

Intoxication alimentaire : comment trouver le coupable ?

Les infections d'origine alimentaire sont caractérisées par une multiplication de micro-organismes chez le malade, parfois accompagnée de production de toxine. Hormis dans certains cas, les syndromes digestifs sont la règle. Un genre, *Salmonella*, domine les infections d'origine alimentaire par la gravité des troubles observés.

Objectif de l'activité: suivre une démarche d'identification de l'ingrédient ayant conduit à l'infection alimentaire des patients du Dr Dupont.

Contexte: le Dr Dupont reçoit 2 patients ayant contractés la Salmonellose suite à un dîner au restaurant "la petite hygiène". Le médecin va expliquer à ses patients ce qu'est la Salmonellose. Puis, des volontaires seront recrutés afin d'identifier l'ingrédient contaminé utilisé par le restaurant.

Sketch (Le Dr Dupont reçoit 2 de ses patients contaminés par *Salmonella*)

Le Docteur et les 2 patients se présentent aux visiteurs.

Patient 1: Bonjour Docteur, nous venons de recevoir nos résultats d'analyse de nos selles provenant du laboratoire de bactériologie... "*Salmonella* Thyphimurium" c'est quoi ça ?

Dr Dupont: oui, je viens également de les recevoir, vous avez contracté la salmonellose ! La salmonellose est l'une des maladies d'origine alimentaire les plus courantes et les plus répandues, dont l'agent responsable est la bactérie *Salmonella*.

Patient 1 et patient 2 en cœur: Et c'est grave Docteur ?

Dr Dupont: chez la majorité des malades, l'infection évolue favorablement et guérit en trois à sept jours. Mais dans certaines circonstances, les salmonelles entraînent une septicémie (infection du sang) et des infections atteignant d'autres régions de l'organisme comme les méninges (enveloppe recouvrant le cerveau), les os et les articulations, le cœur... Rappelez-moi vos symptômes ?

Patient 2: nous souffrons de violentes diarrhée, douleurs abdominales, nausées, vomissements et une fièvre élevée (38 à 40° C). Les selles sont liquides, jaunâtres et contiennent parfois du mucus, du pus ou du sang.

Dr Dupont: oui, les signes sont typiques. Hydratez vous bien surtout ! Le labo m'a contacté et cherche des volontaires pour identifier l'ingrédient responsable utilisé par le restaurant "la petite hygiène" que vous avez fréquenté ensemble. Y a t-il des volontaires parmi nos spectateurs pour lever ce mystère ?

Etape A : identification de l'aliment contaminé

Matériel : Fiche 1 «Menus »

En comparant les menus commandés par 5 clients différents au restaurant "la petite hygiène" et sachant que les clients n°1 et 2 sont malades alors que les n°3, 4 et 5 sont sains, identifier l'aliment responsable de l'infection alimentaire.

Quel est l'aliment commun aux 2 patients contaminés ?

.....

Etape B : identification des ingrédients utilisés pour confectionner l'aliment

Matériel : Fiches recettes

Identifier sur les fiches recettes les 4 ingrédients utilisés par le restaurateur pour confectionner l'aliment suspect. Compléter le tableau :

	Quels sont les ingrédients utilisés ? (par ordre d'apparition sur la fiche recette)
1	Chocolat
2	Sucre
3
4
5

Etape C : identification de l'ingrédient suspect utilisé par le restaurant

Matériel : Fiche 2- « L'ingrédient est-il suspect » - lame coloration de Gram – Boite de Petri – Tube test uréase

Utiliser une **fiche 2** « L'ingrédient est-il suspect » par ingrédient. En observant le matériel proposés, répondre aux questions et suivre les flèches réponses (oui ou non) jusqu'à arriver à une conclusion possible pour cet aliment (conclusion « ingrédient suspect » ou conclusion « ingrédient non suspect »).

Remarque : les ingrédients n°1 « chocolat » et n°2 « sucre » sont écartés (*Salmonella* n'y proliférant pas)

