

Comment choisir un antibiotique ?

Quand une bactérie provoque une infection, il faut souvent stopper la prolifération bactérienne en utilisant un antibiotique. Pour choisir l'antibiotique le plus adapté, l'idéal est d'identifier la bactérie responsable et de mesurer sa sensibilité aux antibiotiques. C'est un travail de laboratoire qui prend plusieurs jours alors qu'il vaut mieux commencer rapidement le traitement. C'est pourquoi les médecins commencent par se baser sur les cas similaires observés dans la population. Fort de ces précédents, ils choisissent l'antibiotique correspondant le mieux aux bactéries qu'ils estiment probablement responsables.

Cette façon de choisir l'antibiotique est appelée « probabiliste », car elle fait appel à des probabilités, calculées à partir de l'observation d'un grand nombre de cas survenus dans la population.

La collecte de ces cas est réalisée par les réseaux de veille sanitaire, coordonnés par Santé Publique France et, au niveau Européen, par l'European Centre for Disease prevention and Control (ECDC).

Source : Open Rome

« TIAC »

Toxi-Infection Alimentaire Collective.

Les TIAC sont liées à l'absorption d'aliments souillés par une prolifération de bactéries et se manifestent par une diarrhée, des vomissements et, parfois, de la fièvre.

Quand une TIAC survient, les médecins doivent identifier l'aliment souillé responsable de la toxi-infection.

La première étape consiste à interroger tous les convives pour lister qui a mangé quoi et qui a été malade ou non. Chacun des convives mangeant plusieurs plats et généralement pas tous les mêmes, on établit, pour chaque aliment, un tableau à 4 cases :

Aliment A	Nombre de convives	
Convives qui	malades	pas malades
l'ont consommé	11	8
ne l'ont pas consommé	4	25

Aliment B	Nombre de convives	
Convives qui	malades	pas malades
l'ont consommé	3	19
ne l'ont pas consommé	6	20

Dans cet exemple, il y a beaucoup de malades chez les 19 convives ayant mangé l'aliment A (11/19, soit 58%) et peu chez les 29 qui n'en ont pas mangé (4/29, soit 14%). L'aliment A est fortement suspect. Cette différence n'est pas observée pour l'aliment B : la proportion des malades est faible chez ceux qui l'ont consommé et varie peu en fonction de la consommation ou non de l'aliment. On l'élimine donc de la liste des aliments suspects. Ensuite, on recherche les bactéries dans les restes des aliments suspects.

Source : Open Rome

Météo antibio

Grippe, Covid19, infection respiratoire aiguë, gastro-entérite, pollens, pollution aérienne

Météo de votre région:
<https://epidmeteo.fr>



Quiz

« Photosensibilisation » ?

Cochez la bonne réponse

A votre avis, à quel type de problème s'applique ce mot ?

- maladie des photographes
- coup de soleil dû aux projecteurs
- allergie aux paparazzis
- coup de soleil dû aux médicaments.

Réponse dans le Doc du jeudi n°2023-30 en ligne sur <https://docdujeudi.org>

Pour s'abonner :
<https://docdujeudi.org/abonner.html>