



## 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 2017, seuls 18 foyers ont été enregistrés suite à la consommation de denrées alimentaires. Ce chiffre est cependant plus élevé que celui de l'année précédente (11).**

18 foyers d'intoxications collectives ont été répertoriés sur toute la Suisse en 2017, par les autorités de surveillance. Au total, plus de 383 personnes sont tombées malades et au moins 70 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 11 autres cas, 3 ont été caractérisés par la détection d'histamine dans une denrée, ces 3 foyers différents impliquant tous du poisson comme denrées alimentaires et notamment du thon dans 2 des cas.

Des lacunes au niveau de l'hygiène lors du stockage et de la manipulation de denrées ont été la cause de 3 intoxications par le développement de Staphylocoques à coagulase positive dans des kebabs et des tartares de saumon, ainsi que par *Bacillus cereus* dans des macaronis à la montagnarde, composés de macaronis, de lard/jambon et d'une sauce (crème, lait, sel, muscade, bouillon en poudre). Dans ce dernier cas, environ 1 heure après la consommation des macaronis, les personnes touchées ont eu les premiers symptômes sévères tels que vomissements et diarrhées. Le jour même, l'entreprise responsable a bloqué les plats ainsi que tous les ingrédients restants qui ont fait l'objet d'analyses subséquentes. Celles-ci ont permis de détecter la présence abondante de *Bacillus cereus* (>150'000 UFC/g), concordant avec les symptômes cliniques des personnes touchées.

Dans 3 autres événements annoncés, l'ingestion de germes pathogènes a causé l'infection alimentaire, à savoir *Listeria monocytogenes* (dans des salades), *Campylobacter jejuni* (provenant vraisemblablement de l'eau du réseau) et *Salmonella enteritidis*. Dans ce dernier cas, l'intoxication collective a été d'une ampleur particulière, touchant les invités d'un mariage (plus de 30 personnes touchées). Le nombre exact de malades n'a pas pu être établi avec précision, mais 300 à 400 invités ont pris part à cette cérémonie. Sur la base de témoignages, les autorités d'enquêtes ont suggéré que le gâteau de mariage, à base d'œufs frais, a provoqué les symptômes suivants : nausées, vomissements, diarrhée, crampes abdominales, fièvre, frissons et étourdissements. Les malades avaient tous mangé le gâteau de mariage. Cependant aucun lien direct n'a pu être établi entre ce gâteau ou les autres denrées du repas et les salmonelloses des invités, étant donné qu'aucun échantillon n'était encore à disposition pour effectuer les analyses pertinentes. Enfin, les investigations menées sur le lieu de fabrication du gâteau n'ont pas permis d'apporter davantage d'informations.

Chaque année, des intoxications collectives impliquant des norovirus sont annoncées aux autorités, mais il est rare de pouvoir identifier leur origine réelle et de les lier à un aliment, par manque d'échantillons à disposition ou par un intervalle de temps trop long entre l'annonce et le début des investigations. En 2017, la flambée touchant plus de 160 personnes – vraisemblablement entre 200 à 300 malades – mérite d'être relevée : en 2 jours, 5 groupes de personnes et d'autres individus isolés, séjournant dans la même station de ski ont tous présenté les mêmes symptômes : nausées, vomissements et diarrhées. Des norovirus ont été détectés chez quelques patients. Le repas servi dans un restaurant, initialement suspecté d'être la cause des infections décelées sur le premier groupe de personnes, a été écarté,

comme les autres groupes touchés avaient mangé dans d'autres lieux. Etant donné que l'eau du réseau, seul lien commun entre les patients, ne pouvait pas être exclue comme source potentielle du problème, les autorités ont décidé d'ordonner des mesures telles que bouillir l'eau avant sa consommation ainsi que le rappel des règles d'hygiène à suivre en cas de présence de norovirus. La mise en place de ces mesures au niveau des établissements publics et des ménages privés a permis de contenir l'agent pathogène au seul village de montagne en question et l'incident n'a duré qu'une semaine. Cependant, bien que tous les éléments ont indiqué la présence de ce virus, il n'a pas été possible d'en identifier la source véritable.

