissibles-par-les-aliments?sort_by=created&sort_order=DESC) (en FR et EN). Le [Bad Bug Book](https://www.fda.gov/food/foodborne-pathogens/bad-bug-book-second-edition) contient également des informations plus détaillées (uniquement en anglais).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Des symptômes du tractus gastro-intestinal supérieur (nausées, vomissements) apparaissent en premier ou prédominent** | | | |
| **Temps d'incubation (h: heures)** | **symptômes prédominants** | **Cause possible** | **Aliments typiques** |
| Moins de 1 h | Nausées, vomissements, crampes, diarrhée | Métaux lourds tels que le cadmium, le cuivre, le zinc | Aliments et boissons préparés/stockés dans des conteneurs chargés. |
| 1 à 6 h, en moyenne 2 à 4 h | Nausées soudaines, vomissements, crampes abdominales et diarrhées | *Staphylococcus aureus* et ses  Entérotoxines | Aliments préparés et insuffisamment réfrigérés, lait (cru) et produits (par exemple, fromage) |
| 0,5 à 6h (vomissement) | Les symptômes du type émétique de l'intoxication alimentaire sont des nausées et des vomissements, similaires à ceux causés par l'intoxication alimentaire à *Staphylococcus aureus.* | *Bacillus cereus (émétique)* | les aliments chauffés et surtout cuits comme la viande, les plats de légumes, les produits laitiers, le riz et d'autres féculents (par exemple les pommes de terre, les nouilles, les soupes, les sauces) |
| 6-24 h | Nausées, vomissements, diarrhées, soif, dilatation des pupilles. Effondrement, coma. | Champignons du genre Amanites, p. ex. Amanite phalloïde (*Amanita phalloides*), Amanite tue-mouches (*Amanita muscaria*). | Plats à base de champignons |
| 6-50 h (moyenne 10-50 h) | Vomissements par jets, brusques, soudain et violents et forte diarrhée. Dans certains cas, les symptômes peuvent se limiter à des vomissements sans diarrhée ou à une forte diarrhée sans vomissement | Norovirus (NoV) | Aliments contaminés par des sécréteurs ; eau, baies, fruits de mer (huîtres, moules). |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Des symptômes du tractus gastro-intestinal inférieur (crampes abdominales, diarrhée) apparaissent en premier ou prédominent, période d'incubation jusqu'à 3 jours** | | | |
| **Temps d'incubation court**  **(jusqu'à 3 jours)** | **symptômes prédominants** | **Cause possible** | **Aliments typiques** |
| Moins de 30 min à 3h | généralement une maladie gastro-intestinale légère ; nausées, vomissements, diarrhée et douleurs abdominales, accompagnés de frissons, de maux de tête et de fièvre | Intoxication diarrhéique par les mollusques et les crustacés | Moules, huîtres, coquilles St-Jacques, pétoncles |
| 2h - 36h, en moyenne 6-12h | Crampes abdominales, diarrhée, diarrhée fétide chez *C. perfringens,* parfois nausées et vomissements. | *Clostridium perfringens,*  *streptococcus faecalis, S. faecium* | Plats de viande en sauce |
| 6h-15h | Diarrhée aqueuse, crampes abdominales et douleurs similaires à celles d'une intoxication alimentaire à *Clostridium perfringens.* Les nausées peuvent être accompagnées de diarrhée, mais les vomissements (vomissements) sont rares. | *Bacillus cereus (toxine de la diarrhée)* | Les aliments chauffés et généralement cuits tels que la viande, les plats de légumes, les produits laitiers, le riz et d'autres féculents (par exemple les pommes de terre, les pâtes, les soupes, les sauces) ; Repas réchauffé ou maintenu au chaud. |
| 12h -74h, en moyenne 18h - 38h | Crampes abdominales, diarrhée, vomissements, fièvre, frissons, malaise, nausées, maux de tête, possible.  Parfois diarrhée sanglante ou visqueuse, changements de la peau pour *Vibrio vulnificus*, *Yersinia enterocolitica* imite la grippe et l'appendicite aiguë | *Salmonella species, Shigella, Escherichia coli entéropathogène, autres entérobactéries, Vibrio parahaemolyticus, Yersinia enterocolitica, Aeromonas hydrophila, Plesiomonas shigelloides, Campylobacter jejuni, Vibrio cholerae (O1 et non-O1) Vibrio vulnificus, Vibrio fluvialis* |  |
