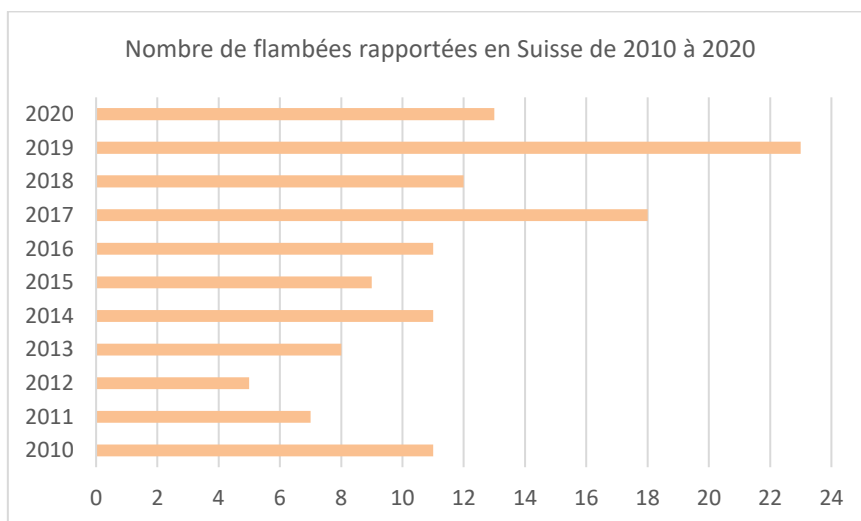




Maladies affectant plusieurs personnes en lien avec la consommation de denrées alimentaires

En Suisse, les intoxications collectives d'origine alimentaire ne sont pas très fréquentes : en 2020, seuls 13 foyers ont été rapportés suite à la consommation de denrées alimentaires. Ce chiffre est moins élevé que celui de l'année précédente (23).

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 2020, **13 foyers d'intoxications collectives** ont été répertoriés sur toute la Suisse par les autorités de surveillance. Au total, plus de 161 personnes sont tombées malades, au moins 36 personnes ont été hospitalisées et 10 décès sont survenus (Tableau 1). A cela s'ajoute, au moins 1 flambée intercantonale de salmonelloses rapportées à notre office par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), auxquelles aucune denrée alimentaire n'a pu être reliée, malgré toutes les investigations menées (Tableau 2).

Il n'a été possible de déterminer l'agent infectieux à l'origine des flambées que dans 3 des 13 foyers rapportés. L'un a impliqué des *Listeria monocytogenes* identifiées chez les patients et des fromages; les deux autres avaient un lien avec des *Campylobacter* spp accompagnés d'*Escherichia coli* entérohémorragiques et des salmonelles, mais les denrées contaminées n'ont pas pu être identifiées.

Le foyer intercantonal de listérioses mérite d'être relevé car d'une part, il est plutôt rare de pouvoir établir un lien entre un aliment consommé et des malades ; d'autre part, 34 personnes ont été touchées et la survenue de 10 décès souligne le caractère sérieux du cas¹.

Dès janvier 2020, une augmentation inhabituelle de cas de listérioses est signalée et une enquête a alors commencé pour tenter d'identifier la source. En avril, un fromager a signalé au laboratoire cantonal la détection

¹ Nüesch-Inderbinnen, M., Bloemberg, G. V., Müller, A., Stevens, M., Cernela, N., Kollöffel, B., Stephan, R. (2021). Listeriosis Caused by Persistence of *Listeria monocytogenes* Serotype 4b Sequence Type 6 in Cheese Production Environment. *Emerging Infectious Diseases*, 27(1), 284-288. <https://dx.doi.org/10.3201/eid2701.203266>

de *Listeria monocytogenes* dans un échantillon de son fromage à pâte molle (brie) fabriqué à partir de lait pasteurisé. L'analyse a été effectuée dans le cadre des pratiques de contrôle de qualité de routine du fabricant. Les analyses génétiques effectuées, le séquençage du génome entier (*Whole Genome Sequencing* - WGS), ont mis en évidence un lien entre l'isolat du fromage et la souche du foyer de patients. Les autorités cantonales ont commencé le traçage de la chaîne de distribution de la fromagerie. Le producteur approvisionnait plusieurs acheteurs qui fournissaient du fromage aux détaillants dans toute la Suisse. Il a été demandé aux acheteurs de cesser immédiatement la livraison des produits de ce producteur spécifique.

