

Toxi-infections alimentaires collectives – principales causes de nature bactérienne

Etiologie	Durée d'incubation	Signes et symptômes				Durée de la maladie	Exemples d'aliments associés
		Vomissements	Fièvre	Diarrhée	Autres		
Bacillus cereus • Toxine thermostable • Toxine thermolabile	1 - 6 heures	Oui, début brutal		Oui, possible	• Nausées	24 heures	• Aliments conservés à température ambiante après cuisson : riz cuit ou grillé contaminé
	10 - 16 heures			Oui, aqueuse	• Nausées • Douleurs abdominales	24 - 48 heures	• Plats à base de viande • Légumes • Crèmes, sauces
Campylobacter spp.	1 - 8 jours	Oui	Oui	Oui peut être sanglante	• Crampes • Complication : syndrome de Guillain Barré	2 - 10 jours	• Aliments cru ou insuffisamment cuits : poulet, porc... • Eau de distribution
Clostridium botulinum	2 heures - 8 jours			Rare	• Signes neurologiques : diplopie, dysphagie, malaise, sécheresse de la bouche, paralysie descendante	Quelques jours à plusieurs mois	• Conserves familiales • Charcuterie artisanale • Poissons marinés • Aliments sous vide
Clostridium perfringens	8 - 16 heures		Oui, rare	Oui, aqueuse	• Douleurs abdominales	24 - 48 heures	• Plats réchauffés ou mal chauffés : viandes, sauces...
Escherichia coli entérohémorragique (E. coli producteur de shiga-toxines)	1 - 8 jours	Oui		Oui, sévère, souvent sanglante	• Crampes abdominales • Complications : - syndrome hémolytique et urémique chez l'enfant (SHU) - purpura thrombotique et thrombocytopénique (PTT) chez le sujet âgé	5 - 10 jours	• Viande insuffisamment cuite (bœuf, mouton) • Produits laitiers non pasteurisés • Fruits ou légumes crus • Eau contaminée
Escherichia coli entérotoxigène	1 - 3 jours	Oui		Oui, aqueuse	• Douleurs abdominales	3 - 7 jours	• Eau ou aliments contaminés par des matières fécales
Salmonella mineure (Enteritidis, Typhimurium...)	1 - 3 jours	Oui	Oui	Oui	• Douleurs abdominales, céphalées	4 - 7 jours	• Œufs ou préparations à base d'œufs crus ou peu cuits • Volailles • Produits laitiers non pasteurisés
Fièvre typhoïde (S. typhi et paratyphi)	3 jours - 1 mois		Oui, élevée	Oui, rare	• Céphalées intenses, constipation, tymphos, malaise, frissons, douleurs musculaires, anorexie, éruption sur le tronc	2 semaines	• Tout aliment manipulé par un porteur excréteur et consommé cru ou peu cuit • Eau ou aliments contaminés par des matières fécales d'origine humaine
Shigella spp.	24 - 48 heures		Oui	Oui, muco-sanglant	• Douleurs abdominales	4 - 7 jours	• Tout aliment manipulé par un porteur excréteur et consommé cru ou peu cuit • Eau ou aliments contaminés par des matières fécales d'origine humaine

Toxi-infections alimentaires collectives – principales causes de nature bactérienne

Etiologie	Durée d'incubation	Signes et symptômes				Durée de la maladie	Exemples d'aliments associés
		Vomissements	Fièvre	Diarrhée	Autres		
Staphylococcus aureus (toxine préformée)	1 - 6 heures	Oui, début soudain		Oui, possible	• Douleurs abdominales	24 - 48 heures	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments manipulés par un porteur sain ou présentant des lésions cutanées • Produits laitiers contaminés lors de la traite
Vibrio parahaemolyticus	2 - 48 heures	Oui		Oui, aqueuse	• Douleurs abdominales, nausées	2 - 5 jours	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits de mer ou poisson peu ou pas assez cuits
Yersinia enterocolitica Yersinia pseudotuberculosis	24 - 48 heures	Oui	Oui	Oui, aqueuse	<ul style="list-style-type: none"> • Douleurs abdominales, céphalées • Complications : - érythème noueux - arthrite 	1 - 3 semaines	<ul style="list-style-type: none"> • Porc insuffisamment cuit • Lait non pasteurisé • Eau contaminée

Toxi-infections alimentaires collectives – principales causes de nature virale

Etiologie	Durée d'incubation	Vomissements	Fièvre	Diarrhée	Autres	Durée de la maladie	Exemples d'aliments associés
Norovirus (et autres calicivirus)	12 - 48 heures	Oui fréquents et prédominants	Rare	Oui	<ul style="list-style-type: none"> • Douleurs abdominales • Maux de tête • Nausées 	12 - 60 heures	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments contaminés par des matières fécales (fruits de mer, fruits, eau) • Tout aliment contaminé par un préparateur excréteur, et consommé ensuite sans cuisson
Rotavirus	1 - 3 jours	Oui	Oui, peu élevée	Oui, aqueuse		4 - 8 jours	
Hépatite A	15 - 50 jours	Oui, rare	Oui		• Ictère, nausées, syndrome grippal	2 semaines à 3 mois	<ul style="list-style-type: none"> • Aliments contaminés par des matières fécales (fruits de mer, eau) • Tout aliment manipulé par une personne excrétrice non rechauffé après préparation

Références

1- Department of Health and Human Services. Centre for Disease Control and Prevention. Diagnosis and Management of Foodborne Illnesses. A Primer for Physicians and Other Health Care professionals. MMWR April 16, 2004 / Vol. 53 / No. RR-4

2- Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments. Fiches de dangers microbiologiques.

Accessible sur le site : <http://www.afssa.fr> >> Publication et marchés publiques >> Fiches thématiques de l'AFSSA >> Description des dangers microbiologiques