



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

En Suisse, les intoxications collectives d'origine alimentaire étaient jusqu'en 2020 (13 foyers) relativement peu fréquentes. Par contre, une augmentation significative du nombre de foyers rapportés par les autorités est observable pour l'année 2021 (37). Les causes de cette hausse ne sont pas confirmées mais des hypothèses peuvent être formulées.

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 817.042).

Les autorités cantonales sont tenues de transmettre les données relatives aux foyers de toxi-infection alimentaire, qu'elles reçoivent ou qu'elles traitent, aux autorités fédérales (LEp RS 818.101 ; OELDAI RS 817.042). Les lignes qui suivent ont donc été élaborées à partir des données qui ont été transmises à l'OSAV¹ et à l'OFSP².

Faits

Le nombre de flambées rapportées en Suisse était relativement stable jusqu'en 2020. Une augmentation significative des cas a par contre été observée en 2021, comme le montre l'illustration LE-1 rapportant le nombre de flambées par année depuis 10 ans.

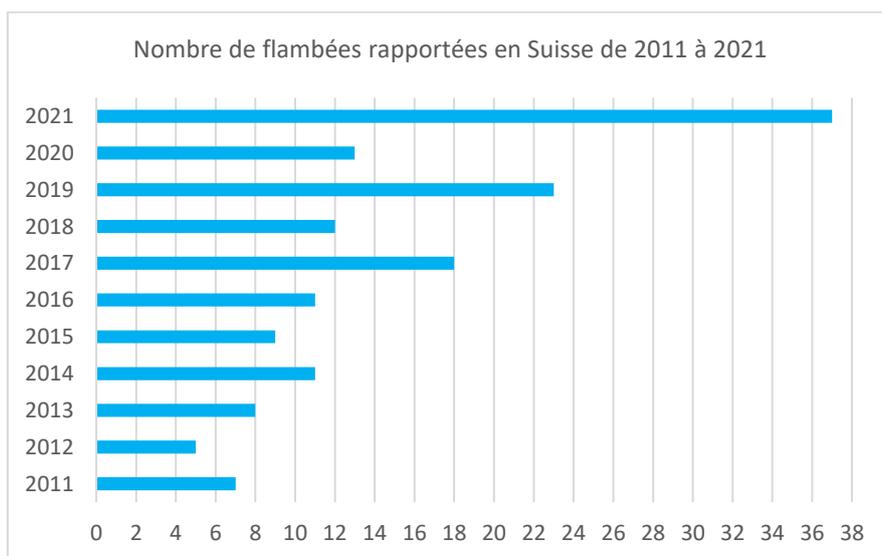


Illustration LE-1 : nombre de flambées rapportées en Suisse de 2011 à 2021

¹ Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

² Office fédéral de la santé publique

La majorité des foyers (32) n'a impliqué qu'un seul canton. Dans les cinq cas restants, au moins quatre cantons différents ont été concernés pour chacune des flambées dont une a touché également d'autres pays que la Suisse.

Détails sur quelques flambées marquantes

Le foyer national lié à la consommation de baies surgelées contaminées par des norovirus, touchant au moins 125 personnes, mérite d'être mentionné.

Du 9 au 23 juillet 2021, 37 personnes résidant dans un même hôtel tombent malades avec des symptômes de vomissements importants et des diarrhées profuses. Certains malades présentent également de la fièvre et des maux de tête. Du 27 juillet au 5 août, un autre canton fait face, dans une maison de retraite et de soin, à une flambée de 58 cas présentant les mêmes symptômes dont deux personnes doivent être hospitalisées. À la même période, dans un troisième canton, 20 patients et un membre du personnel d'un centre de traitement et réadaptation montrent des maux similaires. Enfin, fin juillet, un quatrième canton informe d'une flambée aux caractéristiques analogues de quatre personnes ayant mangé dans un restaurant. L'enquête a ensuite révélé que l'un des quatre convives a contaminé six autres personnes dans une maison de retraite.

Des grandes investigations sont entreprises dans chacun des cantons concernés et ces cas sont signalés aux autorités fédérales. Les résultats ont révélé que les personnes malades de l'hôtel, de la maison de retraite et de soin ont toutes consommé un bircher avec des baies et les personnes au restaurant ont consommé un dessert à base de baies. Les soupçons se focalisent alors sur les baies comme denrées potentiellement contaminées. D'autre part, des analyses de selles de plusieurs malades ont été effectuées et les résultats ont montré la présence de norovirus.

