8ème Congrès National de l'Académie Algérienne d'Allergologie et d'Immunologie Clinique

L'Impact des Crustacés sur la Santé des Cuisiniers : Analyse d'un Cas d'Urticaire Généralisée

N CHERIKH ; M BOUDJANA ; C IDDER
SERVICE MEDECINE DU TRAVAIL
CHU BENI-MESSOUS ALGER, ALGERIE

Introduction

L'allergie aux fruits de mer ne se limite pas à une réaction alimentaire après ingestion. Elle peut également se produire par simple contact avec ces produits ou même par inhalation des vapeurs générées lors de leur cuisson. Ce risque est particulièrement élevé chez le personnel de cuisine, qui est régulièrement exposé à ces allergènes dans son environnement professionnel.

Observation Clinique

Un cuisinier de 24 ans, employé dans un restaurant d'hôtel, aux antécédents d'éruption cutanée après contact avec des fruits de mer et d'œdème labial après ingestion sous forme cuite. Il a consulté pour un épisode d'urticaire généralisée survenu quelques minutes après son entrée en cuisine, bien qu'il n'ait pas manipulé de fruits de mer.
Une série de tests allergologiques ont confirmé une sensibilisation importante aux allergènes présents dans les fruits de mer.

Résultats

Les crises d'urticaire présentées par ce jeune cuisinier ont été attribuées à une exposition aux allergènes thermorésistants des crustacés (la tropomyosine), libérés sous forme de particules ou de vapeurs lors de la cuisson des crevettes, malgré l'absence de contact direct.
Une évaluation d'aptitude a conclu que le sujet reste apte à son poste sous la condition stricte d'éviter toute activité ou présence dans une cuisine où des crustacés, crus ou cuits, sont manipulés ou cuisinés.

Discussion

Les allergènes responsables des allergies aux crustacés, comme les tropomyosines, sont résistants à la chaleur et restent actifs même après la cuisson (1).

Leur stabilité thermique renforce le potentiel de sensibilisation, non seulement par voie cutanée ou respiratoire, mais aussi dans des espaces de travail mal ventilés, où les particules allergéniques peuvent se concentrer dans l'air ambiant (2).

L'atopie apparaît comme un facteur de risque majeur de sensibilisation aux protéines des produits de la mer, mais elle ne constitue pas en soi une contre-indication à l'embauche dans des secteurs exposant à ces allergènes (1).

Prévention

- Installation de systèmes de ventilation adaptés,
- Utilisation d'équipements de protection individuelle (gants, masques),
- Évaluation régulière de l'aptitude médicale,
- Formation du personnel aux risques allergiques.

Conclusion

Cette observation souligne l'importance de sensibiliser les professionnels de la restauration aux risques d'allergies aux fruits de mer et la nécessité de mettre en place des mesures préventives spécifiques, afin de limiter les conséquences de cette allergie

Références bibliographiques

1. Shanti KN, Martin BM et AL-Identification of tropomyosine as the major shrimp allergène/ Immunol-0993;151(10)
2. Renaudin JM, allergie respiratoire professionnelle aux produits de la mer, DMT n° 126/ 2011
3.yana yavarsokya,shrim pictures,CANVAPRO04453
4.kanokthungchokechanchaiicons,CANVAPROpictures