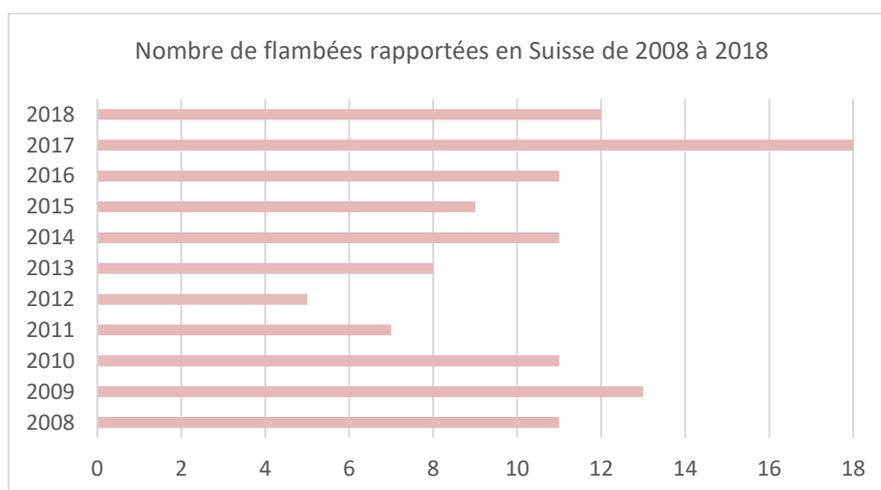




## 1 Maladies affectant plusieurs personnes en lien avec la consommation de denrées alimentaires

**En Suisse, les intoxications collectives d'origine alimentaire ne sont pas très fréquentes : en 2018, seuls 12 foyers ont été rapportés suite à la consommation de denrées alimentaires. Ce chiffre est moins élevé que celui de l'année précédente (18).**

Le nombre de flambées rapportées en Suisse est relativement stable et reste très faible, comme le montre ce graphique rapportant le nombre de flambées par année depuis 10 ans.



En 2018, 12 foyers d'intoxications collectives ont été répertoriés sur toute la Suisse par les autorités de surveillance (Tableau 1). Au total, plus de 153 personnes sont tombées malades et au moins 5 personnes ont été hospitalisées.

Dans 7 cas, il n'a pas été possible d'identifier l'agent infectieux étant à l'origine des flambées. Parmi les 5 autres cas, 3 ont été caractérisés par la détection de salmonelles dans des échantillons biologiques de patients. Dans un des deux cas restants, des *Bacillus cereus* (>49'000 CFU/g, détectés dans du riz servi dans un restaurant, ont été très fortement suspectés et pour le dernier cas, des Staphylocoques à coagulase positive ont été retrouvés. A la suite d'un repas servi par un traiteur, 10 convives d'un groupe de 16 personnes sont tombés malades. Toutes avaient consommé la même soupe à la courge et lait de coco dont l'analyse subséquente a permis de détecter la présence de *Staphylococcus aureus* (1700 UFC/g) concordant avec les symptômes des personnes touchées. Les investigations menées ont montré que non seulement le lieu de production des denrées n'était pas adéquat, mais aussi les bonnes pratiques de fabrication n'étaient pas maîtrisées : d'autres bactéries -tels que *Bacillus cereus* et des entérobactéries- ont été trouvées dans les plats accompagnant la soupe. Ils ont toutefois été exclus comme cause de l'intoxication car ils n'ont pas été consommés par tous les malades.

L'huile au piment accompagnant un sandwich « pulled-pork » a causé une flambée de salmonelloses lors d'un festival Street Food. 3 malades sur 4, présentant des symptômes graves et durables, ont dû être hospitalisés. La 4<sup>ème</sup> personne n'avait en fait avalé que deux bouchées du sandwich puis l'a donné à son compagnon qui l'a mangé entièrement. Le piment a été particulièrement suspecté car d'autres personnes, qui n'ont ressenti aucun symptôme, ont également consommé ces sandwiches, mais par

contre sans avoir ajouté l'huile au piment. Un ménage privé (une grand-mère et 6 enfants) a également été contaminé par des salmonelles lors de la consommation d'omelettes, préparées avec des œufs de leur propre production. Les analyses de plusieurs œufs des poules du ménage ont confirmé la présence de salmonelles. Les poules ont été tuées.

