

Staphylocoque doré, l'ennemi public numéro 1

La santé des enfants

Publié par: Walda Colette Dubuisson

Publié le : 22-01-2014

Le staphylocoque doré est une bactérie bien connue pour être responsable d'intoxications alimentaires et d'infections nosocomiales à l'hôpital.

Le point sur ce redoutable agent infectieux impliqué dans quantité d'autres infections encore ...

Le staphylocoque doré, un agent infectieux très courant

Les staphylocoques sont des bactéries très présentes dans notre environnement et dans notre organisme, au niveau de notre peau et de nos muqueuses. En temps normal, on peut être porteur de ces bactéries sans développer de symptôme. Ce n'est qu'en cas de baisse des défenses immunitaires ou lorsque ces bactéries traversent la barrière cutanée ou les muqueuses qu'il peut y avoir infection.

Parmi les staphylocoques, le staphylocoque doré (staphylococcus aureus) est celui qui est responsable du plus grand nombre d'infections.

Les infections à staphylocoque doré peuvent être plus ou moins sévères, localisées ou étendues.

Le staphylocoque doré est notamment responsable :

od'infections cutanées avec production de pus (furoncles, impétigo, orgelet, panaris, folliculites, abcès mammaire pendant l'allaitement...)

oet d'infections des muqueuses : infections respiratoires (pneumonie, pleurésie), infections urinaires et génitales (endométrite, salpingite), des yeux (conjonctivite), des oreilles (otites), sinusites, endocardites, etc.

Toutes ces infections généralisées peuvent se compliquer et entraîner une septicémie et un choc septique pouvant être fatal.

Le staphylocoque est aussi l'un des germes les plus souvent impliqués dans les infections alimentaires et les maladies nosocomiales.

Staphylocoque doré : 2e bactérie responsable d'intoxications alimentaires

Le staphylocoque doré représente la deuxième bactérie responsable d'intoxications alimentaires, après les salmonelles.

Dans les aliments, les staphylocoques se multiplient et produisent des substances toxiques appelées entérotoxines à l'origine des symptômes : vomissements, diarrhées.

L'infection est généralement bénigne. La guérison est alors spontanée en un à deux jours.

Les aliments sont le plus souvent contaminés par le staphylocoque lors de leur manipulation, par des mains souillées notamment, ou après une mauvaise conservation (décongélation/recongélation par exemple).

Article publié sur [sos-enfants.org](https://www.sos-enfants.org) en accord avec notre partenaire [e.santé.be](https://www.e.santé.be); écrit par par Isabelle Eustache, journaliste Santé le 20/01/2014