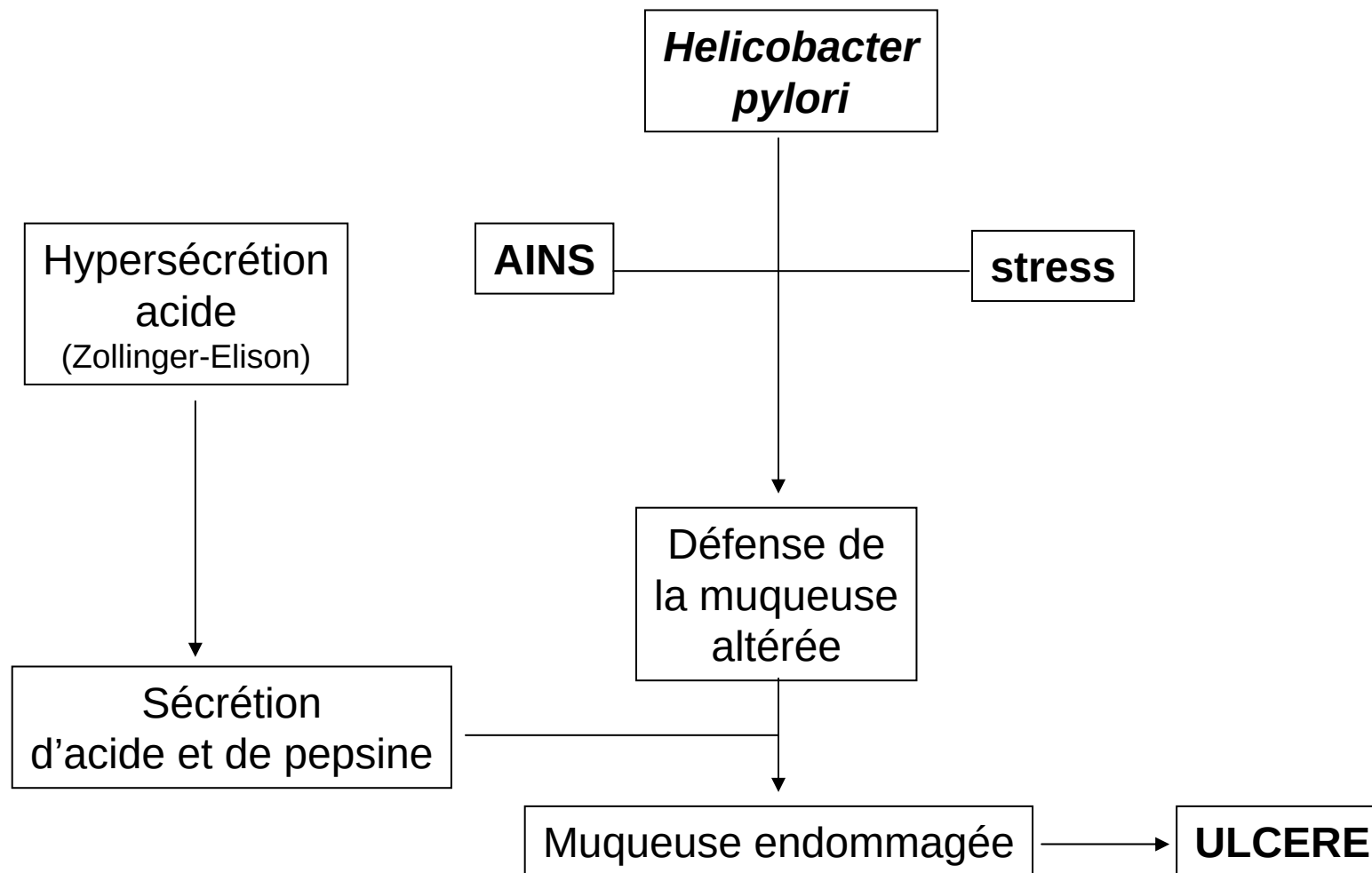


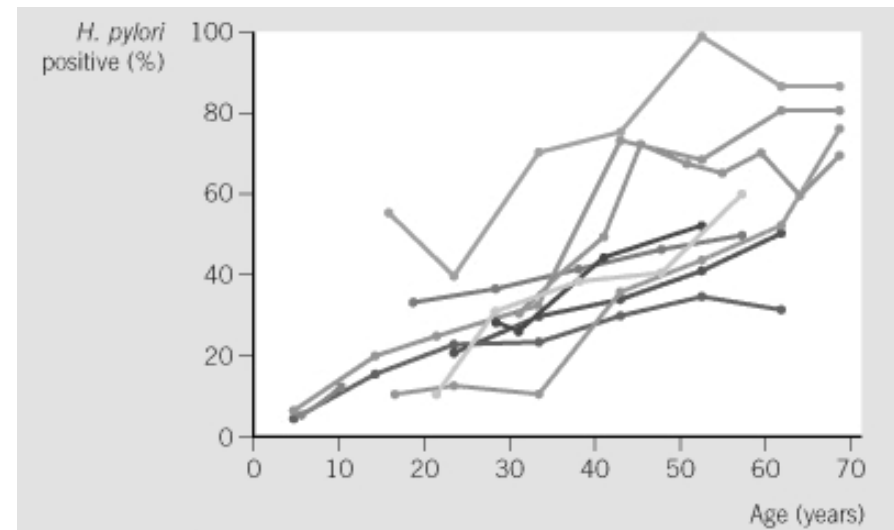
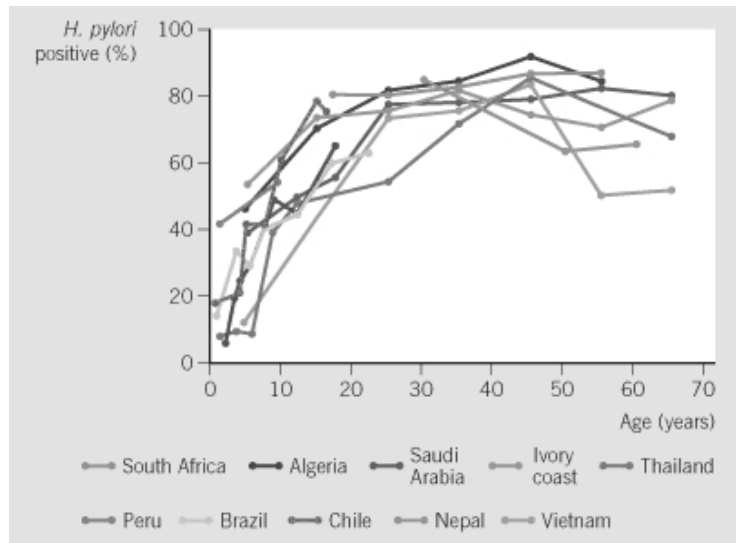
INFECTIONS GASTRO-INTESTINALES



