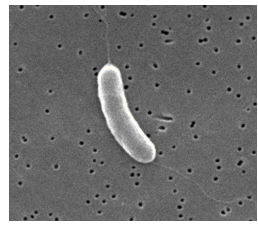


Vibrio parahaemolyticus

Nature et habitat

Bacille à gram négatif, droit ou incurvé en virgule, 1 à 3 µm, mobile par ciliature polaire, oxydase positive, saccharose négatif, aéro-anaérobie facultatif et halophile. Il possède un génome formé de deux chromosomes d'ADN circulaires. Le séquençage du génome (souche clinique RIMD 2210633) a mis en évidence un système de sécrétion de type III potentiellement impliqué la virulence de *V. parahaemolyticus*.



Classification

| | |
|---------|-------------------------|
| Famille | <i>Vibrionaceae</i> |
| Genre | <i>Vibrio</i> |
| Espèce | <i>parahaemolyticus</i> |

Pathogénicité

Depuis les années 50, le lien a été établi entre la virulence pour l'Homme d'un isolat de *Vibrio parahaemolyticus* et sa capacité à produire une hémolyse sur gélose au sang (phénomène de Kanagawa).

Le pouvoir pathogène de la bactérie est lié à la présence de deux hémolysines, la TDH (Thermostable Direct Hemolysin) et TRH (Thermostable Related Hemolysin) sécrétées dans le tube digestif après ingestion d'aliment contaminé. Ces hémolysines sont thermo-résistantes et présentent des activités lytiques, cytotoxiques et entérotoxiques.

Transmission

Vibrio parahaemolyticus est présent dans les eaux côtières et estuariennes du monde entier et fréquemment détectée dans les sédiments, mollusques bivalves, crustacés, poissons et plancton.

Les densités les plus élevées se rencontrent dans les eaux de température supérieure à 18-20 °C et de salinité intermédiaire entre l'eau douce et l'eau de mer. Des pics de concentration peuvent être observés durant les mois les plus chauds.

Les infections se font principalement par voie alimentaire et elles sont principalement causées par la consommation de produits de la pêche (coquillages, crustacés, poissons d'eau salée) crus ou insuffisamment cuits, par transfert de contamination (inter-aliments), ou alors par le rinçage à l'eau de mer contaminée et la rupture de la chaîne du froid. L'exposition d'une plaie cutanée à de l'eau de mer, à des mollusques, à des poissons, ou encore à des crustacés est plus rarement responsable de l'infection.

Les symptômes sont douleurs abdominales, crampes, diarrhées aqueuses ; des nausées, des vomissements et de la fièvre peuvent parfois se manifester. La maladie est souvent bénigne ou modérée, bien que quelques cas aient nécessité une hospitalisation. Habituellement, la durée d'incubation est de 12 à 24 heures après l'ingestion de l'aliment contaminé, mais elle peut varier entre 4 et 96 heures.

Les symptômes apparaissent entre 2 et 48h après l'ingestion de l'aliment contaminé ; ils durent généralement 1 à 3 jours mais peuvent s'étendre à une semaine. L'infection ne peut pas se transmettre d'une personne à l'autre.

Epidémiologie

Essentiellement recensées lors des mois chauds dans le sud est-asiatique ou en Amérique du nord, les infections à *Vibrio parahaemolyticus* sont plus sporadiques en Europe. Néanmoins, l'incidence de ces infections est difficile à connaître, en particulier pour les formes les moins sévères car les cas de gastro-entérites liés à cette bactérie sont probablement sous diagnostiqués. La fréquence de ces infections est donc sous-estimée.

En France, entre 1995 et 2011, le Centre national de Référence des vibrions et du choléra de l'Institut Pasteur rapporte 23 cas d'infections dues à cette bactérie.

Le réchauffement global laisse présager à une émergence progressive et accrue des *Vibrio* spp. dans les années à venir. Aujourd'hui, il n'existe pas de plan de surveillance ou de plan de contrôle systématique.

Aspect médicaux

L'infection est en général spontanément résolutive dans les 3 jours. Un traitement de réhydratation orale est nécessaire. Néanmoins, un traitement par antibiotiques peut-être prescrit. La recherche des *Vibrio parahaemolyticus* potentiellement entéropathogènes dans les aliments incriminés est réalisée conformément à la spécification technique ISO/TS 21872-1 (juin 2007).

Résistance aux traitements

Les vibrions sont sensibles à certains antibiotiques (fluoroquinolones, céphalosporines, tétracycline, chloramphénicol...), aux désinfectants (éthanol, hypochlorite de sodium...), aux traitements thermiques (>50°C pendant 5 minutes), aux hautes pressions, ainsi qu'aux ionisations (irradiation).

La bactérie peut survivre pendant l'hiver dans les sédiments marins, et sa prolifération redémarre lorsque les températures atteignent au minimum 15 °C. *V. parahaemolyticus* peut être viable mais non cultivable lorsqu'il est soumis à des conditions extrêmes.