| 12 (2h-48h) | Crampes, diarrhée, nausées, vomissements, fièvre, maux de tête | *Vibrio parahaemolyticus* | Animaux marins |
| 16h - 48h | Crampes, diarrhée | *Escherichia coli* (producteur d'entérotoxine) | Salade, crudités, eau |
| 12h-36h (moyenne 6h-72h) | Diarrhée, crampes, fièvre, vomissements, maux de tête | *Salmonella* (non typhoïde) | Viande hachée crue, saucisses crues, germes (pousses), plats avec des œufs crus |
| 24h-48h | Crampes, fièvre, diarrhée sanglante maux de tête, nausées, vomissements | *Shigella* | Denrées alimentaires contaminées par des sécréteurs et qui ne sont plus chauffées avant d’être consommées |
| 16h - 72h | Diarrhée, vomissements | *Vibrio cholerae* | Fruits de mer, eau |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Des symptômes du tractus gastro-intestinal inférieur (crampes abdominales, diarrhée, fièvre) apparaissent en premier ou prédominent, période d'incubation de plus de 3 jours** | | | |
| **Période d'incubation longue**  **(plus de 3 jours)** | **symptômes prédominants** | **Cause possible** | **Aliments typiques** |
| 2 jours - 5 jours | Crampes, diarrhée, fièvre | *Campylobacter* | Lait cru, viande de volaille |
| Environ 7 jours | Diarrhée, nausée, crampes, perte d'appétit, perte de poids, fatigue, lassitude | *Cyclospora caetanensis* | eau, fruits, salades, herbes fraîches |
| 1 jour - 12 jours | diarrhée, crampes, vomissements, nausées, fièvre, perte d'appétit | *Cryptosporidium parvum* | Eau, jus de pomme non pasteurisé, smoothies |
| 3 jours à 4 jours (2-10 jours) | diarrhée sanglante, crampes, maux de tête | *Escherichia coli (EHEC)* | lait cru, fromage au lait cru, saucisses crues, viande de bœuf insuffisamment chauffée, germes (pousses) |
| 3 jours - 5 jours | fièvre, diarrhée, crampes, vomissements, maux de tête | *Yersinia enterocolitica* | Viandes hachées et préparations de viandes hachées de porc |
| 1 - 6 semaines | Diarrhée visqueuse (selles grasses), douleurs abdominales, perte de poids | *Giardia lamblia* | Eau, crudités et salades à feuilles, employés |
| 8 jours à 15 jours (5-45 jours) | fièvre, diarrhée, douleurs musculaires, œdème facial | *Trichinella* | Produits de viande crus et insuffisamment chauffés de sanglier, de porc. |
| 1 à plusieurs semaines | D’une diarrhée légère à la dysenterie sévère avec des mucosités et du sang dans la diarrhée et une distension abdominale. | *Entamoeba histolytica* | Eau potable, nourriture, mains, surfaces et autres objets.  L'eau est la source de contamination la plus courante. Les aliments crus peuvent également être une source d'infection après avoir été contaminés par les employés ou par l'eau d'irrigation / rinçage, surtout si les aliments sont conservés dans un environnement humide. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Des symptômes neurologiques (troubles visuels, étourdissements, picotements, paralysie) se produisent** | | | |
| **Période d'incubation** | **symptômes prédominants** | **Cause possible** | **Aliments typiques** |
| Dans les 30 minutes. | Les effets de la PSP sont principalement neurologiques et comprennent des picotements des lèvres, de la bouche et de la langue, un engourdissement des extrémités, une paresthésie, une faiblesse, une ataxie, des sensations de flottement et de dissociation, des nausées, un essoufflement, des étourdissements, des vomissements, des maux de tête et une paralysie respiratoire. | Intoxication paralysante par les mollusques et crustacés (*paralytic shellfish poisoning, PSP*) | Fruits de mer |
| Dans les 6h | Les symptômes neurologiques comprennent l'engourdissement et les picotements péri-oraux, les démangeaisons, l'arthralgie, la myalgie, les maux de tête, la sensibilité aiguë aux températures extrêmes, les étourdissements et la faiblesse musculaire grave. Les symptômes gastro-intestinaux comprennent les nausées, les vomissements et la diarrhée. | Ciguatoxine | Les poissons des eaux tropicales comme : mérou, barracudas, vivaneaux, maquereaux... |
