Foyers de toxi-infections alimentaires

En Suisse, le nombre de foyers de toxi-infection alimentaire est resté relativement stable ces dernières années. Depuis 2021, il se situe autour de 40 cas annuels, avec 37 foyers recensés en 2021, 40 en 2022 et en 2023, et 43 estimés pour 2024.

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[1]).

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 818.101[2] ; OELDAI RS 817.042). Les lignes qui suivent ont donc été élaborées à partir des données qui ont été transmises à l'OSAV[3] et à l'OFSP[4].

Faits

Le nombre de foyers de maladie rapportés en Suisse était relativement bas et stable jusqu'en 2020. Une augmentation significative des cas a, cependant, été observée en 2021, à un niveau qui s'est ensuite maintenu en 2022, 2023 et 2024 avec 43 foyers recensés. L'illustration 1 montre le nombre de foyers rapportés par année depuis 11 ans.

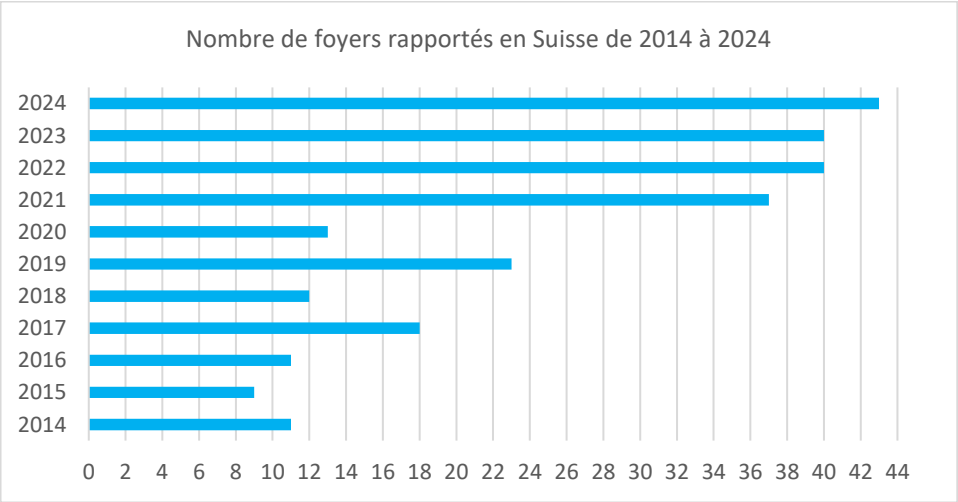

Illustration 1 : nombre de foyers rapportés en Suisse de 2014 à 2024

---

[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

Depuis 2019, l'OSAV a travaillé pour sensibiliser les diverses autorités concernées à l'importance d'annoncer les cas, et a mis à disposition des autorités des outils[5] d'investigations nécessaires lors de tels évènements. L'augmentation du nombre de cas est peut-être le reflet d'une meilleure sensibilisation. D'autre part, les petits foyers, associés à un petit nombre de personnes, sont aussi désormais déclarés de manière plus systématique, même si leur cause n'a pas pu être élucidée.

En 2024, les autorités de surveillance ont enregistré 43 foyers de toxi-infections alimentaires dans toute la Suisse. Au total, au moins 347 personnes sont tombées malades, au moins 16 ont dû être hospitalisées et deux décès sont survenus. Le tableau 1 décrit les détails de ces 43 cas rapportés.

L'agent infectieux à l'origine des foyers a pu être déterminé, avec une haute probabilité, dans 15 des 43 foyers rapportés selon la répartition décrite dans l'illustration 2. En revanche, l'aliment à l'origine de l'infection n'a été identifié de façon sûre ou très probable[6] que dans huit foyers (illustration 3).

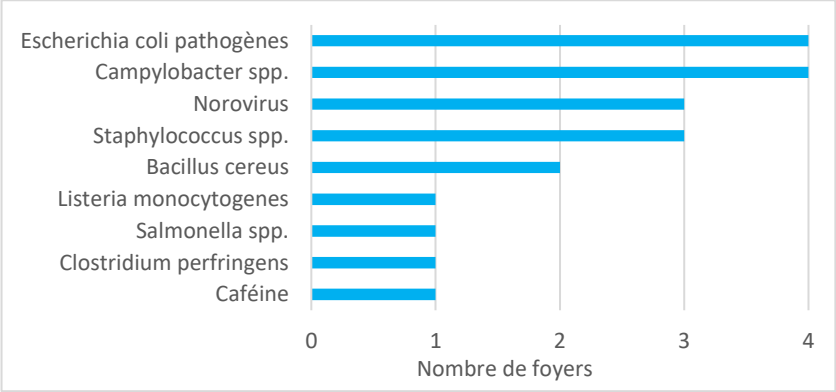

Illustration 2 : agents infectieux identifiés et autres causes signalées dans les foyers de 2024. Il est arrivé que plusieurs agents infectieux différents se retrouvent dans un seul foyer.

