

Escherichia coli

Bactérie fréquente du tube digestif de l'homme et des animaux à sang chaud

- Température de croissance de 6 à 45,5°C - optimum : 37 à 40°C
- pH de croissance : 4,4 à 9 - optimum : 6 à 7
- Aw : 0,95 à 0,99
- O157:H7 : considérée comme une des plus résistante
- D 60°C = 0,75 min / 45 secondes (temps nécessaire à cette température pour réduire la concentration de la population au dixième de sa valeur)

Les E. coli producteurs de shiga-toxines (STEC) sont les souches capables de produire de puissantes cytotoxines (Shiga-toxines codées par les gènes stx1 et stx2).

Divisées en 2 groupes :

* souches EHEC typiques avec présence du gène stx et du gène eae (sérotypes des EHEC typiques «majeurs» les plus fréquents sont O157:H7, O26 :H11, O111:H8, O103:H2 et O145:H28)

* souches EHEC atypiques hébergent des gènes stx mais ne possèdent pas de gène eae. (souches de sérotypes O91:H21, O113:H21 ou O104:H4)

Escherichia coli β glucuronidase + est utilisé comme indicateur lié à une contamination fécale humaine ou animale.



Principaux aliments concernés :

- Viande hachée insuffisamment cuite
- Lait et produit laitier non pasteurisés
- Salades et végétaux
- Rôle protecteur des lipides (cacao, chocolat, pâtés cuits au four, ...)



Maladie :

Personnes atteintes / selon les souches :

- Nourrissons, jeunes enfants,
- Touristes (« tourista »)
- Adultes (souches entérohémorragiques)

Incubation :

- Tourista : 1 à 3 jours
- Souches entérohémorragiques : 3 à 9 jours - moyenne 4 jours

Symptômes :

- Symptômes gastro-intestinaux (vomissements, nausées, fièvre légère, ...)
- Complications (surtout souches entérohémorragiques) : troubles rénaux, coma chez l'enfant

Moyens de maîtrise :

- Hygiène des mains
- Port de gants approprié
- Dispositif de lavage des mains adapté
- Maîtrise des contaminations croisées (cru/cuit)
- Cuisson à cœur > 65°C
- Maîtrise des opérations de nettoyage/désinfection
- Rangement du matériel propre
- Respect de la marche en avant et de l'attribution des locaux