

ORIENTATION DIAGNOSTIQUE DEVANT UNE SUSPICION DE TIAC

Agent responsable	Durée d'incubation	Signes cliniques	Facteurs de contamination
Salmonella enterica Sérotypes non Typhi	12-24h	Diarrhée aiguë fébrile	- Aliments peu ou pas cuits : viandes, volailles, fruits de mer - Restauration familiale ou collective
Staphylococcus aureus	2-4h	Vomissements Douleurs abdominales Diarrhée Pas de fièvre	- Laits et dérivés - Plats cuisinés la veille - Réfrigération insuffisante - Porteurs asymptomatiques ou staphylococcie cutanée
Clostridium perfringens	8-24h	Diarrhée isolée sans fièvre	- Plats cuisinés la veille - Réfrigération insuffisante - Restauration collective
Norovirus	24-48h	Vomissements Douleurs abdominales Diarrhée peu ou pas fébrile	Coquillages, crustacés, crudités
Clostridium botulinum (Botulisme)	12-72h	<u>Phase d'invasion :</u> Troubles digestifs transitoires, pseudo presbytie <u>Phase d'état :</u> Syndrome parasympholytique : mydriase, dysphagie, sécheresse buccale, constipation, dysurie) Pas de fièvre Vigilance normale Parfois paralysie descendante (nerfs crâniens, membres, muscles respiratoires)	Ingestion de la toxine préformée dans l'aliment : jambon, conserve artisanale
Intoxication histaminique	10min à 1h	Troubles vasomoteurs (face, cou+++) Céphalées Troubles digestifs	Poisson mal conservé (thon +++)