

## INFECTIONS GASTRO-INTESTINALES

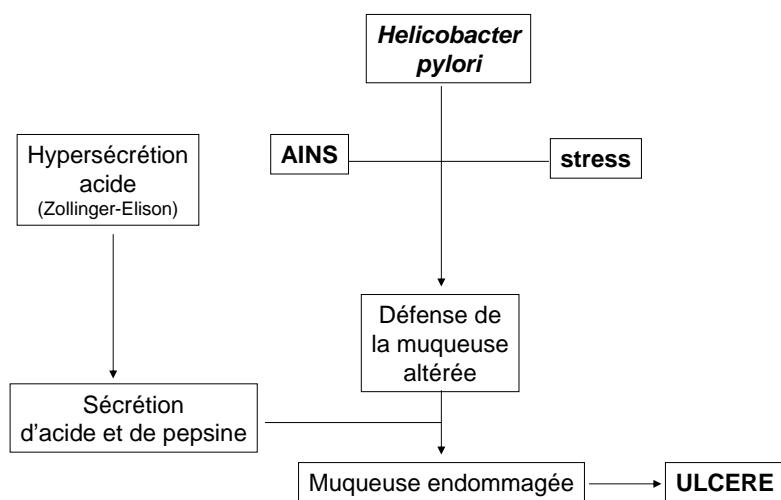


09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

1

### Gastrite à *Helicobacter pylori*: physiopathologie

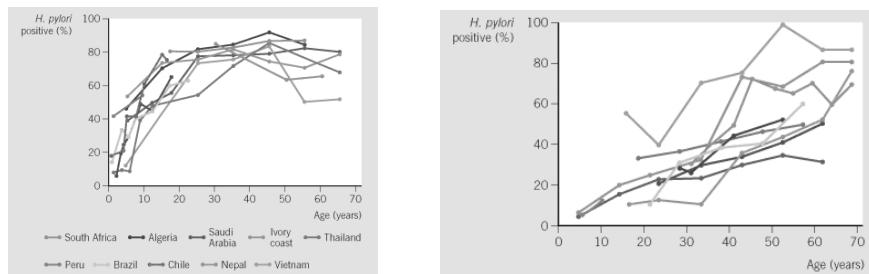


09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

2

## 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.

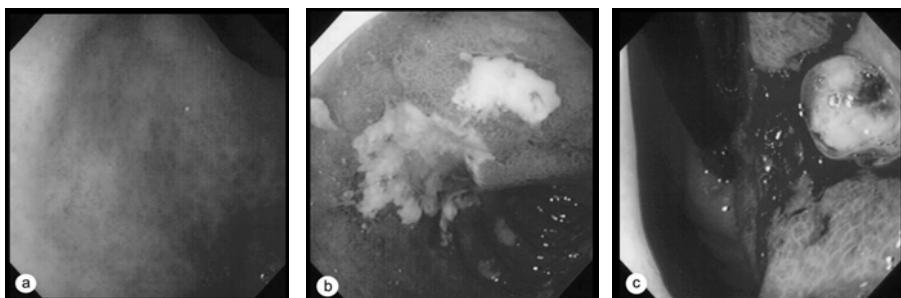
Infectious Diseases - D. Armstrong & J. Cohen, Eds.