| De quelques minutes à quelques heures | Inversion des sensations de chaud et de froid ; des symptômes gastro-intestinaux et neurologiques caractérisent les NSP, notamment des picotements et un engourdissement des lèvres, de la langue et de la gorge, des douleurs musculaires, des étourdissements, de la diarrhée et des vomissements. | Intoxication neurotoxique par les mollusques et crustacés (*Neurotoxic Shellfish poisoning, NSP*) | moules, palourdes, huîtres |
| 12-72 heures | vomissements, diarrhée, paralysie, vision double, insuffisance respiratoire | *Clostridium botulinum* | Saucisses et légumes en conserve insuffisamment chauffés, produits de salaison crus, poisson fumé,  miel (🡪 botulisme du bébé) |
| 24h, symptômes neurologiques dans les 48h | Les symptômes gastro-intestinaux (vomissements, diarrhée, douleurs abdominales) et les problèmes neurologiques (confusion, perte de mémoire à court terme, désorientation, convulsions | Intoxication amnésique par les mollusques et crustacées (*Amnesic Shellfish Poisoning, ASP*) | Les ASP sont généralement associées aux mollusques. D'autres taxons intéressants sont les pétoncles, coquilles St-Jacques, les couteaux, les calmars de marché et les anchois. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Des symptômes allergiques (rougeur du visage, démangeaisons) se manifestent** | | | |
| **Période d'incubation** | **symptômes prédominants** | **Cause possible** | **Aliments typiques** |
| immédiatement après la consommation de l'aliment | Démangeaisons des lèvres et de la gorge, sensation d’âpreté dans la bouche et le palais, gonflement des lèvres, de la langue et de la muqueuse des joues et de la gorge. Ces symptômes sont résumés sous le terme "Syndrome allergique orale". | Allergie alimentaire | Les adultes sont le plus souvent allergiques aux noisettes, au céleri, aux pommes, aux noix et aux kiwis. Des réactions allergiques particulièrement graves se produisent aux arachides, aux fruits de mer ou aux fruits à coque et aux graines de sésame.  Les enfants réagissent généralement au lait de vache, à l'œuf de poule, à l'arachide et aux fruits à coque. |
| Moins de 1 h | Maux de tête, étourdissements, nausées, vomissements, goût poivré, sensation de brûlure dans la gorge, gonflement et rougissement du visage, douleurs abdominales, démangeaisons de la peau. | Toxine scombroïde (histamine) | Les préparations à base de poisson comme : thon, mahi-mahi, tassergal, sardines, maquereau, sériole, anchois. |
| Moins de 1h | Engourdissement autour de la bouche, picotement, rougissement, étourdissement, maux de tête, nausées. | Glutamate de sodium | Cuisine asiatique, produits de commodité (produits prêts ou semi-prêts à la consommation) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. **Symptômes systémiques (méningite, hépatite)** | | | |
| **Période d'incubation** | **symptômes prédominants** | **Cause possible** | **Aliments typiques** |
| 1 à 7 semaines | Fièvre, nausées, perte d'appétit, jaunisse, douleurs abdominales | Hépatite A (HAV) | Aliments d'origine animale (p. ex., moules) et végétale (p. ex., baies) contaminés par des sécréteurs |
| Environ 3 semaines (3-70 jours) | fièvre, douleurs musculaires (rarement diarrhée, vomissements) ; empoisonnement du sang, méningite, encéphalite, avortement | *Listeria monocytogenes* | Les aliments dans lesquels *Listeria* peut se multiplier comme : Fromage au lait cru, fromage à base de petit-lait, fromage à pâte molle, produits de la pêche, salades de charcuterie. |
| 3 à 8 semaines | jaunisse, malaise, anorexie, douleurs abdominales, arthralgie, hépatomégalie, vomissements et fièvre | Hépatite E (HEV) | eau, foie de porc insuffisamment chauffé, viande de porc, de sanglier |