



Foyers de toxi-infections alimentaires

En Suisse, les foyers de toxi-infections alimentaires étaient peu fréquents jusqu'en 2020 (13 foyers). Par contre, une augmentation significative de leur nombre a été enregistrée en 2021 (37) et ce chiffre s'est maintenu en 2022 (40) et en 2023 (40).

Introduction

On parle de foyer de toxi-infection alimentaire lorsque surviennent au moins deux cas d'une maladie ou d'une infection chez l'homme due sûrement ou très probablement à la consommation d'une même denrée alimentaire ou encore si une situation où le nombre de cas constatés, dus à la consommation d'un aliment, augmente de manière plus importante que prévu (art. 15, OELDAI RS 817.042¹).

Les autorités cantonales sont tenues de transmettre aux autorités fédérales les données relatives aux foyers de toxi-infections alimentaires, qu'elles reçoivent ou qu'elles traitent. (LEp RS 818.101²; OELDAI RS 817.042). Les lignes qui suivent ont donc été élaborées à partir des données qui ont été transmises à l'OSAV³ et à l'OFSP⁴.

Faits

Le nombre de foyers de maladie rapportés en Suisse était relativement stable jusqu'en 2020. Une augmentation significative des cas a, par contre, été observée en 2021 et ce nombre s'est maintenu non seulement en 2022 mais aussi en 2023, comme le montre l'illustration 1 rapportant le nombre de foyers par année depuis 11 ans.

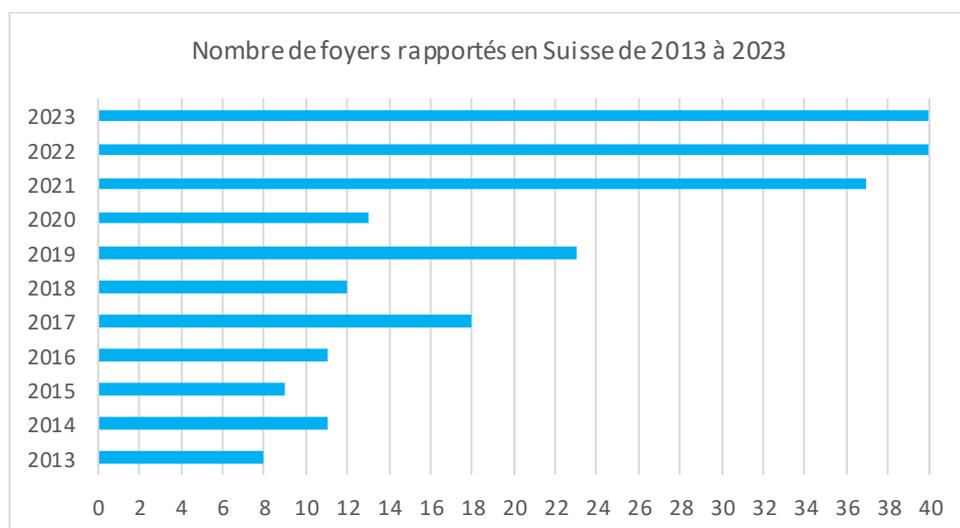


Illustration 1 : nombre de foyers rapportés en Suisse de 2013 à 2023

¹ [RS 817.042](#) Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires du 27 mai 2020 (OELDAI)

² [RS 818.101](#) Loi fédérale sur la lutte contre les maladies transmissibles de l'homme du 28 sept 2012 (LEp)

³ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

⁴ Office fédéral de la santé publique



La majorité des foyers (38) n'a concerné qu'un seul canton. Sur les deux foyers restants, l'un a impliqué au moins trois cantons et le dernier en a touché 10.

Détails sur quelques foyers marquants

Le foyer national de listérioses touchant 23 personnes dont cinq décès, mérite d'être mentionné. Un nombre inhabituellement élevé de cas de listériose est signalé à l'OFSP en 2023. Des analyses basées sur le génome entier confirment qu'il s'agit d'une série de cas liés entre eux, eux-mêmes rattachés à des cas de 2022. Les investigations sur ce foyer sont en cours.