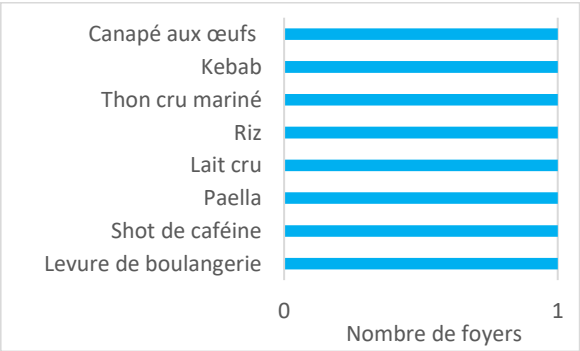

Illustration 3 : denrées alimentaires ou ingrédient identifiés lors des foyers de 2024

[5] Plateforme ALEK : Manuels d'enquête sur les foyers de toxi-infection alimentaire (admin.ch)

[6] « *de façon sûre* » (six foyers) signifie que l'agent pathogène a été retrouvé dans la denrée, et « *très probable* » (deux foyers) signifie qu'un lien avec un aliment a été établi grâce aux associations épidémiologiques.

La majorité des foyers (42) n'a concerné qu'un seul canton. Un foyer a touché 14 cantons et perdurent depuis 2022. Il est décrit plus en détail ci-dessous.

Détails sur quelques foyers marquants

Le foyer national de listérioses[7], en cours depuis trois ans, touchant au total 38 personnes dont huit 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. En 2024, 8 cas supplémentaires dont deux décès sont associés à cette même flambée.

Cette épidémie de listériose a touché la Suisse entre avril 2022 et novembre 2024. Due à une souche unique de *Listeria monocytogenes* (sérotype 1/2a et séquence type 3141), elle a principalement affecté des personnes âgées, avec un âge médian de 79 ans. Les hommes et les femmes ont été touchés dans des proportions comparables.

Les autorités sanitaires ont mené une enquête approfondie pour identifier la source de contamination. Après des recherches intensives, cette même souche de bactérie a été retrouvée dans des produits de boulangerie provenant d'une usine de levure, ainsi que sur ses lignes de production. Cependant, l'enquête a révélé des complexités inattendues. Même après l'identification de la source présumée et la mise en place de mesures strictes dans l'usine de levure, de nouveaux cas sont apparus.

Cette épidémie a mis en lumière les défis liés à la sécurité alimentaire, notamment la difficulté de tracer l'origine exacte des infections et les risques de contamination croisée, associés aux produits non prêts à la consommation comme la levure.

L'affaire est toujours en cours d'investigation, avec des enquêtes menées par les autorités sanitaires et judiciaires. Cette situation souligne l'importance de maintenir des normes d'hygiène élevées dans toute la chaîne de production alimentaire et la complexité des enquêtes sur les épidémies d'origine alimentaire.

En juin 2024, deux classes d'élèves âgés de 5 à 6 ans ont participé à une excursion à la ferme. Au cours de la journée, les enfants ont consommé du lait cru. Trois jours plus tard, dix d'entre eux ont présenté des symptômes digestifs, et trois ont dû consulter un médecin. Des analyses de selles ont révélé la présence de *Campylobacter jejuni*. Ce foyer souligne l'importance de rappeler que le lait cru n'est pas considéré comme prêt à la consommation et qu'il doit impérativement être chauffé au moins à 70°C avant ingestion afin de prévenir ce type d'infection.

Suite à la consommation de thon cru mariné dans un restaurant d'entreprise, neuf personnes sont tombées malades. Dans l'heure qui a suivi le repas, les victimes ont présenté des symptômes tels que rougeur sur le visage et le cou, légère sensation prurigineuse et conjonctives rouges. Certaines présentaient en outre des maux de têtes, des vertiges et nausées. Quatre personnes ont dû être transportées en ambulance dans des centres hospitaliers, comme les symptômes persistaient. Bien que l'histamine ait tout d'abord été suspectée être à l'origine des symptômes, l'apparition rapide de ces derniers après l'ingestion a ensuite orienté les investigations vers une contamination par des toxines. L'histamine n'a pas été mise en évidence

[7] Stephan R, Horlbog JA, Nüesch-Inderbinen M, Dhima N. Outbreak of Listeriosis Likely Associated with Baker's Yeast Products, Switzerland, 2022-2024. Emerg Infect Dis. 2024 Nov;30(11):2424-2426. doi: 10.3201/eid3011.240764

sur les échantillons prélevés, mais des entérotoxines de staphylocoque ont été détectées dans un échantillon de thon cru mariné.