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

3

## 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.

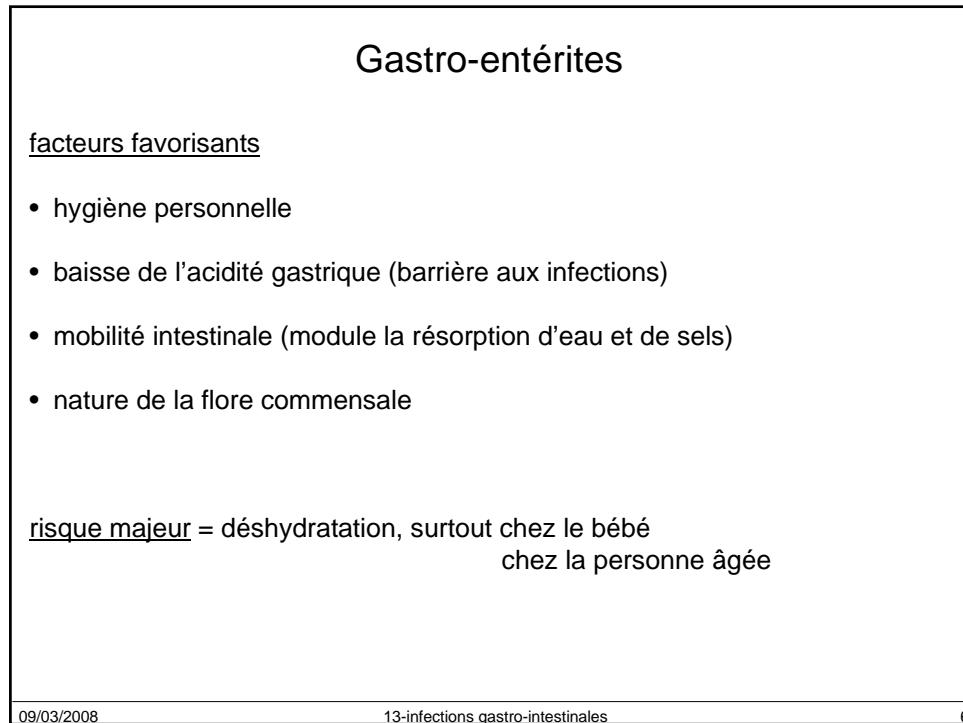
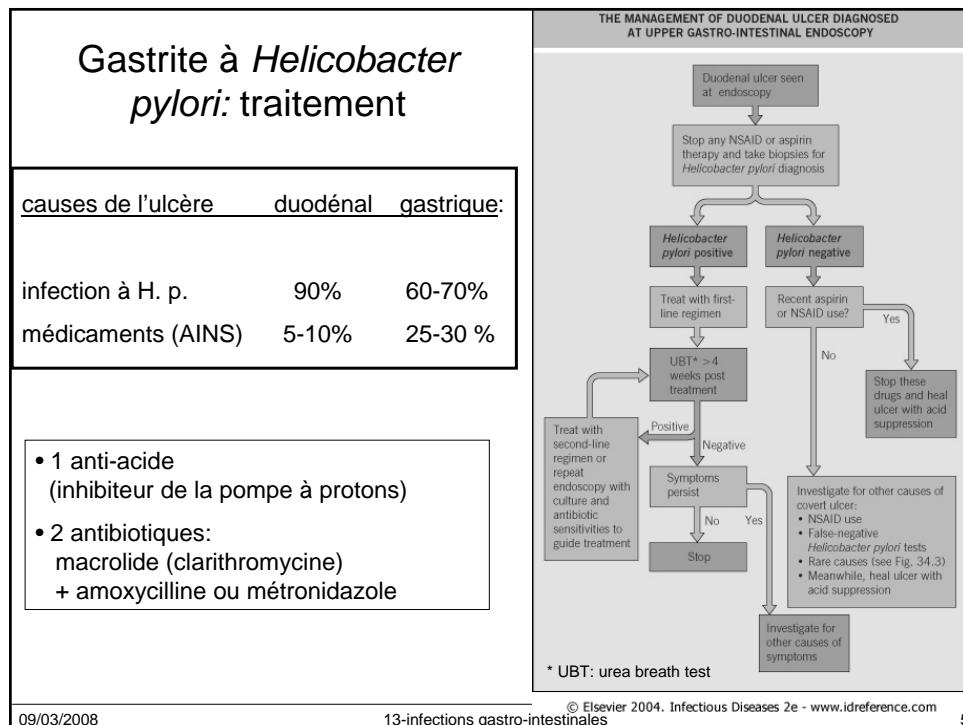
(c) Gastric ulcer. Note the clot in the base indicating recent bleeding and high risk of rebleed and the endoscope entering the stomach through the cardia.

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

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

4



## Gastro-entérites: physiopathologie

### diarrhées inflammatoires:

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

### agents invasifs:

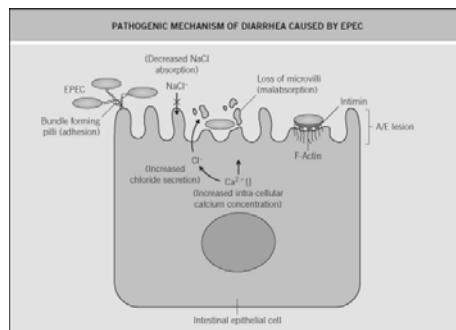
*Salmonella,*  
*Shigella,*  
*Yersinia,*  
*Campylobacter*

cytomégalovirus

*Entamoeba histolytica*

### agents cytotoxiques:

*E. coli, Clostridium*



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

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

## Gastro-entérites: physiopathologie

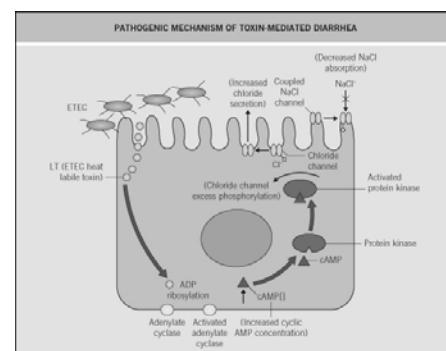
### diarrhées hydriques

- 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

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

## 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

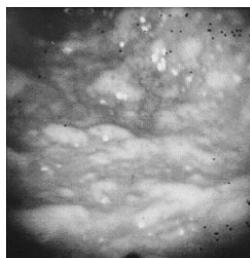


FIGURE 84-4. Proctoscopic view of pseudomembranous colitis in a patient who received clindamycin. Note the 4–8 mm raised white plaques overlying an erythematous mucosa. (From Tedesco FJ, Barton RW, Alpers DH. Clindamycin-associated colitis. Ann Intern Med. 1974;81:429–433.)

*Principles and practice of infectious diseases - Mandell - 2000*

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

9

## Gastro-entérites: traitement

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

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

10

## 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

09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

11

## Gastro-entérites d'origine alimentaire

### intoxications alimentaires: bactéries productrices de toxines

<i>S. aureus</i>	salades, patisserie, volaille
<i>B. cereus</i>	viandes, légumes
<i>Clostridium perfringens</i>	viande, volaille
<i>Vibrio parahemolyticus</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



09/03/2008

13-infections gastro-intestinales

12



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 !)