Gastrite à *Helicobacter pylori*: physiopathologie



Gastrite à *Helicobacter pylori*: prévalence

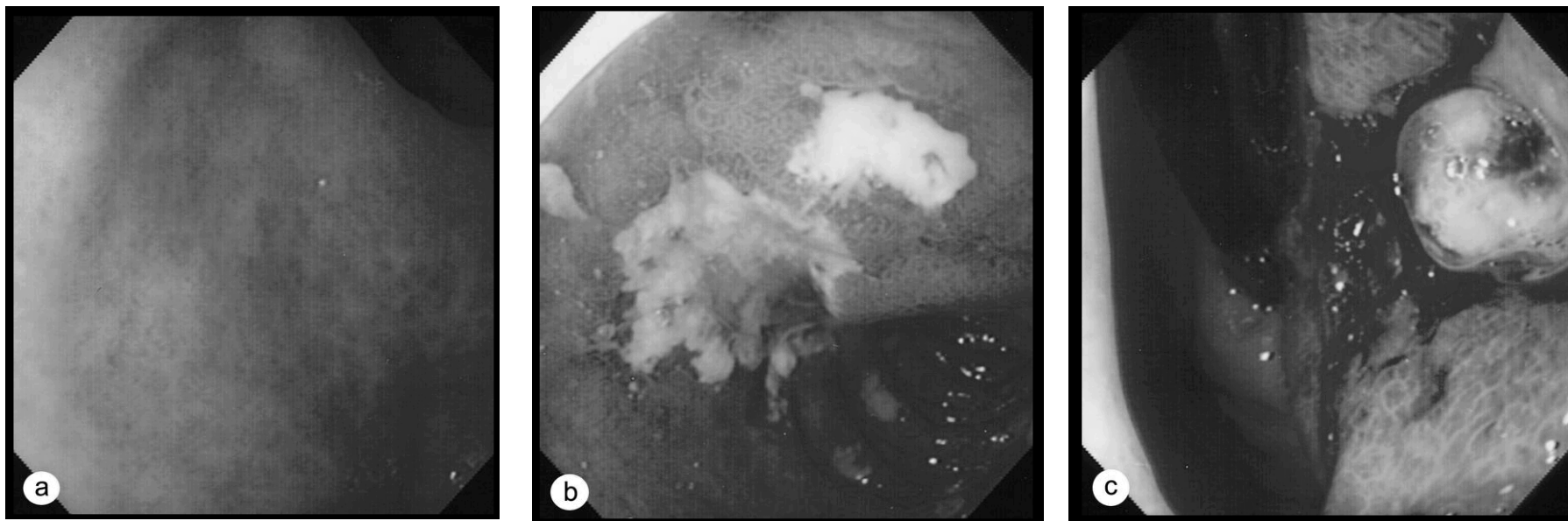


Prevalence patterns of *Helicobacter pylori*.

Prevalence of *H. pylori* infection in 10 developing countries (Group 1) and 10 developed countries (Group 2).

