|  |
| --- |
|  |
|  |
| INVESTIGATION DE FLAMBEE |
| Rapport |
| 05.03.2020 |

Note à l’usage des utilisateurs: ce modèle est une proposition de rapport. Des chapitres peuvent bien sûr être supprimés, s’ils sont inutiles ou ajoutés. Pour chaque chapitre figure en bleu, de façon non exhaustive, des explications sur ce qu’il devrait contenir.

Table des matières

[1. Présentation des faits 3](#_Toc30601911)

[2. Information générale sur la maladie 3](#_Toc30601912)

[3. Information sur la flambée 3](#_Toc30601913)

[4. Enquêtes épidémiologiques 3](#_Toc30601914)

[4.1 Epidémiologie descriptive 3](#_Toc30601915)

[4.2 Epidémiologie analytique 3](#_Toc30601916)

[5. Enquête sur la denrée alimentaire, le long de la chaîne alimentaire 4](#_Toc30601917)

[6. Lien entre les données épidémiologiques et les résultats de laboratoire des patients et des aliments 4](#_Toc30601918)

[7. Evaluation des résultats 4](#_Toc30601919)

[8. Mesures prises ou à introduire 4](#_Toc30601920)

[9. Conclusion 4](#_Toc30601921)

[10. Contacts des personnes impliquées dans l’investigation 5](#_Toc30601922)

[11. Leçons apprises (*Lessons Learnt*) 5](#_Toc30601923)

[12. Annexe 5](#_Toc30601924)

[12.1 Glossaire 5](#_Toc30601925)

[12.2 Bibliographie 5](#_Toc30601926)

Dernière modification

| Date et heure | Nom | Remarque |
| --- | --- | --- |
| jj/mm/aaaa, hh:mm | Jean Dupont | Information sur la flambée complétée |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

# Présentation des faits

La présentation des faits de l'affaire, y compris le calendrier, est une partie fondamentale du rapport.

Les points importants sont les suivants :

* date de la première déclaration de l'apparition de la maladie ;
* symptomatologie et évolution temporelle de la maladie ;
* nombre de personnes qui sont tombées malades, sont hospitalisés ou sont décédées ;
* quelles sont les similitudes entre les patients afin d'identifier les aliments concernés (par exemple, même restaurant, mêmes aliments achetés au supermarché, fête de mariage, …)? ;
* quelles sont les denrées alimentaires suspectes ou vérifiées en cause, quelles sont les entreprises du secteur alimentaire concernées ?

# Information générale sur la maladie

Données historiques, non liées à l'éclosion en cours, sur le danger, entre autre :

* Apparition chez les humains (fréquence) ;
* Flambées du passé au niveau local, national ou régional, international ;
* Apparition ou survenue dans différents types d'aliments (fréquence).

Le but est d'indiquer si les cas/éclosions chez l'homme avec les agents pathogènes en cause sont rares ou se produisent de temps en temps. Les données historiques provenant de la surveillance et des isolations précédentes dans les aliments peuvent orienter les enquêtes vers la source lorsqu'elle n'est pas encore connue.

# Information sur la flambée

Dans cette partie, il convient de répondre notamment à ces questions :

* Comment l'éclosion a-t-elle été détectée au départ ?
* Comment l'information initiale sur les cas humains et sur les aliments touchés a-t-elle été distribuée ?
* Comment les cas humains ont-ils été initialement liés à une certaine source alimentaire ?