Les analyses subséquentes dans l'établissement ont montré alors la contamination environnementale persistante de la fromagerie par cette *Listeria monocytogenes* sérotype 4b, type de séquence 6, type de cluster 7488. Ces résultats ont conduit ensuite à un rappel, début mai, de toute une panoplie de fromages différents potentiellement contaminés. La production a immédiatement été arrêtée. Le dernier cas connu causé par cette souche épidémique a été échantillonné à la mi-mai 2020.

Le WGS a joué un rôle clé en montrant une étroite parenté entre les *Listeria* des fromages et celles de l'environnement ainsi qu'en reliant à l'épidémie de 2020 des cas de listérioses survenus en 2018, pour lesquels aucun aliment suspect n'avait pu être trouvé malgré les investigations entreprises à l'époque.

Il est à relever que la collaboration des différents acteurs impliqués dans la surveillance, tels que l'OFSP, le centre national des bactéries entéropathogènes et *Listeria*² et les autorités cantonales et fédérales de contrôle des denrées alimentaires, a joué un rôle crucial et a permis d'identifier clairement la source d'infection dans cette épidémie.

Dans une clinique de réhabilitation, 7 résidents sont tombés malades en quelques jours. Les symptômes ont consisté en des diarrhées principalement et dans 2 cas accompagnés de vomissements. L'analyse des selles des patients ont montré la présence de *Campylobacter* et d'*Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC). Aucun aliment n'a pu être mis en cause directement, mais l'enquête menée a révélé que des denrées à risque, comme le tartare, sont distribuées aux patients de la clinique sans garantir les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.

Une flambée de salmonelloses dans un établissement médicalisé nous a également été rapportée. Elle a impliqué 5 personnes qui ont présenté des symptômes de gastroentérite. Aucune denrée n'a pu être identifiée comme étant à la source de l'infection. Mais le lait cru, bouilli sur place puis consommé, a été suspecté. En effet le processus de chauffage n'était pas suffisamment contrôlé pour garantir que sa consommation était sans risque.

Suite au repas servi lors d'un événement festif, 48 personnes sur 84 sont tombées malades et ont présenté les mêmes symptômes : des crampes abdominales, des diarrhées, accompagnées dans certains cas de maux de tête et nausées. Un plat unique a été servi : viande hachée en sauce avec cornettes et fromage râpé. Aucun pathogène n'a pu être identifié dans le reste de sauce, cuisiné la veille de la manifestation, et le fromage râpé, les autres composants du plat n'étant plus disponibles. *Clostridium perfringens* a été soupçonné par les enquêteurs ainsi qu'un processus de refroidissement inadéquat du plat préparé à l'avance.

Malgré l'enquête minutieuse menée, il n'a pas été non plus possible d'identifier la source véritable à l'origine de la flambée survenue quelques heures après un banquet servi à plus de 1200 convives. 37 personnes sont tombées malades après avoir mangé divers plats préparés sur place. Vomissements et crampes abdominales ont été les symptômes principaux, un médecin a même été dépêché sur place. Etant donné la diversité des plats du buffet, il a été nécessaire de limiter le nombre d'analyses à effectuer. Quinze plats différents ont alors été analysés mais aucun agent pathogène n'a été mis en évidence dans ces échantillons et seuls des soupçons sur des mets aux crevettes et tartares ont pu être évoqués. L'enquête a également montré que la chaîne du froid n'avait pas été respectée.