Adapted with permission from Pounder and Ng, 1995.

Gastrite à *Helicobacter pylori*: endoscopie



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.

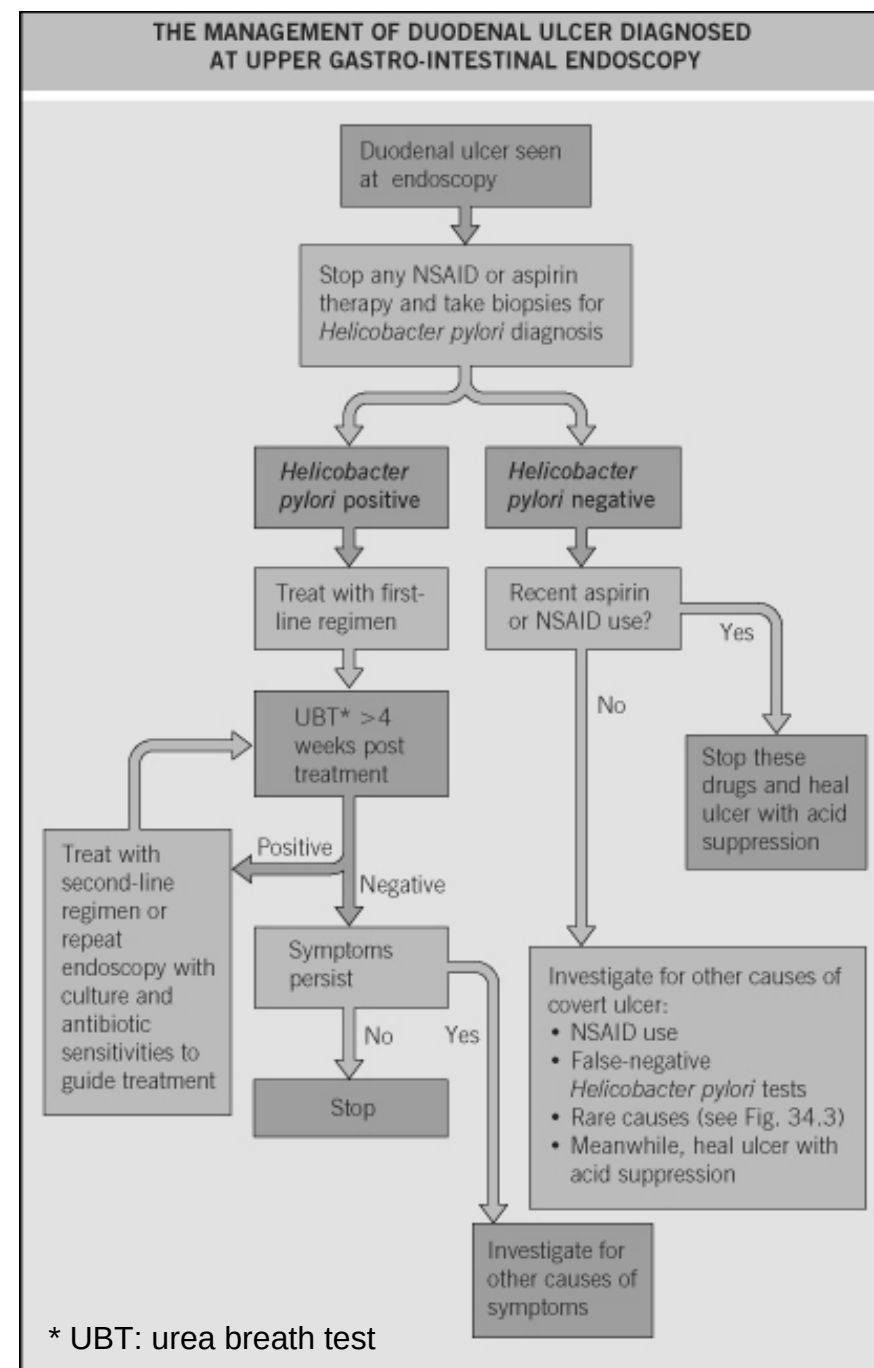
(c) Gastric ulcer. Note the clot in the base indicating recent bleeding and high risk of rebleed and the endoscope entering the stomach through the cardia.

