

Corrigé du cas clinique

#3
Items

 du programme
de l'ECN

- 73. Risques sanitaires liés à l'eau et à l'alimentation

QUESTION N°1 : 10 points

Toxi-infection alimentaire collective (en toutes lettres)	4
Arguments:	
Plus de 2 cas, (4 cas acceptés)	2
Symptomatologie similaire à prédominance digestive	2
Repas commun (même buffet de pot de départ) accepté	2

QUESTION N°2 : 16 points

Mécanisme entérotoxigène à dominante digestive	4
<i>Staphylococcus aureus</i> (staphylocoque doré accepté)	3
<i>Clostridium perfringens</i>	3
<i>Bacillus cereus</i>	3
<i>E. Coli</i> entérotoxigène	3
<i>Vibrio cholerae</i>	NC

QUESTION N°3 : 13 points

<i>Staphylococcus aureus</i>	4
Durée d'incubation: 2 à 6 h+++	3
Aliments: lait et produits lactés	NC
Syndrome entérotoxigène	3
Dominé par les vomissements	3

QUESTION N°4 : 18 points
1/ Partie clinique : simple car pas de signes de gravité

Réalimentation précoce	2
Réhydratation <i>per os</i>	2
Traitement symptomatique: antispasmodique et antiémétique si besoin	2
Éviter antidiarrhéique de manière générale	1
Pas d'antibiothérapie	1
Aucun bilan particulier nécessaire	1
Pas de dépistage des autres sujets	NC

2/ Partie administrative Maladie à déclaration obligatoire

Signalement immédiat	5
Fax ou téléphone	2
Au médecin de l'ARS	NC
Suivi d'une notification papier	2

QUESTION N°5 : 21 points

Études étiologiques ou analytiques	5
Cohorte rétrospective	2
Enquête de type exposé/non exposé	2
Si population fermée et peu nombreuse	2
Taux d'attaque par aliment : calcul RR	2
Cas-témoins	2
Pas de condition particulière	2
Comparer l'exposition à un aliment dans les 2 groupes	2
Estimation du RR par l'odds ratio	2

QUESTION N°6 : 12 points

Cohorte rétrospective	4
RR mesure force d'association entre aliment et maladie	4
Taux d'attaque global=10/40=25%	4

QUESTION N°7 : 10 points

Aliment responsable: glaces car :	3
RR>1	3
Association statistiquement significative	2
IC à 95% ne contient pas 1 ou p <0,05	2