Suite à la consommation de tartare de thon cru dans un restaurant, un couple est tombé malade. Une heure après le repas, Monsieur a présenté des symptômes tels que rougeurs et chaleur sur diverses parties du corps, picotements sur la paume des mains et sur la plante des pieds, rythme cardiaque accéléré et fort mal de tête. Madame a présenté les mêmes symptômes mais deux heures et demi après le repas. A l'arrivée des inspecteurs dans l'établissement, le tartare de thon n'était plus disponible. Un prélèvement a alors été effectué sur un échantillon similaire, stocké dans le restaurant de la même manière que le produit consommé, mais provenant d'un lot différent. L'amine biogène, l'histamine, a été retrouvée dans l'échantillon à une concentration dix fois supérieure à la valeur limite autorisée (RS 817.024.1⁷). De plus, des germes indicateurs d'altération sérieuse ont également été mis en évidence. La cause la plus probable de cette intoxication est donc la présence de cette histamine dans le thon qui a été consommé par les deux convives. L'enquête auprès du restaurateur a montré des lacunes dans le processus de conservation, de stockage du poisson cru et du respect de la chaîne du froid.

Quelques heures après avoir pris le repas dans un restaurant, un groupe de 26 personnes est tombé malade avec comme symptôme de fortes diarrhées. Tous avaient mangé un curry de bœuf. Seules 6 personnes n'ont présenté aucun symptôme, mais ces dernières avaient toutes choisi le menu végétarien. Malgré plusieurs analyses effectuées sur le curry de bœuf restant, aucun pathogène ou autre toxine n'a été mis en évidence.

En juin 2023, 24 personnes, dont trois membres du personnel, résidant dans un même hôtel tombent malades avec des symptômes de diarrhées et douleurs abdominales. Toutes ont mangé le ragoût de poulet aux champignons servi au restaurant de l'hôtel. Au moment où l'autorité cantonale est arrivée pour les prélèvements, le ragoût en question n'était plus disponible. D'autres échantillons ont été tout de même analysés, mais aucune toxine ni pathogène n'a pu être identifié dans ces prélèvements. Toutefois, l'inspection du restaurant a révélé de grandes lacunes dans les bonnes pratiques, notamment dans les processus de refroidissement et de stockage.

Le lendemain d'une manifestation publique de loisir, réunissant plus de 600 participants de tout le pays, plusieurs personnes ont été prises de maux de ventre, de diarrhées et pour certaines de fièvre. La plupart des malades se sont remis après quelques jours, seules deux personnes ont souffert de symptômes plus sévères et de plus longue durée, et une personne, présentant des facteurs aggravants, est décédée.

⁷ [RS 817.024.1](#) Ordonnance sur l'hygiène du 16 décembre 2016 (OHyg)



Déterminer le nombre exact de personnes touchées ainsi que la source à l'origine des infections n'a pas été aisé. Suite à leurs investigations, les autorités cantonales ont répertorié au moins six personnes, réparties dans trois cantons différents. L'hypothèse la plus probable énoncée quant à l'origine de l'intoxication a été la consommation de saucisses, sans avoir pu le prouver de façon fiable.

Ce cas montre à quelle difficulté une autorité cantonale peut être confrontée. En effet, les informations récoltées en l'occurrence étaient lacunaires et peu fiables, comme les participants à la manifestation sont rentrés dans leurs cantons respectifs, sans forcément s'annoncer auprès d'un médecin, et ont donc « disparu » dans la population générale sans que leur témoignage ait pu être enregistré.

Conclusions

Il arrive très souvent qu'aucun lien direct et certain ne puisse être établi entre les aliments consommés et la maladie, principalement parce que la denrée alimentaire n'est plus disponible au moment de l'inspection ou parce que trop de temps s'est écoulé entre l'annonce des problèmes et le début des investigations. C'était le cas pour la majorité des foyers en 2023 : 37 sur 40. Par ailleurs, dans 27 cas sur 40, ni l'agent infectieux ni la denrée n'ont pu être déterminés avec certitude ou avec une haute probabilité. Dans 14 cas au moins, les inspections dans les entreprises concernées ont mis en évidence des problèmes au niveau des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, par exemple des lacunes au niveau du nettoyage ainsi qu'une conservation inadéquate des denrées et un non-respect de la chaîne du froid.



Tableau 1 : foyers de toxi-infections alimentaires et d'agents infectieux impliqués en Suisse en 2023 – tels que rapportés par les autorités de surveillance cantonales

