

Cas clinique

Niveau : DCEM4

#3

Auteur : **E. Seringe**

Vous êtes de garde aux urgences, un samedi soir, et vous accueillez 4 personnes adressées pour troubles digestifs aigus.

Ces 4 personnes âgées de 25 à 53 ans ont en commun d'avoir participé au pot de départ d'un de leur collègue le samedi midi.

Les troubles ont débuté le samedi en fin de journée. Ils décrivent tous des nausées d'apparition brutale. Trois ont présenté des vomissements associés à des douleurs abdominales et deux ont eu une diarrhée profuse, liquide sans glaires ni sang. Parmi ces 4 personnes, 2 déclarent ne pas avoir de fièvre, les 2 autres n'ont pas pris leur température.

Le pot de départ était essentiellement composé de charcuteries (saucissons, rillettes, jambon) et terrines, de viandes froides (bœuf, poulet), plateau de fromages et un dessert composé de glaces et de sorbets.

A l'examen clinique, certains adultes ont une sensibilité abdominale à la palpation, sans défense. La coloration cutanéomuqueuse est normale. Pas de signes de déshydratation.

Pression artérielle : normale, fréquence cardiaque : normale, température : entre 36,7 et 37,5°C pour les 4 patients.

QUESTION N°1 : Quel est votre diagnostic et sur quels arguments?

QUESTION N°2 : Quels sont les germes à évoquer devant ce tableau clinique?

QUESTION N°3 : Quel est le germe le plus probable et sur quels arguments ?

QUESTION N°4 : Quelle est votre prise en charge immédiate?

QUESTION N°5 : Quels sont les 2 types d'étude que vous pouvez mettre en place et précisez leurs conditions de réalisation respectives.

Après investigation, vous apprenez que 40 personnes ont assisté au pot de départ et que 6 autres personnes ont présenté les mêmes symptômes. Voici les résultats de l'étude menée par le médecin inspecteur de santé publique

Consommateurs				Non Consommateurs					
Aliments	Malade	Non malade	Tx attaque	Malade	Non malade	%	RR	IC95%	P value
Rillettes	6	17	26%	4	13	24%	1,1	0,8-3,2	0,09
Poulet froid	7	25	22%	3	5	38%	0,6	0,3-1,1	0,14
Fromages	5	12	29%	5	18	22%	1,3	0,9-2,1	0,07
Glaces	8	15	35%	2	15	12%	2,9	2,1-6,2	0,01

QUESTION N°6 : Quel type d'étude a permis d'obtenir ces données ? Que mesure le risque relatif et quel est le taux d'attaque global de l'intoxication alimentaire ?

QUESTION N°7 : Que pouvez vous conclure aux vues de ce tableau ?

Retrouve tous les items des ECN constamment réactualisés sur larevuedupraticien.fr

Teste-toi avec + de 1000 exercices ludiques sur ton espace étudiant

Entraîne-toi partout avec l'application QROC de La Revue du Praticien