# Enquêtes épidémiologiques

## Epidémiologie descriptive

Cela devrait inclure les informations qui décrivent l'épidémie par lieu, heure et personne, mais sans s'y limiter :

- Etablissement d’une définition de cas de la flambée

- Identification des cas et récolte de renseignements les concernant (*généralement illustration sous forme de courbes, établissement d’une Line-Liste*) :

* nombre de cas humains détectés à ce jour, correspondant à la définition de cas
* par lieu : région, canton
* par temps/mois de début (courbe épidémiologique)
* Informations complémentaires, caractéristiques des personnes touchées (groupes d'âge, hospitalisations, mortalité)

## Epidémiologie analytique

On notera ici les résultats des éventuelles études épidémiologiques analytiques effectuées. Il s’agit de comparaisons des caractéristiques d'un groupe de personnes en bonne santé avec celles de personnes malades afin de quantifier la relation entre des expositions spécifiques et la maladie étudiée. Les deux types d'études analytiques les plus couramment utilisées dans les enquêtes sur les éclosions sont les études de cohorte et les études cas-témoins.

# Enquête sur la denrée alimentaire, le long de la chaîne alimentaire

A ce stade les résultats des inspections, des enquêtes et des contrôles de documents effectués sont résumés.

Si des échantillons de denrées alimentaires ont pu être prélevés et analysés, les résultats seront également rapportés, de même que les éventuelles résultats sur des animaux, sur l’environnement de production correspondant à la source de la flambée, entre autre :

* type d'aliment,
* lieu d'origine,
* identification des lots et de l'opérateur.
* moment de la production,
* moment de l'échantillonnage,
* durée de conservation du lot
* quantités de pathogènes trouvées dans l'échantillon, ...

# Lien entre les données épidémiologiques et les résultats de laboratoire des patients et des aliments

Il faudrait essayer de présenter graphiquement et de relier les données provenant de cas humains, de détaillants, de distributeurs, de transformateurs jusqu'aux fournisseurs de matières premières, en indiquant le lien entre ces données, lorsqu'elles existent, et les résultats des tests de laboratoire s'ils sont effectués et disponibles.

Lorsqu'ils sont disponibles, les résultats du séquençage du génome peuvent être ajoutés et un arbre phylogénique comprenant tous les isolats humains et non humains devrait être établi, illustrant les différences alléliques.

# Evaluation des résultats

Seule l'évaluation résumée de tous les résultats disponibles permet une évaluation finale. Dans ce cas, il convient de démontrer ou d'exclure, sur la base de l'état général des connaissances scientifiques, les liens de causalité possibles entre les maladies survenues, une certaine denrée alimentaire et des manquements opérationnels, des carences liées à l'activité.

# Mesures prises ou à introduire

Il s’agit ici de décrire la coordination et la gestion de la flambée :

* Aperçu des mesures appliquées de la sécurité alimentaire :

-Mesures immédiates déjà prises

-Mesures à introduire sur la base de l’évaluation finale : mesures à court, moyen ou long terme

* Information du public
* Information au professionnels /entreprises, etc
* Prévention d’autres cas

# Conclusion

La conclusion doit résumer et indiquer la robustesse (ou l'incertitude) des informations sur la source. Elle pourrait indiquer si l'épidémie est considérée comme maîtrisée par les mesures prises ou s'il faut s'attendre à d'autres cas humains. Elle devrait indiquer équitablement les incertitudes et les lacunes des données et formuler des recommandations, en premier lieu aux consommateurs, mais aussi, si cela est jugé approprié, aux autorités de santé publique et aux autorités alimentaires, aux opérateurs du secteur de la santé publique et du secteur alimentaire, ainsi qu'aux partenaires commerciaux.

La fin de la flambée ou des investigations doivent être clairement indiquée

# Contacts des personnes impliquées dans l’investigation

Il faut identifier les membres de l'équipe d'intervention, leur affiliation officielle et leur rôle dans l'équipe d'intervention. Il convient également d'indiquer ici les autres autorités ou institutions impliquées et leurs fonctions dans l'enquête sur l'épidémie (entreprise, restaurant, …)

# Leçons apprises (*Lessons Learnt*)

Ce chapitre devrait regrouper les informations sur ce qui est nécessaire d’améliorer, ce qui a bien fonctionné

# Annexe

## Glossaire

| Abréviation | Signification |
| --- | --- |
|  |  |

## Bibliographie

Modèle adapté de

Codex Alimentarius (2019): