

INFECTIONS GASTRO-INTESTINALES



26/11/2009

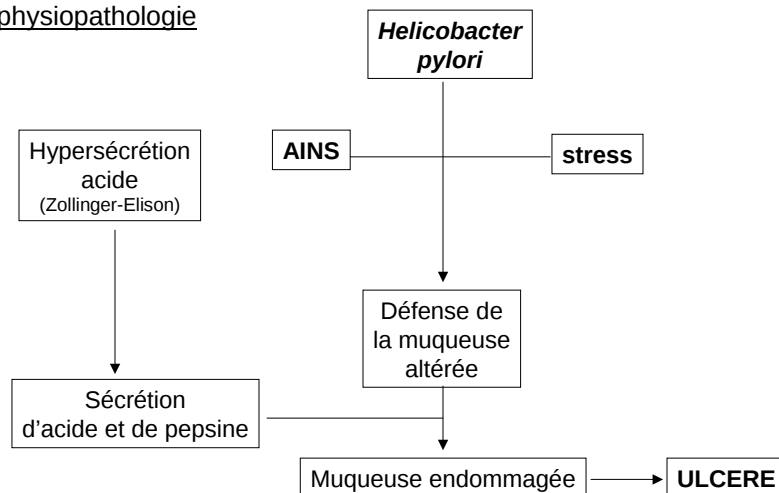
13-infections gastro-intestinales

1

Infections gastro-intestinales

1. Gastrite à *Helicobacter pylori*

physiopathologie



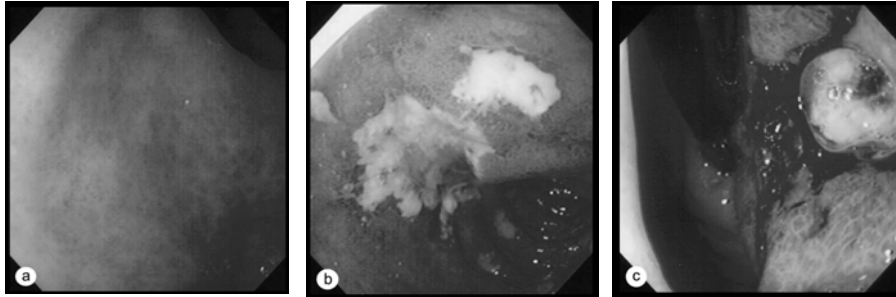
26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

2

Infections gastro-intestinales

1. Gastrite à *Helicobacter pylori*



Endoscopic pictures of the stomach and duodenum.

(a) Erythema of the gastric antrum. This appearance correlates poorly with histologic gastritis and may be a normal finding.

(b) Duodenal ulceration.

(c) Gastric ulcer. Note the clot in the base indicating recent bleeding and high risk of rebleed and the endoscope entering the stomach through the cardia.

Infectious Diseases - D. Armstrong & J. Cohen, Eds. 1999.

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

3

Infections gastro-intestinales

1. Gastrite à *Helicobacter pylori*

causes de l'ulcère	duodénal	gastrique:
infection à H. p.	90%	60-70%
médicaments (AINS)	5-10%	25-30 %

traitement

- 1 anti-acide (anti-H₂ ou inhibiteur de la pompe à protons)
- 2 antibiotiques: macrolide (clarithromycine)
métronidazole ou amoxycilline ou tétracycline

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

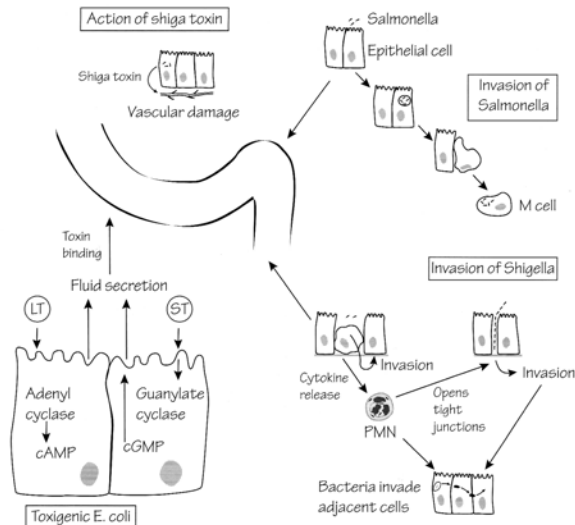
4

Infections gastro-intestinales

Bacterial diarrhoeal disease

SECRETORY	
<i>V. cholerae</i>	<i>C. perfringens</i>
ETEC	<i>S. aureus</i>
<i>B. cereus</i>	
INVASIVE	
VTEC	Shigella
Salmonella	Campylobacter
CYTOTOXIC	
VTEC	Campylobacter
Shigella	<i>C. difficile</i>

