

Sommaire :

1. Introduction à Escherichia coli O157:H7 :

- Classification et caractéristiques de la bactérie.
- Historique des découvertes et des épidémies associées.

2. Pathogénicité :

- Mécanismes de virulence, y compris les toxines produites (comme la Shiga-toxine).
- Effets sur la santé humaine et symptômes des infections.

3. Épidémiologie :

- Modes de transmission (aliments, eau, contact animal).
- Études de cas sur des épidémies notables.

4. Diagnostic :

- Méthodes de détection et d'isolement dans les laboratoires.
- Tests de confirmation et techniques de laboratoire.

5. Prévention et contrôle :

- Bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.
- Stratégies de surveillance et de contrôle des infections.

6. Réglementation et législation :

- Normes de sécurité alimentaire et réglementation liée à E. coli O157:H7.
- Rôle des organismes de santé publique.

7. Perspectives futures :

- Recherche en cours sur le traitement et la prévention.
- Innovations technologiques pour la détection et le contrôle