



1 Maladies affectant plusieurs personnes en lien avec la consommation de denrées alimentaires

En Suisse, les intoxications collectives d'origine alimentaire ne sont pas fréquentes : en 2016, seuls 11 foyers ont été enregistrés suite à la consommation de denrées alimentaires. Cependant ce chiffre est légèrement plus élevé que celui de l'année précédente (9).

11 foyers d'intoxications collectives ont été répertoriés sur toute la Suisse en 2016. Au total, au moins 306 personnes sont tombées malades et 11 personnes ont été hospitalisées. Les Staphylocoques à coagulase positive et les *Bacillus cereus* ont été les agents les plus souvent rapportés comme étant à l'origine d'un foyer de toxi-infection alimentaire en 2016.

D'autres germes identifiés sont *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica*, *Escherichia coli* entéro-pathogènes et *Clostridium perfringens*. La présence de norovirus a été suspectée dans un cas. Enfin, à la suite d'un repas de mariage, 150 personnes sont tombées malades, mais l'agent infectieux n'a pas pu être déterminé. Les sources d'infections sont diverses, comme des fromages, des viandes préparés, mais dans plusieurs cas, l'origine réelle n'a pas pu être identifiée par manque d'échantillons à disposition.

Dans 4 des événements annoncés, l'ingestion de germes pathogènes a causé l'infection alimentaire et dans les 7 autres, l'intoxication a été provoquée par une toxine bactérienne présente dans l'aliment. Dans le premier groupe, relevons la flambée liée à *Escherichia coli* entéro-pathogènes (ECEP) survenue dans un établissement pour personnes âgées, suite à la contamination de denrées par un employé de cuisine excréteur du germe. ECEP survient plutôt dans les pays du tiers-monde suite à des mauvaises conditions d'hygiène, par contre, il est très rare de retrouver cet agent pathogène en Suisse et responsable de maladie d'origine alimentaire.

Dans le cas de l'infection à *Salmonella enterica* subsp. *enterica* *Bovismorbificans* survenue lors d'un camp de sport, 10 participants ont été malades dont 1 a dû être hospitalisé. Les investigations approfondies qui ont suivi (inspections et analyses des denrées, du personnel et de l'environnement ; etc.) n'ont pas permis de déterminer la source contaminée, même si la salade a été soupçonnée.

Régulièrement, même si ce n'est pas fréquent, des intoxications impliquant des entérotoxines staphylococciques sont annoncées.

Une intoxication collective de plus grande ampleur (150 personnes touchées), dans le cadre d'un repas de mariage préparé par une entreprise de restauration, a été rapportée. Il s'agissait d'une noce afghane et comme il semble que la plupart des invités étaient intolérants au lactose, il a été suggéré que le dessert à base de lait, servi lors du repas, a provoqué les symptômes gastro-intestinaux. Lors de ce type de flambée, il arrive très fréquemment qu'il ne reste plus aucun échantillon à prélever pour effectuer les analyses pertinentes et les conclusions ne peuvent alors se baser que sur les symptômes cliniques. Comme les vomissements et les diarrhées ont commencé environ 8 heures après le repas, on peut faire l'hypothèse très vraisemblable qu'un producteur de toxine est impliqué.

Selon les cas rapportés, aucune infection alimentaire collective due à la présence de *Campylobacter* dans une denrée alimentaire ne s'est produite en Suisse en 2016. Ceci est réjouissant mais peut paraître surprenant lorsque l'on sait que 7813 cas de campylobactérioses ont été déclarés à l'Office fédéral de la Santé Publique¹. Il est bien connu qu'une sous-estimation systématique est faite lors de la surveillance des incidents de toxi-infections alimentaires. L'annonce des cas dépend entre autre du nombre de malades, de la gravité de la maladie, des hospitalisations éventuelles qui y sont associées ainsi que de la collaboration des différents acteurs impliqués (patients, médecins, organes de contrôle). Enfin les foyers avec une période d'incubation courte sont souvent détectés plus vite que ceux avec un temps d'incubation plus long.

¹ <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/service/zahlen-fakten/zahlen-zu-infektionskrankheiten.html>

Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées	Denrée alimentaire contaminée	Lieu de la consommation	Cause
<i>Listeria monocytogenes</i>	6	3	Pâté de viande	A domicile	Lacunes au niveau de l'hygiène et de la conservation
<i>Salmonella enterica subsp. enterica Bovismorbificans</i>	10	1	Inconnue	Camp de sport	Inconnue
<i>Escherichia coli</i> entéro-pathogènes (ECEP)	33	1	Diverses denrées alimentaires	Etablissement pour personnes âgées	Contamination en cuisine par le personnel
Staphylocoques à coagulase positive	5	4	Fromage frais au lait de chèvre	Fromagerie d'alpage	Lait cru de chèvre
Staphylocoques à coagulase positive / <i>Bacillus cereus</i> / <i>Enterobacteriaceae</i>	13	0	Tortellinis	Crèche	Lacunes au niveau de l'autocontrôle, de la formation du personnel et du processus de refroidissement
<i>Clostridium perfringens</i> / <i>Bacillus cereus</i>	50	0	Lentilles et riz	Restauration collective	Mauvaise gestion du couple temps / température
<i>Bacillus cereus</i>	11	0	Évtl. bouilli de bœuf froid	Centre de protection civile	Inconnue
Évtl. Norovirus	5	1	Évtl. Selle de chevreuil	Restaurant	Contamination possible en cuisine par le personnel
Inconnu (formation de toxine) évtl. <i>Clostridium perfringens</i>	19	0	Évtl. viande hachée	Livraison à domicile	Inconnue
Inconnu (formation de toxine)	150	0	Inconnue	Repas de mariage	Inconnue
Évtl. Staphylocoques à coagulase positive, présence d'entérotoxines staphylococciques	4	1	Fromage d'alpage à pâte mi-dure, gras au lait cru	À domicile	Importantes lacunes dans le contrôle du produit au cours de la fabrication

Tableau 1 : Maladies affectant plusieurs personnes causées par la consommation de denrées alimentaires et d'agents pathogènes ou toxines impliqués, 2016