² Nationales Zentrum für enteropathogene Bakterien und Listerien (NENT)

Quelques heures après avoir pris un repas au restaurant, une famille de 4 personnes (2 adultes et 2 enfants) est tombée malade. Les symptômes ont été identiques pour les 4 convives, à savoir des crampes abdominales, des vomissements et diarrhées. Le dessert, de la glace, que tous ont mangé a été suspectée mais aucune analyse n'a pu être réalisée comme aucun échantillon n'était encore disponible. L'enquête auprès du restaurateur a montré cependant de graves lacunes dans les bonnes pratiques d'hygiène, de conservation et de stockage des denrées.

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. Mais dans 8 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.

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. On peut donc supposer que le nombre de cas rapportés aux autorités fédérales est probablement trop faible pour correspondre à la réalité. L'OSAV continue de sensibiliser les diverses autorités concernées à l'importance d'annoncer les cas, et met en place des projets pour leur fournir des outils d'investigations nécessaires lors de tels événements.

	Agent infectieux	Personnes malades	Personnes hospitalisées parmi celles malades	Denrée alimentaire contaminée vraisemblable	Lieu de la consommation	Cause suspectée
1	<i>Listeria monocytogenes</i>	34	34 (dont 10 décès)	Fromages à pâte molle	Divers lieux	Contamination de la fromagerie, le lieu de fabrication des fromages
2	EHEC et <i>Campylobacter</i> spp	7	0	Évtl pousses, tartares	Restaurant d'une clinique de réhabilitation	Lacunes dans les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
3	<i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Évtl lait	Restaurant d'un établissement de soin	Évtl le lait cru insuffisamment bouilli avant la consommation
4	Inconnu, évtl <i>Clostridium perfringens</i>	48	0	Plat de pâtes mélangés avec viande hachée en sauce et fromage	Restaurant	Processus de refroidissement insuffisant
5	Inconnu, évtl histamine	4	1	Évtl crevettes marinées en sauce	Restaurant	Conditions de stockage (température) inappropriées, température de refroidissement inadaptée
6	Inconnu	2	1	Huîtres	À domicile (denrées achetées prêtes à la consommation)	Inconnue
7	Inconnu	10	0	Burritos à la viande hachée	Événement public en plein air	Conditions de stockage inappropriées, interruption de la chaîne du froid

8	Inconnu	37	0	Inconnue, évtl mets aux crevettes et tartares	Banquet (restaurant)	Interruption de la chaîne du froid
9	Inconnu	4	0	Évtl glaces	Restaurant	Lacunes importantes au niveau de l'hygiène et de la conservation des denrées et conditions de stockage inappropriées.
10	Inconnu	2	0	Inconnue	Restaurant	Lacunes dans les BPF (bonnes pratiques de fabrication)
11	Inconnu	3	0	Évtl soupe à la courge	Restaurant	Inconnue
12	Inconnu	2	0	Évtl poisson en marinade acheté à la poissonnerie d'un supermarché	À domicile	Inconnue
13	Inconnu	3	0	Inconnue	Restaurant	Inconnue

Tableau 1 : Maladies affectant plusieurs personnes causées par la consommation de denrées alimentaires et d'agents infectieux en Suisse, en 2020 – rapportées par les autorités de surveillance cantonales.

	Agent infectieux	Nombre de malades	Nombre de cantons touchés	Cause	Remarques
1	<i>Salmonella enterica</i> serovar Bovismorbificans (S. Bovismorbificans)	9 en 2019 12 en 2020. Au total 21	10	Inconnue	9 hommes et 12 femmes touchés. Âge médian des personnes touchées : 55 ans
2	<i>Listeria monocytogenes</i>	34	11	Fromages à pâte molle	15 hommes et 19 femmes touchés dont 10 personnes décédées. Âge médian : 81 ans Foyer N°1 décrit dans le tableau 1 ci-dessus

Tableau 2 : Maladies causées par des agents infectieux affectant plusieurs personnes, dans plusieurs cantons, pouvant potentiellement avoir un lien avec des denrées alimentaires, en Suisse en 2020 – rapportées par l'OFSP (Office fédéral de la santé publique).