Gastrite à *Helicobacter pylori*: traitement

causes de l'ulcère duodéal gastrique:

infection à H. p.	90%	60-70%
médicaments (AINS)	5-10%	25-30 %

- 1 anti-acide
(inhibiteur de la pompe à protons)
- 2 antibiotiques:
macrolide (clarithromycine)
+ amoxicilline ou métronidazole



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

Gastro-entérites: physiopathologie

diarrhées inflammatoires:

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

agents invasifs:

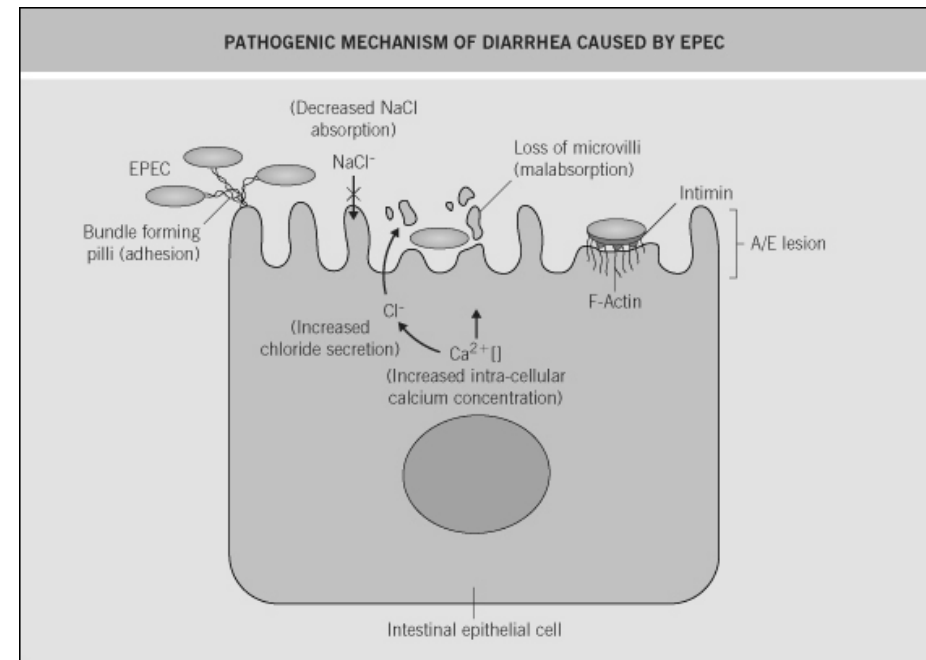
Salmonella,
Shigella,
Yersinia,
Campylobacter

cytomégalovirus

Entamoeba histolytica

agents cytotoxiques:

E. coli, Clostridium



© Elsevier 2004. Infectious Diseases 2e - www.idreference.com

Gastro-entérites: physiopathologie

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,

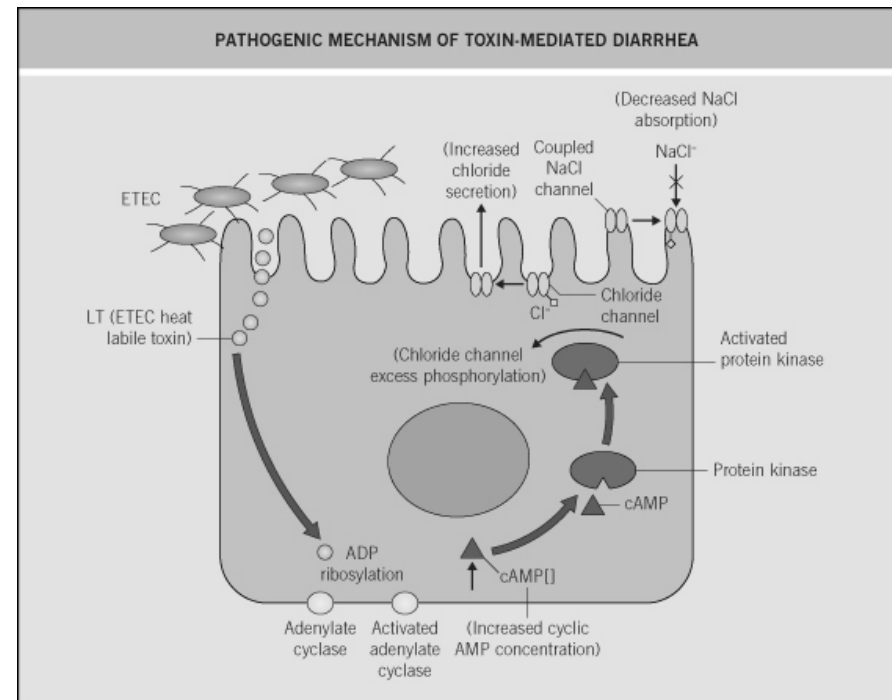
Clostridium perfringens,

S. aureus,

B. cereus

Rotavirus, adenovirus

Giardia Lamblia, Cryptosporidium



© Elsevier 2004. Infectious Diseases 2e - www.idreference.com

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

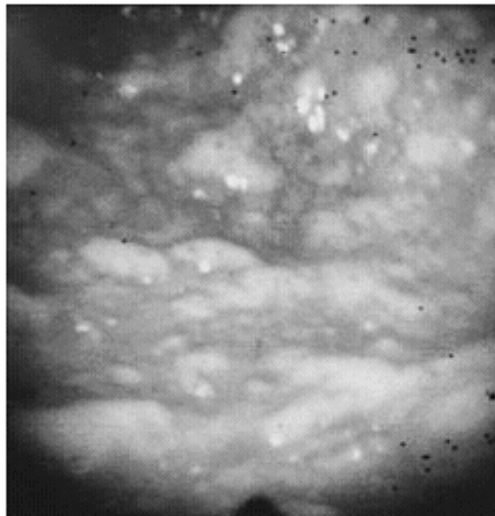


FIGURE 84-4. Proctoscopic view of pseudomembranous colitis in a patient who received clindamycin. Note the 4-8 mm raised white plaques overlying an erythematous mucosa. (From Tedesco FJ, Barton RW, Alpers DH. Clindamycin-associated colitis. *Ann Intern Med.* 1974;81:429-433.)

Principles and practice of infectious diseases - Mandell - 2000

Gastro-entérites: traitement

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 FQ	cephalo, cotrimoxazole
<i>Shigella</i>	FQ cotrimoxazole	céphalo, ampi,
<i>Campylobacter</i>	FQ	ML, doxy
<i>Yersinia</i>	FQ	cotrimoxazole, AG
<i>Vibrio cholerae</i>	FQ	cotrimoxazole doxy
Rotavirus/adenovirus	réhydratation	

Gastro-entérites: réhydratation

eau + sels minéraux



WHO/UNICEF glucose-based Oral Rehydration Salts (ORS) solution:

Reduced osmolarity ORS	grams/litre
Sodium chloride	2.6
Anhydrous Glucose	13.5
Potassium chloride	1.5
Trisodium citrate, dihydrate	2.9

Quantité nécessaire dans les 4-6 premières heures pour une personne moyennement déshydratée:

- < 5 kg : 200 – 400 ml
- 5-10 kg : 400 – 600 ml
- 10-15 kg : 600 – 800 ml
- 15-20 kg : 800 – 1000 ml
- 20-30 kg : 1000 – 1500 ml
- 30-40 kg : 1500 – 2000 ml
- 40 plus kg : 2000-4000 ml

Gastro-entérites d'origine alimentaire

intoxications alimentaires: bactéries productrices de toxines

S. aureus

B. cereus

Clostridium perfringens

Vibrio parahemolyticus

Salmonella

Shigella

E. coli

Campylobacter

Vibrio cholerae

Yersinia

Clostridium botulinum

Listeria

salades, pâtisserie, volaille

viandes, légumes

viande, volaille

coquillages

produits laitiers, viande, oeufs, eau

salades, eau

eau

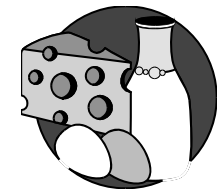
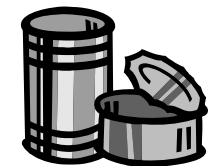
volaille, eau, produits laitiers

eau

produits laitiers

conserves, viandes

produits laitiers, charcuteries





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 !)