Il s'est avéré que dans les foyers des quatre cantons, des mélanges de baies surgelées du même fournisseur et du même numéro de lot étaient impliqués. Ce produit était destiné exclusivement à des établissements de restauration, des hôtels, des boulangeries et des maisons de retraite. La distribution des produits a été immédiatement suspendue et retirée. Le lundi 2 août 2021, tous les clients ont été informés du retrait. À noter que des norovirus ont été retrouvés dans un échantillon de baies prélevé lors du foyer survenu dans l'hôtel.

Fabriqué en Serbie, le mélange de baies surgelé avait été acheté par le fournisseur suisse auprès d'un commerçant en Allemagne. Une notification de la Suisse a été établie dans le système européen d'alerte rapide RASFF, de sorte que les autorités en Allemagne soient informées.

Dès juillet 2021, une augmentation inhabituelle de cas de salmonelloses liées à *Salmonella enterica* subsp. I Serovar Ajiobo (nom abrégé S. Ajiobo) est signalée et une enquête a alors commencé pour tenter d'identifier la source. Au total 21 personnes ont été touchées dans 10 cantons différents. Toutes les classes d'âge étaient concernées (0-92, médiane 72 ans), autant les femmes que les hommes (12:9). Malgré des enquêtes minutieuses menées en étroite collaboration par les autorités cantonales et fédérales, dont des interviews des personnes malades et des analyses d'aliments, il n'a pas été possible d'identifier la source véritable à l'origine de la flambée. Le dernier cas de maladie a été enregistré début novembre 2021.

De septembre à novembre 2021, une autre flambée de salmonelloses liées, elles, à *Salmonella enterica* subsp. I Serovar Bovismorbificans (nom abrégé S. Bovismorbificans) a également touché plusieurs cantons (7). Les personnes âgées de plus de 70 ans étaient plus atteintes et les hommes davantage que les femmes (13:6). Il a été alors supposé qu'il pouvait s'agir d'un aliment consommé de préférence par les personnes âgées (hommes) et plus particulièrement en Suisse romande où les cas étaient plus fréquents. Des suspicions sur un fromage, des produits à base de viande ont été émises, mais ni les résultats d'analyse ni les interviews avec des malades n'ont permis de mettre en cause un aliment.

L'augmentation inhabituelle fin mars 2021 de cas de salmonelloses liées à *Salmonella enterica* subsp. I Serovar Braenderup (abréviation S. Braenderup) a constitué un quatrième foyer au niveau national. Sur la base des analyses génétiques effectuées, ces cas se sont avérés faire partie d'une épidémie internationale liée à

la consommation de melon Galia en provenance du Honduras⁵ : 354 cas de *S. Braenderup* ont été signalés dans 12 pays de l'UE /EEE, au Royaume-Uni, Canada et aux Etats-Unis. En Suisse, 18 personnes ont été touchées dans 11 cantons différents. Cependant aucun melon provenant du Honduras n'a pu être analysé par manque d'échantillon disponible. La dernière date d'importation en Suisse de melon Galia d'Amérique du Sud était le 7 mai 2021. Ils ont été remplacés, pour des raisons saisonnières, par ceux d'origine européenne et l'épidémie s'est ainsi terminée.

La dernière flambée nationale a concerné des contaminations par le virus de l'hépatite E (VHE). Entre janvier et mai 2021, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a enregistré une augmentation inhabituelle de cas d'hépatite E, qui a mené à une investigation plus approfondie⁶. 105 cas au total ont été déclarés sur l'ensemble du territoire, ce qui représente près du triple par rapport aux années précédentes pour la même période. 29 patients ont été hospitalisés et deux en sont décédés. Les cas concernaient davantage les hommes que les femmes, et les âges se répartissaient entre 18 et 87 ans. Malgré une enquête systématique auprès des cas dans le cadre d'une étude cas-témoins et de nombreuses analyses de denrées alimentaires (198 échantillons de viande et produit à base de viande), aucune source d'infection n'a pu être identifiée. Cependant, il a été démontré que les infections ont été causées par un sous-type du VHE qui est prédominant dans le cheptel porcin en Suisse.