Il arrive très souvent qu'aucun lien direct et certain ne puisse être établi entre les aliments consommés et la maladie, seules des suspicions subsistent. Par exemple, lors d'un repas au restaurant d'un groupe de 28 personnes, 8 sont tombées malades. 9 des 28 personnes ont mangé le plat végétarien : un risotto aux asperges et morilles. Les 19 autres ont commandé le menu viande. Sur les 9 personnes qui ont mangé le plat végétarien, 8 sont tombées malades (nausées puis diarrhées et vomissements) et 1 seule n'a présenté aucun symptôme. Plusieurs analyses ont été effectuées sur les denrées alimentaires et des échantillons biologiques des patients, mais sans trouver aucune trace des nombreux paramètres examinés. Seuls des soupçons ont été émis quant à une possible réaction à la toxine staphylococcique.

Relatons encore la flambée impliquant 20 à 25 personnes, principalement des enfants, dans le restaurant d'un centre d'accueil pour enfants. Vu le nombre de personnes touchées et les informations recueillies suite aux investigations, l'arrêt de la préparation des repas sur place a été exigé. Une dizaine d'échantillons a été prélevé et analysé, mais tous les résultats étaient conformes. D'autre part, les conditions d'hygiène de cuisine étaient bonnes et les processus de restauration maîtrisés. L'enquête a conduit alors à la réalisation d'un examen médical du cuisinier qui a conclu à la présence de norovirus dans ses échantillons biologiques. Il a très vraisemblablement contaminé les denrées qu'il avait préparées.

Enfin, la flambée touchant 73 personnes mérite d'être relevée. En une nuit, 73 militaires, appartenant à la même compagnie d'Ecole de recrues d'infanterie, sont tombés malades et ont présenté les mêmes symptômes : des douleurs gastro-intestinales accompagnées dans certains cas de diarrhées et vomissements. Le médecin a suspecté une maladie gastro-intestinale infectieuse, mais un norovirus a pu être exclu. La mise en place de mesures adéquates a permis de contenir l'éventuel agent pathogène impliqué. Cependant, les investigations menées n'ont pas permis d'apporter davantage d'informations, et une intoxication d'origine alimentaire n'a pas pu être ni exclue, ni démontrée.

D'une manière générale, il est bien connu que de nombreux cas de toxi-infections alimentaires ne sont pas notifiés et que les données ainsi collectées ne donnent pas nécessairement une image complète de la situation (par exemple, tous les malades ne consultent pas un médecin et ne font pas l'objet d'analyses d'échantillons biologiques). 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. Nous pensons que le nombre de cas rapportés aux autorités fédérales est trop faible pour correspondre à la réalité. C'est pourquoi un projet a été initié en 2018 afin de se pencher sur la problématique et tenter d'améliorer la situation, non seulement pour sensibiliser les diverses autorités concernées à l'importance d'annoncer les cas, mais aussi pour leur fournir les outils d'investigations nécessaires lors de tels événements.

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées	Denrée alimentaire contaminée	Lieu de la consommation	Cause
1	Évtl Bacillus cereus (et Enterobactéries)	4	0	Évtl riz	Restaurant	Inconnue
2	Évtl Staphylocoques à coagulase positive	10	0	Soupe à la courge et lait de coco	Traiteur - restauration collective	Lieu de production non prévu pour une restauration collective et lacune dans les processus de fabrication
3	<i>Salmonella enterica</i> subsp. <i>enterica</i> Weltevreden	4	3	« Pulled-pork sandwich » avec huile au piment	Festival	Évtl contamination croisée (piment)
4	<i>Salmonella enteritidis</i>	7	0	Omelette (œufs) préparée avec les œufs du ménage	Ménage privé avec poules pondeuses	Poule pondeuse porteuse du germe
5	Salmonelles	>8	1	Évtl. mousse au chocolat aux œufs crus	Restaurant	Inconnue
6	Inconnu	3	1	Évtl samossa aux escargots et ravioli aux fruits de mer	Restaurant	Inconnue
7	Inconnu	8	0	Risotto aux asperges et morilles	Restaurant	Lacunes dans le processus de fabrication
8	Inconnu	20-25	0	Inconnue	Restaurant collectif	Évtl contamination par le personnel de cuisine (norovirus)
9	Inconnu	4	0	Évtl Mezzé et salades (en self-service)	Restaurant	Lacunes importantes au niveau de l'hygiène et de la conservation. Absence de concept d'autocontrôle
10	Inconnu	6	0	Diverses denrées alimentaires : fromages à griller, viandes à griller, sauces, divers accompagnements	Restaurant	Inconnue
11	Inconnu	5	0	Évtl un gâteau	Manifestation estivale	Inconnu
12	Inconnu	73	0	Inconnue	Ecole de recrue	Inconnue

**Tableau 1** : Maladies affectant plusieurs personnes causées par la consommation de denrées alimentaires et d'agents infectieux en Suisse, en 2018.