Un autre cas d'intoxication alimentaire a touché six personnes, dont cinq enfants issus de trois familles différentes et un adulte, après avoir consommé des kebabs dans un restaurant Take-away. Suite aux notifications, une enquête sanitaire a été menée, incluant des analyses microbiologiques sur des échantillons de viande de kebab (poulet et agneau). Les résultats des analyses ont révélé la présence de staphylocoques à coagulase positive et d'entérotoxines staphylococciques. De plus, des germes indicateurs d'altération sérieuse et de mauvaises conditions d'hygiène lors des manipulations et conservations des viandes ont également été mis en évidence.

L'investigation a permis effectivement d'identifier des lacunes importantes dans la manipulation des aliments. La viande de poulet, après avoir été chauffée sur la brochette à kebab, était entièrement découpée puis stockée dans un récipient hermétique pour une utilisation ultérieure. Toutefois, le processus de refroidissement était insuffisant, créant un environnement favorable à la prolifération des staphylocoques et à la production de toxines dangereuses pour la santé.

Le 5 août 2024, un diner collectif a été organisé dans un restaurant d'entreprise, réunissant 16 personnes. Ce repas avait été livré par un prestataire externe. Environ 24 heures après le repas, 10 des 16 participants ont présenté des symptômes d'intoxication alimentaire tels que vomissements, diarrhées, maux de tête, fièvre, douleurs musculaires et fatigue. Tous les malades ont mangé le menu dürüm. Les six autres personnes ayant choisi le menu pizza n'ont présenté aucun symptôme.

Au moment où l'autorité cantonale est arrivée pour mener une inspection dans le restaurant du prestataire externe, les menus en question n'étaient plus disponibles mais six échantillons de denrées ont tout de même été prélevés puis analysés. Aucun pathogène n'a pu être identifié dans ces prélèvements, seuls des germes indicateurs d'altération sérieuse ont été mis en évidence dans deux des six denrées. L'investigation et les analyses de laboratoires n'ont pas permis d'identifier clairement la cause de ce foyer. Les manquements à l'hygiène constatés dans l'entreprise pourraient toutefois avoir contribué à une contamination des aliments. Certains produits étaient périmés et l'absence de traçabilité sur leur durée de conservation compliquait tout contrôle. Les températures à cœur des aliments facilement périssables étaient excessives, favorisant la prolifération de bactéries. De plus, l'entretien général des locaux étaient insuffisants.

Le foyer causé par un agent autre que microbiologique mérite encore d'être relaté. Suite à la consommation de shot de caféine dans un restaurant où des aliments spécifiques pour sportifs étaient disponibles, cinq personnes ont souffert de symptômes tels que vision tubulaire, photophobie, problèmes de concentration, agitation, augmentation de la fréquence cardiaque et de la pression artérielle. L'enquête a permis de cibler sur la boisson contenant une teneur en caféine trop élevée.

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 2024 : 36 sur 43. Par ailleurs, dans 26 cas sur 43, ni l'agent infectieux ni la denrée n'ont pu être déterminés avec certitude ou avec une haute probabilité. Dans 13 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 2024 – 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	*Listeria monocytogenes* (sérotype 1/2a ; séquence type 3141)	Total : 38 (6 en 2022 ; 24 en 2023 ; 8 en 2024)	Inconnu. Décès : total: 8 (1 en 2022 ; 5 en 2023 ; 2 en 2024)	Levure de boulangerie	Divers lieux	14	Contamination croisée
2	Staphylocoques à coagulase positive, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Campylobacter* spp. thermotolérants	10	0	Paella (avec viande de poulet et crevette)	Restaurant	1	Inconnue
3	*Campylobacter jejuni*	10	0	Lait cru	Excursion à la ferme	1	Lait cru bu à la ferme
4	*Campylobacter* spp.	6	1	Inconnue	Divers lieux	1	Inconnue
5	*Bacillus cereus*	21	0	Riz	Restaurant, camp de vacances	1	Inconnue
6	Entérotoxines de Staphylocoque	9	4	Thon cru mariné	Restaurant d'entreprise	1	Inconnue
7	Entérotoxines de Staphylocoque A-E	6	0	Kebab	Restaurant Take-away	1	Température inadaptée de stockage de la viande prédécoupée : refroidissement insuffisant
8	*Escherichia coli* entérohémorragiques	2	0	Canapé aux œufs	Café-boulangerie /confiserie	1	Non-respect dans les bonnes pratiques de fabrication
9	*Salmonella* spp. *E. coli* pathogènes (EHEC, EPEC et ETEC)	9	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
10	Norovirus, *Campylobacter* spp	21	1	Divers plats	Entreprise de restauration pour événements festifs	1	Inconnue