Mettre une croix de conclusion pour chaque ingrédient

Ingrédient	suspect	Non suspect
1		X
2		X
3		
4		
5		

Etape D : identification de la bactérie contenue dans l'ingrédient suspect

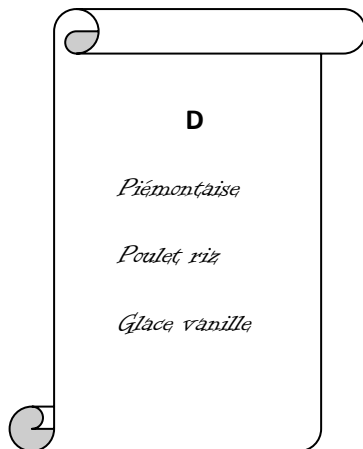
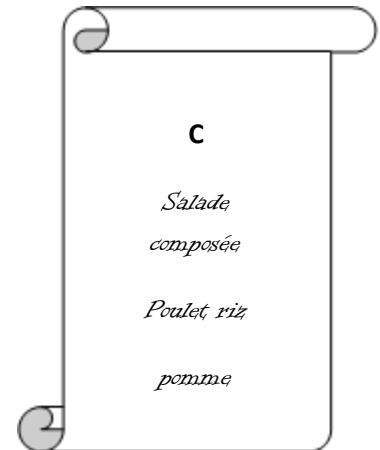
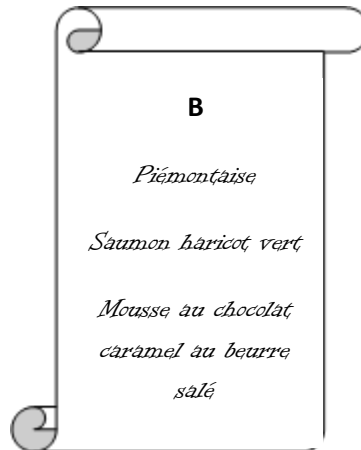
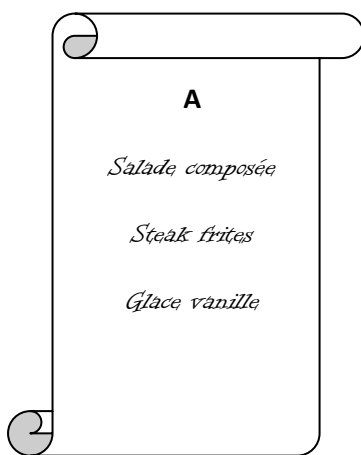
Matériel : Galerie API20Eensemencée, ordinateur avec logiciel d'identification

Identifier la bactérie provenant de l'ingrédient suspect en utilisant la **fiche 3** « identification bactérienne ».

Quel est le nom de la bactérie identifiée dans l'ingrédient suspect ?

Conclusion : La bactériea été trouvée dans l'ingrédient « » qui semble donc être à l'origine de l'intoxication des patients du Dr Dupont.

Fiche 1 : menus



Client	Menu commandé
1	B
2	E
3	A
4	D
5	C

Fiche 2 : l'ingrédient n°3 « » est-il suspect ?

Coloration de Gram (observation microscopique de l'ingrédient)

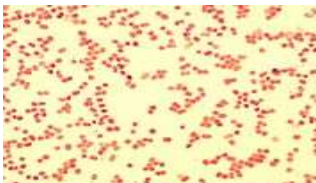
La coloration de Gram présente-t-elle des bacilles Gram - ? (BG-)



Bacilles Gram -



Bacille Gram +



Coques Gram -



Coques Gram +

OUI

NON

Culture des bactéries de l'aliment sur boîte de Petri

Les boîtes montrent-elles des colonies caractéristiques ?



Colonies caractéristiques



Colonies non caractéristiques

OUI

NON

Test uréase sur colonies (en tube)

Les tubes montrent-ils au moins un test négatif ?



OUI

NON

Ingrédient suspect

Cet aliment contient probablement *Salmonella*

Ingrédient non suspect

Cet ingrédient ne contient probablement pas *Salmonella*



Fiche 2 : l'ingrédient n°4 « » est-il suspect ?

Coloration de Gram (observation microscopique de l'ingrédient)

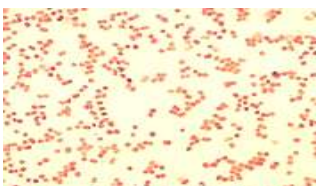
La coloration de Gram présente-t-elle des bacilles Gram - ? (BG-)



Bacilles Gram -



Bacille Gram +



Coques Gram -



Coques Gram +

OUI

NON

Culture des bactéries de l'aliment sur boîte de Petri

Les boîtes montrent-elles des colonies caractéristiques ?



Colonies non caractéristiques

OUI



NON

Test uréase sur colonies (en tube)

Les tubes montrent-ils au moins un test négatif ?



OUI

Ingrédient suspect

Cet aliment contient probablement *Salmonella*

NON

Ingrédient non suspect

Cet ingrédient ne contient probablement pas *Salmonella*

Fiche 2 : l'ingrédient n°5 « » est-il suspect ?

Coloration de Gram (observation microscopique de l'ingrédient)

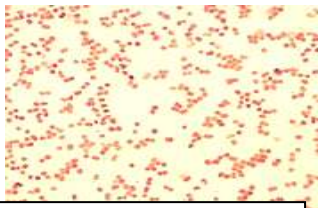
La coloration de Gram présente-t-elle des bacilles Gram - ? (BG-)



Bacilles Gram -



Bacille Gram +

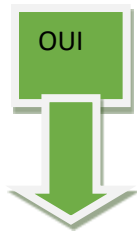


Coques Gram -



Coques Gram +

OUI



NON



Culture des bactéries de l'aliment sur boîte de Petri

Les boîtes montrent-elles des colonies caractéristiques ?



