

BACTÉRIE:	<u>Staphylocoques à coagulase positive</u> <i>(Staphylococcus aureus)</i>
de:	<i>staphyl</i> : grappe (coques en amas) et <i>aureus</i> : doré (aspect des colonies), coagulase: enzyme caractéristique des staphylocoques pathogènes.
ORIGINE:	salive, nez, gorge (porteurs sains), plaies purulentes, furoncles, panaris mais aussi: mammites des bovins.
ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:	produits laitiers non pasteurisés (fromages), <u>charcuteries</u> (sandwiches, canapés) desserts à base de lait, <u>glaces</u> , plats cuisinés à l'avance, <u>pâtes fraîches</u> .
MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:	Lors de la préparation des aliments: infections aux mains, éternuements, postillons puis mauvais refroidissement des plats, conservation trop longue. Les toxines produites par cette bactérie ne sont pas détruites par la cuisson.
SYMPTÔMES:	<u>brutaux</u> : vomissements en fusée , nausées , crampes abdominales, <u>graves</u> chez les enfants, les malades et les personnes âgées. Séquelles possibles: appendicite foudroyante, septicémie.
DURÉE D'INCUBATION:	2 à 5 heures, (maladie des banquets), guérison 1 à 2 jours si il n'y a pas de séquelles.
PRÉVENTION:	Se protéger lorsqu'on est atteint d'un refroidissement (affection des voies respiratoires, toux, éternuements), ou lors de plaies ouvertes aux mains (panaris). Ne pas utiliser de lait cru pour la préparation de desserts ou de crèmes glacées. Refroidir et conserver au froid les préparations de plats cuisinés à l'avance (buffets froids).
Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) - / J.-Martin Ducommun/ fichstap.doc/2000	