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées parmi celles malades	Denrée alimentaire contaminée ou suspectée	Lieu de la consommation	Nombre cantons touchés	Cause présumée
1	Histamine	2	0	Tartare de thon	Restaurant	1	Température inadaptée de stockage du poisson cru
2	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> *	Au moins 2	Nombre inconnu	Glaçons	Restaurant	1	Machine à glaçons fortement contaminée
3	Parasite, «Vers»	3	0	Évtl. Sushi	Restaurant Take-away	1	Inconnue
4	<i>Salmonella Typhimurium</i>	4	1	Plat mélangé	Restaurant de grande surface	1	Inconnue
5	STEC	2	0	Évtl. Pizza jambon, lard, poulet, bœuf haché	Restaurant	1	Évtl. Lacunes dans les bonnes pratiques
6	<i>Salmonella</i> spp.	6	1	Évtl. huile de colza, poivre, piments frais	Restaurant	1	Inconnue
7	<i>Listeria monocytogenes</i> Sérogroupe 1/2a; cgMLST CT18049, ST 3141	23	23 (dont 5 décès)	Inconnue	Divers lieux	10	Inconnue
8	<i>Campylobacter</i> spp.	2	0	Inconnue	A domicile	1	Inconnue
9	<i>Yersinia enterocolitica</i>	4	1	Évtl. Pizza	A domicile	1	Inconnue
10	<i>Salmonella</i> spp.	3	1	Évtl. Œufs du ménage	Ménage privé avec poules pondeuses	1	Évtl. œufs contaminés
11	<i>Escherichia coli</i> **	2	1	Évtl. plat de bœuf avec riz, poulet	Restaurant	1	Évtl. Lacunes au niveau de l'hygiène
12	Norovirus	25	3	Inconnue	Restaurant	1	Évtl. contamination croisée par une personne malade
13	Norovirus	2	1	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
14	Évtl. Norovirus	19	1	Inconnue	Entreprise de restauration pour événements festifs	1	Inconnue



15	Inconnu	Au moins 6 (le nombre exact n'est pas connu)	2 (dont 1 décès)	Évtl. Saucisse	Evénement public	Au moins 3	Évtl. cuisson insuffisante
16	Inconnu	2	0	Évtl. Burger, chicken nuggets	Restaurant	1	Inconnue
17	Inconnu	2	0	Évtl. Poulet	Restaurant	1	Inconnue
18	Inconnu	2	0	Évtl. Kebab / Dürüm avec sauce cocktail	Restaurant	1	Évtl. Lacunes au niveau des bonnes pratiques
19	Inconnu	2	0	Évtl. Tofu avec légumes et riz	Restaurant	1	Inconnue
20	Inconnu	26	0	Évtl. Curry de bœuf	Restaurant	1	Inconnue
21	Inconnu	2	0	Évtl. Fondue chinoise	Restaurant	1	Inconnue
22	Inconnu	2	0	Évtl. Soupe du Chalet	Restaurant	1	Inconnue
23	Inconnu	24	0	Évtl. Ragout de poulet aux champignons	Restaurant d'un hôtel	1	Lacunes importantes dans les bonnes pratiques
24	Inconnu	4	0	Évtl. Pizza	Restaurant Take-Away	1	Inconnue
25	Inconnu	3	0	Évtl. Burger de bœuf, salade, frites	Restaurant	1	Évtl. Lacunes au niveau de l'hygiène
26	Inconnu	2	0	Évtl. Poulet au curry	Restaurant	1	Évtl. Lacunes au niveau de l'hygiène
27	Inconnu	2	0	Évtl. Kebab	Restaurant	1	Évtl. Lacunes au niveau de l'hygiène
28	Inconnu	5	5	Évtl. Milkshakes	Restaurant	1	Inconnue
29	Inconnu	3	0	Évtl. Kebab	Restaurant	1	Inconnue
30	Inconnu	3	0	Divers plats	Restaurant	1	Inconnue
31	Inconnu	2	0	Plat mélangé	Restaurant	1	Lacunes importantes au niveau de l'hygiène et des bonnes pratiques
32	Inconnu	26	0	Buffet	Entreprise - traiteur pour événements festifs	1	Inconnue
33	Inconnu	2	0	Divers plats	Restaurant Take-Away	1	Inconnue
34	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
35	Inconnu	15	0	Inconnue	Home pour personnes âgées	1	Inconnue



36	Inconnu	4	0	Inconnue	Centre de détention pour mineurs	1	Inconnue
37	Inconnu	9	0	Inconnue	Restaurant d'une école	1	Inconnue
38	Inconnu	3	0	Inconnue	Restaurant self-service	1	Inconnue
39	Inconnu	3	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
40	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	1	Lacunes importantes dans les bonnes pratiques

N. B. : Évtl. = Hypothèse la plus probable.

** Aucun agent pathogène signalé ; glaçons fortement contaminés par *P. aeruginosa**

*** Aucun agent pathogène signalé ; seul *Escherichia coli*, sans autre spécification, a été mentionné dans le résultat médical.*