Colonies caractéristiques



Colonies non caractéristiques

OUI



NON



NON

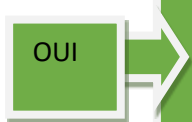


Test uréase sur colonies (en tube)

Les tubes montrent-ils au moins un test négatif ?



OUI



Ingrédient suspect

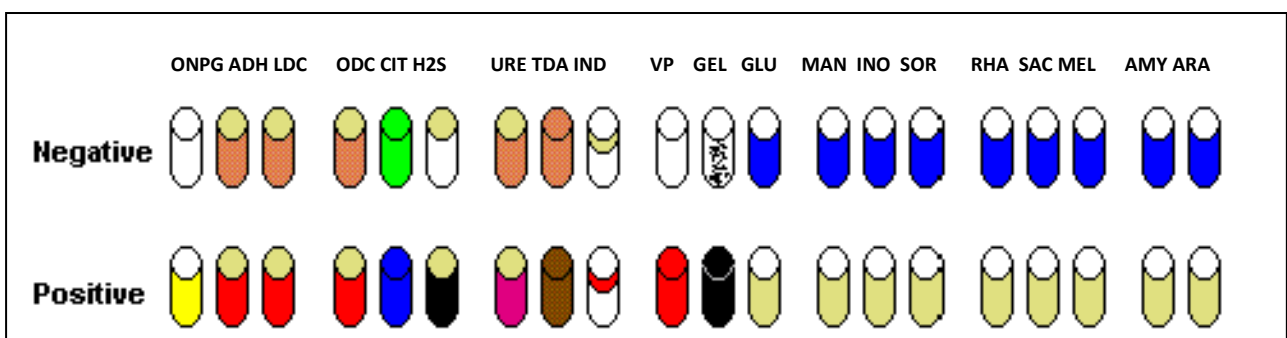
Cet aliment contient probablement *Salmonella*

Ingrédient non suspect

Cet ingrédient ne contient probablement pas *Salmonella*

Fiche 3 : Identification bactérienne

Principe : la galerie API20 E comporte 20 micro tubes contenant des substrats déshydratés. Les microtubes sont inoculés avec une suspension bactérienne qui reconstitue les tests. Les réactions produites pendant la période d'incubation se traduisent par des virages colorés spontanés ou révélés par l'addition de réactifs. La lecture de ces réactions se fait à l'aide du tableau coloré de lecture et l'identification est obtenue à l'aide d'un logiciel d'identification



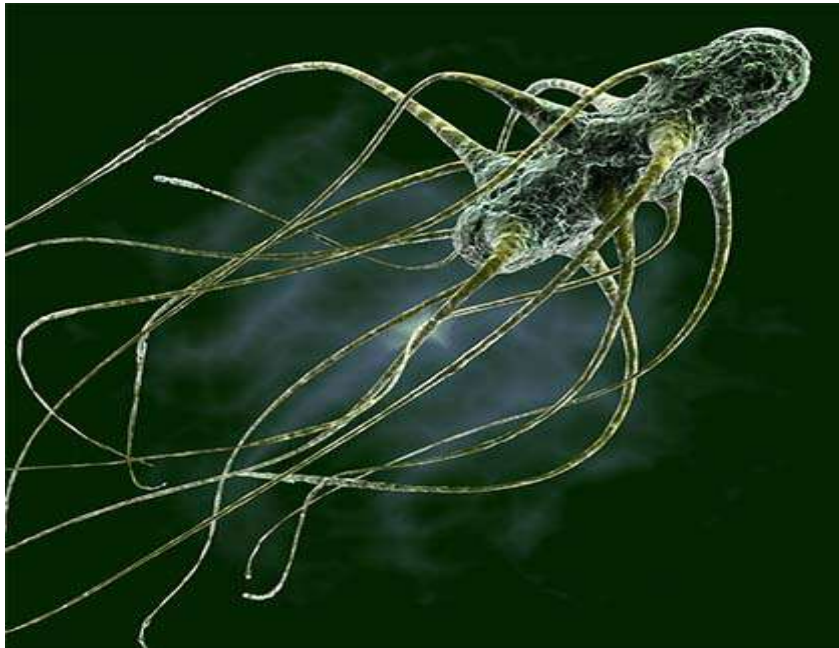
ONPG	ADH	LDC	ODC	CIT	H2S	URE	TDA	IND	VP	GEL	GLU	MAN	INO	SOR	RHA	SAC	MEL	AMY	ARA

Reporter un « + » ou un « - » pour chaque test

1) En observant la microgalerie disponibleensemencée avec la bactérie à identifier, déterminer pour chaque test s'ils sont « + » ou « - »

2) Reporter les « + » ou « - » dans le logiciel d'identification API20E (fichier Excel).

Bactérie identifiée par le logiciel :



Salmonella enterica

Source : <http://www.bioquell.com/en-us/resources-and-support/microbiology/salmonella-enterica>