Dans le domaine des virus, notons encore celui de l'hépatite E (VHE) qui a provoqué une flambée touchant 24 personnes. Ce virus est présent dans les pays à faible niveau d'hygiène, dans l'eau potable ou des aliments contaminés, mais on le trouve également dans les porcs et les sangliers d'Europe centrale donc aussi en Suisse. Dans le cas présent, la contamination des patients par le VHE a été causée par la consommation de produits carnés contenant du foie de porc ou de sanglier cru ou insuffisamment cuit.

La Suisse prend ce problème de l'hépatite E au sérieux et a mis en place des mesures pour empêcher ou tenter de maîtriser l'augmentation des cas liés à la consommation d'aliments. Notamment en instaurant des mesures réduisant les risques au niveau de la production des denrées ou encore en rendant obligatoire, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2018, l'annonce aux autorités des cas d'hépatites E, permettant ainsi une meilleure évaluation du nombre réel d'infections par VHE chez les humains.

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 de liquides 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. Depuis quelques mois, un effort particulier est mis sur une sensibilisation des diverses autorités concernées à l'importance d'annoncer les cas aux autorités fédérales. A ce titre, on peut naturellement se demander si le nombre de foyers d'intoxications collectives légèrement plus élevé en 2017 n'est pas déjà le reflet d'une meilleure sensibilisation. Les chiffres des années prochaines nous apporteront peut-être une réponse.

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées	Denrée alimentaire contaminée	Lieu de la consommation	Cause
1	Inconnu	5	1	Évtl Salade	Restaurant	Inconnue
2	Inconnu	3	0	Évtl crème fouettée et crèmes glacées	Restaurant	Inconnue
3	Inconnu	15	1	Diverses denrées à griller (viandes et autres)	Restauration collective	Inconnue
4	Inconnu	11	0	Évtl salade mêlée	Restauration collective	Inconnue
5	Inconnu	2	0	Pizza	Restaurant	Mauvaise hygiène
6	Inconnu	2	0	Fromage	A domicile	Inconnue
7	Inconnu	11	6	Falafel	Cantine	Lacunes dans le processus de fabrication
8	Histamine	2	0	Thon	Restaurant	Rupture de la chaîne du froid
9	Histamine	30	0	Poisson en sauce	Crèche	Inconnue
10	Staphylocoques à coagulase positive & Histamine	2	0	Carpaccio de thon cru (histamine) et tartare de saumon (Staph.)	Restaurant	Lacunes au niveau de l'autocontrôle (manipulation des poissons frais et/ou crus)
11	Staphylocoques à coagulase positive	4	3	Kebab : viande de poulet tranchée et viande d'agneau tranchée	Restaurant	Lacunes importantes au niveau de l'hygiène et de la conservation. Absence de concept d'autocontrôle
12	<i>Bacillus cereus</i>	30	0	Macaronis à la montagnarde	Restaurant d'entreprise non ouvert au public	Mauvaise gestion au niveau du processus de refroidissement
13	<i>Listeria monocytogenes</i>	2	Inconnu	Salade	Inconnu	Problème au niveau de la production
14	<i>Campylobacter jejuni</i>	20	2	Évtl Eau potable	Hébergement collectif	Évtl Eau non traitée
15	<i>Salmonella enteritidis</i>	>30	>30	Évtl gâteau de mariage	Cérémonie de mariage	Inconnue
16	Norovirus	12	0	Inconnue	Restaurant	Inconnue
17	Norovirus	>160	>3	Évtl Eau potable	Plusieurs sources	Inconnue
18	Hépatite E	24	24	Diverses denrées alimentaires : mortadelle au foie, salami de sanglier, pâté au foie de porc	Divers	Matière première contaminée ; pas d'inactivation du virus pendant la production de la denrée

**Tableau 1** : Maladies affectant plusieurs personnes causées par la consommation de denrées alimentaires et d'agents infectieux en Suisse, en 2017.