Quelques heures après avoir pris un repas au restaurant, trois personnes sont tombées malades et ont présenté les mêmes symptômes : de fortes douleurs abdominales, des diarrhées, nausées et vomissements. La quatrième personne de la table, ayant commandé un autre menu, n'a montré aucun signe de maladie. Suite aux déclarations des convives, une inspection avec prélèvement d'échantillons (riz et nouilles frits consommés par les trois malades) ont été effectuées et les résultats ont mis en évidence une contamination massive par *Bacillus cereus* ainsi que la présence de la toxine émétique céréulide. L'enquête auprès du restaurateur a montré d'importantes lacunes dans les bonnes pratiques d'hygiène et de stockage des denrées, par exemple dans le mélange systématique des restes de la veille aux préparations du jour.

Les campylobactérioses qui sont survenues après un cours de cuisine dans une école secondaire prouve qu'il est toujours utile et nécessaire d'informer sur les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine. En effet, suite à la préparation de nuggets de poulet, au moins deux élèves sont tombés malades. Il est possible que les nuggets n'aient pas été suffisamment cuits ou que la même planche à découper ait été utilisée pour le poulet cru et la salade.

Suite à un repas servi lors d'un événement public en plein air, 30 à 40 personnes sont tombées malades et ont présenté les mêmes symptômes : des diarrhées et nausées. Un ragout de viande a été identifié comme le plat commun et *Clostridium perfringens* y a été isolé. L'enquête a dévoilé un processus de chauffage et de maintien au chaud inadéquat du mets préparé à l'avance.

Une petite flambée impliquant deux personnes dont une a été hospitalisée mérite encore d'être relatée. En effet, l'infection n'était pas liée à une bactérie ou un virus mais à une toxine. Après avoir consommé une pizza aux morilles, un couple a développé des symptômes de maladie qui ont permis d'orienter les enquêteurs vers les morilles, en particulier l'état de Monsieur qui a dû être hospitalisé aux soins intensifs deux jours après le dîner.

La morille, crue ou insuffisamment cuite, est toxique. Sa toxine, l'hémolysine, est détruite par la chaleur pour autant que le temps de cuisson soit suffisant. Dans le cas présent, une inspection sur place a montré que le restaurateur ne cuisait pas assez longtemps ses morilles pour qu'elles puissent être consommées sans danger.

⁵ Multi-country outbreak of *Salmonella* Braenderup ST22, presumed to be linked to imported melons, [EFSA Journal 2021;18\(7\):EN-6807](https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6807). DOI: <https://doi.org/10.2903/sp.efsa.2021.EN-6807>

⁶ [OFSP-Bulletin 4/2022](#), Flambée d'hépatite E en 2021 en Suisse

Conclusion

Il arrive très souvent qu'aucun lien direct et certain ne puisse être établi entre les aliments consommés et la maladie, principalement du fait qu'aucune denrée alimentaire n'est encore disponible au moment de l'inspection ou par un intervalle de temps trop long entre l'annonce et le début des investigations. Ceci s'est appliqué à plus de la moitié des flambées en 2021 : 25 sur 37. D'autre part dans 17 cas sur 37, l'agent infectieux est resté inconnu et dans 17 cas, ni la denrée ni l'agent infection n'ont pu être déterminés avec certitude ou avec une haute probabilité. Mais, dans 11 cas au moins, les inspections ont mis en évidence des problèmes au niveau des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, par exemple des lacunes au niveau des nettoyages ainsi qu'une conservation des denrées inadéquates et une chaîne du froid non respectée.

Tableau LE-1 : Maladies affectant plusieurs personnes causées par la consommation de denrées alimentaires et d'agents infectieux en Suisse, en 2021 – rapportées par les autorités de surveillance cantonales

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées parmi celles malades	Denrée alimentaire contaminée vraisemblable	Lieu de la consommation	Nombre cantons touchés	Cause suspectée
1	<i>Bacillus cereus</i> et toxine céréulide	3	0	Divers plats avec riz et nouilles frits	Restaurant Take-away	1	Importantes lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
2	<i>Campylobacter</i> spp	2	1	Canard	Restaurant	1	Canard insuffisamment cuit et lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
3	<i>Campylobacter jejuni</i>	>2	0	Nuggets de poulet	Cours de cuisine dans une école	1	Contamination croisée (planches à découper, hygiène des mains) et/ou poulet insuffisamment cuit
4	<i>Campylobacter jejuni</i>	2	2	Inconnue	Repas pour livraisons à domicile	1	Inconnue
5	<i>Clostridium perfringens</i>	30 à 40	0	Ragout de viande	Évènement public en plein air	1	Conditions de stockage (température) inappropriées
6	<i>Escherichia coli</i> et entérocoques *	10	1	Eau du robinet	À domicile, dans diverses communes	1	Contamination probable par des matières fécales suite à de fortes pluies et inondations
7	<i>Escherichia coli</i> et entérocoques *	17	0	Eau du robinet	Home pour personnes âgées	1	Évtl contamination suite aux fortes pluies et transmission interhumaine
8	<i>Escherichia coli</i> entérohémorragique (STEC)	2	0	Kebab	Restaurant	1	Maintien au chaud déficient ou conditions de réfrigération insuffisantes

