

# Toxi-infections alimentaires collectives en Algérie : profils épidémiologiques et bactériologiques, 2022-2023

Hamrouche S., Benamrouche N., Belkader C., Zemam SS., Sadat S., Boutabba DT., Slimani-Benhadj R., Boucelma S

Laboratoire des Entérobactéries et Autres Bactéries Apparentées, Institut Pasteur d'Algérie, Alger, Algérie.

## Introduction et objectifs

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie par la survenue d'au moins deux cas similaires ayant consommé le même aliment et souffrant d'une symptomatologie identique, en général gastro-intestinale.

L'objectif de ce travail est de déterminer les caractéristiques épidémiologiques et bactériologiques de TIAC diagnostiquées en Algérie durant la période 2022-2023.

## Matériel et méthodes

Entre Octobre 2022 et Juillet 2023, nous avons reçu des prélèvements de selles collectées dans le cadre de survenue de TIAC et provenant de 06 villes différentes d'Algérie réparties sur le Centre, l'Est et l'Ouest.

L'analyse a été effectuée par coproculture standard et par PCR multiplex en temps réel (Kit All-Sacace™).

L'identification et le sérotypage des souches isolées ont été effectués selon les méthodes conventionnelles. L'antibiogramme a été réalisé en suivant les recommandations du CLSI 2023.

## Discussion/Conclusion

Dans le but de contrôler les TIAC en Algérie, chaque déclaration de foyer d'épidémie de gastroentérites collective devrait faire l'objet d'une investigation microbiologique (incluant les patients, l'entourage et la source de contamination), afin d'optimiser la prise en charge des malades, d'améliorer la prévention et d'instaurer les mesures correctives individuelles et collectives nécessaires.

## Résultats

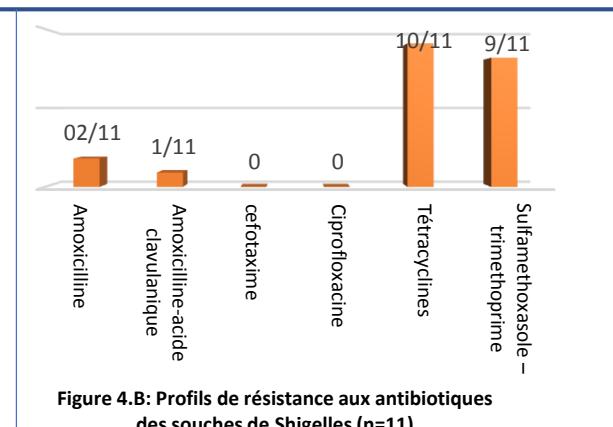
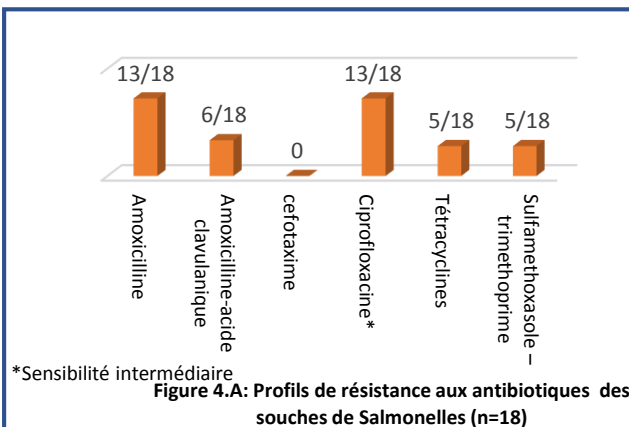
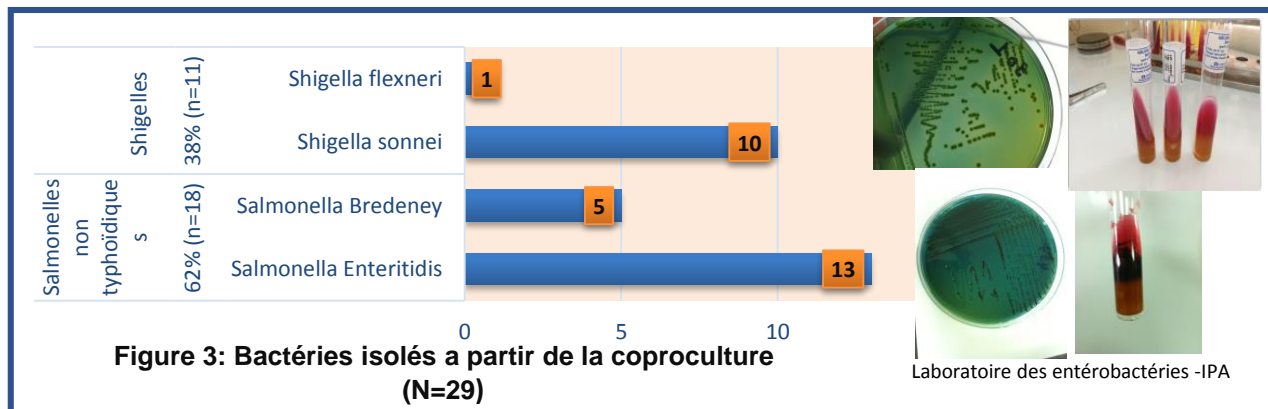
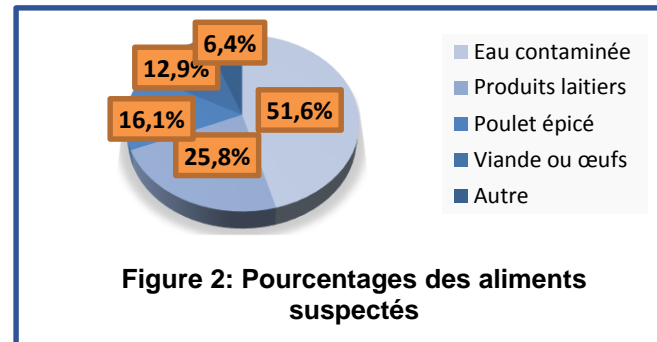
Au total, **40** prélèvements de selles collectés chez des patients provenant de différentes villes (**Figure1**) ont été analysés.

L'âge des patients était compris entre 04 ans et 65 ans avec **54,3 %** (n=19/35) d'enfants <16 ans. Le sexe ratio était de **1,1** (21/19). Tous les patients ont présenté une diarrhée avec fièvre et douleurs abdominales.



L'aliment suspect a été rapporté dans **77,5 %** (n=31/40) des cas (**Figure2**)

La coproculture standard était positive dans **72,5 %** (29/40) et la PCR en temps réel dans **77,2%** des cas (17/22) (**Figure3**)



## Références