ⓁⓉ = heat labile toxin
ⓈⓉ = heat stable toxin



26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

5

Infections gastro-intestinales

2. Gastro-entérites

facteurs favorisants

- hygiène personnelle
- baisse de l'acidité gastrique (barrière aux infections)
- mobilité intestinale (module la résorption d'eau et de sels)
- nature de la flore commensale

risque majeur = déshydratation, surtout chez le bébé
chez la personne âgée

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

6

Infections gastro-intestinales

2. Gastro-entérites

diarrhées inflammatoires:

- selles glairo-sanguinolantes
- agent invasif (localisation intracellulaire) ou cytotoxique (entraînant des modifications du cytosquelette et la production de cytokines)

agents invasifs:

Salmonella, Shigella, Yersinia, Campylobacter
cytomégalovirus
Entamoeba histolytica

agents cytotoxiques:

E. coli, Clostridium

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

7

Infections gastro-intestinales

2. Gastro-entérites

diarrhées hydriques

- selles liquides et abondantes
- bactéries produisant des endotoxines (activation de l'adénylate cyclase, activation d'enzymes, activité sécrétoire),
- virus, parasites

Vibrio cholera, E. coli, Clostridium perfringens, S. aureus, B. cereus
Rotavirus, adenovirus
Giardia Lamblia, Cryptosporidium

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

8

Infections gastro-intestinales

2. Gastro-entérites

colite pseudo-membraneuse à *Clostridium difficile*

bactérie anaérobie, colonisant les patients ayant reçu un antibiotique à large spectre

production de toxines désorganisant l'actine
endommageant les neurones



FIGURE 84-4. Proctoscopic view of pseudomembranous colitis in a patient who received clindamycin. Note the 4-8 mm raised white plaques overlying an erythematous mucosa. (From Tedesco FJ, Barton RW, Alpers DH. Clindamycin-associated colitis. Ann Intern Med. 1974;81:429-433.)

Principles and practice of infectious diseases - Mandell - 2000

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

9

Infections gastro-intestinales

2. Gastro-entérites

agents responsables	traitement de choix	alternative
<i>Clostridium difficile</i>	métronidazole	vancomycine
	réhydratation antibiotique si invasion souche toxigène	
<i>E. coli</i> <i>Salmonella</i>	cotrimoxazole / FQ	cephalo, cotrimoxazole
<i>Shigella</i>	FQ cotrimoxazole	céphalo, ampi,
<i>Campylobacter</i> <i>Yersinia</i> <i>Vibrio cholerae</i>	FQ FQ FQ	ML, doxy cotrimoxazole, AG cotrimoxazole
Rotavirus/adénovirus	réhydratation	doxy

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

10

Infections gastro-intestinales

2. Gastro-entérites

intoxications alimentaires: bactéries productrices de toxines

<i>S. aureus</i>	salades, pâtisserie, volaille
<i>B. cereus</i>	viandes, légumes
<i>Clostridium perfringens</i>	viande, volaille
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	coquillages
<i>Salmonella</i>	produits laitiers, viande, oeufs, eau
<i>Shigella</i>	salades, eau
<i>E. coli</i>	eau
<i>Campylobacter</i>	volaille, eau, produits laitiers
<i>Vibrio cholerae</i>	eau
<i>Yersinia</i>	produits laitiers
<i>Clostridium botulinum</i>	conserves, viandes
<i>Listeria</i>	produits laitiers, charcuteries



26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

11

Infections gastro-intestinales



demandez conseil à votre pharmacien

- donner les conseils d'hygiène (contamination et transmission)
- donner des conseils diététiques (aliments à conseiller et à éviter)
- insister sur l'importance de l'hydratation (diarrhée)
- vérifier l'adéquation du choix thérapeutique pour le patient considéré
- recherche de facteurs de risque (médicaments !)

26/11/2009

13-infections gastro-intestinales

12