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées parmi celles malades	Denrée alimentaire contaminée ou suspectée	Lieu de la consommation	Nombre cantons touchés	Cause présumée
11	Norovirus	17	2	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
12	Norovirus	49	Au moins 2	Inconnue	Restaurant d'entreprise	1	Inconnue
13	Enterococcus*	>2, nombre inconnu	2	Eau potable	Réseau d'eau potable	1	Inconnue
14	Enterobacteriacea*	8	0	Évtl. Rôti de porc, sauce/crème aux champignons, glace avec crème	Restaurant	1	Inconnue
15	Caféine	5	0	Shot de caféine	Restaurant – Aliments pour sportifs	1	Teneur en caféine trop élevée
16	Évtl. Norovirus	14	0	Inconnue	Entreprise - traiteur pour événements festifs	1	Inconnue
17	Évtl. Bactéries productrices de toxines	4	0	Évtl. Plats à base de poulet	Restaurant	1	Évtl. Lacunes dans les bonnes pratiques
18	Évtl. Entérotoxines de Staphylocoque	3	0	Hamburger avec fromage et sauce cocktail	Restaurant	1	Évtl. Mauvaise conservation des aliments
19	Évtl. Toxines	2	0	Évtl. Salade verte, salade aux œufs et mayonnaise	Restaurant	1	Évtl. Lacunes dans les bonnes pratiques
20	Inconnu	16	0	Menu : Salade et terrine de viande, carbonnade bœuf/poulet, coulant au chocolat	Restaurant	1	Inconnue
21	Inconnu	3	1	Divers plats	Restaurant d'entreprise	1	Inconnue
22	Inconnu	9	0	Divers plats pour pique-nique	Restaurant d'entreprise, crèche	1	Inconnue
23	Inconnu	9	0	Divers plats	Restaurant	1	Inconnue
24	Inconnu	3	0	Évtl. Boîte de kebab avec viande, salade et frites ; Pide au fromage	Restaurant	1	Évtl. Mauvaise conservation des aliments

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées parmi celles malades	Denrée alimentaire contaminée ou suspectée	Lieu de la consommation	Nombre cantons touchés	Cause présumée
25	Inconnu	2	0	Évtl. Riz frit, salade de vermicelles asiatiques	Restaurant	1	Évtl. Mauvaise conservation des aliments
26	Inconnu	3	0	Évtl. Pizza	Restaurant	1	Lacunes au niveau de l'hygiène et des bonnes pratiques
27	Inconnu	2	0	Évtl. Dim Sum aux crevettes	Restaurant	1	Évtl. Mauvaise conservation des aliments
28	Inconnu	2	0	Évtl. Canard croustillant, poulet, riz	Restaurant	1	Évtl. Lacunes dans les bonnes pratiques
29	Inconnu	2	0	Évtl. Tofu avec riz et légumes	Restaurant	1	Inconnue
30	Inconnu	2	0	Évtl. Döner	Restaurant Take-away	1	Inconnue
31	Inconnu	10	0	Évtl. Dürüm	Restaurant	1	Inconnue
32	Inconnu	2	0	Évtl. Kebab	Restaurant	1	Inconnue
33	Inconnu	2	0	Évtl. Tartare de bœuf	Restaurant	1	Inconnue
34	Inconnu	4	0	Évtl. Viande de poulet et de dinde	A domicile	1	Inconnue
35	Inconnu	2	0	Évtl. Burger végétarien	Restaurant	1	Inconnue
36	Inconnu	2	1	Évtl. Dürüm	Restaurant	1	Inconnue
37	Inconnu	3	0	Évtl. Döner	Stand de restauration	1	Évtl. Lacunes dans les bonnes pratiques
38	Inconnu	3	0	Inconnue	Restaurant	1	Évtl. Lacunes dans les bonnes pratiques
39	Inconnu	13	0	Inconnue	Restaurant	1	Évtl. Rupture de la chaîne du froid
40	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
41	Inconnu	3	0	Inconnue	Restaurant Foodtruck	1	Inconnue
42	Inconnu	3	0	Inconnue	Restaurant	1	Inconnue
43	Inconnu	39	0	Inconnue	Restaurant d'école	1	Inconnue

N. B. : Évtl. = « Éventuellement », Hypothèse la plus probable.

** Aucun agent pathogène signalé ; seul Enterococcus, respectivement Enterobacteriaceae, sans autre spécification, a été mentionné.*