9	Norovirus	126	Au moins 2	Mélange de baies surgelées	Divers lieux (hôtel ; homes, clinique, restaurant)	4	Inconnue
10	Norovirus	20	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
11	Norovirus	>20	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
12	<i>Salmonella</i> Braenderup	18	Pas d'information	Melon Galea du Honduras	Divers lieux (par ex. homes)	11 Flambée nationale et internationale	Évtl. Contamination le long de la chaîne de production, y compris le transport
13	<i>Salmonella</i> spp	4	0	Salade grecque avec filet de volaille	Restaurant d'entreprise	1	Contamination croisée et interruption de la chaîne du froid
14	<i>Salmonella</i> Enteritidis type D	28	2	Mousse au chocolat	Crèche, garderie	1	Évtl. contamination des œufs crus utilisés
15	<i>Salmonella</i> spp	5	0	Évtl. Bagnat au thon et concombres	Restaurant d'une école primaire	1	Inconnue
16	<i>Salmonella</i> , EAEC, ETEC et norovirus	2	0	Évtl Tartare de bœuf et salade d'épinards	Supermarché	1	Inconnue
17	<i>Salmonella</i> Ajiobo	21	Pas d'information	Inconnue	Divers lieux	10	Inconnue
18	<i>Salmonella</i> Bovismorbificans	20	Pas d'information	Inconnue	Divers lieux	7	Inconnue
19	Virus de l'hépatite E	105	29 (dont 2 décès)	Évtl. Viande de porc ou produit à base de porc	Divers lieux	18	Inconnue
20	Toxine de la morille (hémolysine)	2	1	Pizza aux morilles	Restaurant	1	Temps de cuisson des morilles insuffisant
21	Évtl. Histamine	2	1	Évtl. Crevettes décortiquées	Supermarché	1	Évtl Présence d'histamine dans la denrée
22	Évtl. Histamine	>2	0	Évtl. Tartare de thon	Restaurant	1	Inconnue
23	Évtl Staphylocoques à coagulase positive ou Toxine de <i>Bacillus cereus</i>	2	1	Évtl. Cuisses de poulet	Restaurant	1	Évtl. Poulet insuffisamment cuit
24	Évtl. <i>Bacillus cereus</i>	5	0	Évtl. Soupe	Restaurant	1	Inconnue
25	Évtl. Norovirus	19	0	Inconnue	Clinique de réhabilitation	1	Inconnue
26	Inconnu	20	0	Évtl. Burger de quinoa	Garderie	1	Fabrication en 2 séries : évtl. lacune dans le processus de refroidissement de la 1 ^{ère} série
27	Inconnu	2	0	Évtl. Riz cuit	Restaurant	1	Maintien au chaud déficient

28	Inconnu	17	0	Évtl. Quinoa cuit, polenta cuite ou panna cotta avec coulis fruits rouges	Unités d'accueil pour écoliers	1	Inconnue
29	Inconnu	12	0	Évtl. Salade de riz, crudités, thon	Cantine d'entreprise	1	Lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
30	Inconnu	2	0	Évtl. Curry d'agneau avec riz	Restaurant	1	Lacunes importantes au niveau de l'hygiène et des bonnes pratiques
31	Inconnu	2	0	Évtl. Sushi	Restaurant	1	Inconnue
32	Inconnu	2	0	Évtl. Escalope de poulet et pommes frites	Restaurant	1	Inconnue
33	Inconnu	4	0	Inconnue	Restaurant Take-away	1	Lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
34	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	1	Lacunes importantes au niveau de l'hygiène
35	Inconnu	4	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
36	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
37	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue

* *Aucun agent pathogène signalé ; eau potable contaminée par E. coli et des entérocoques.*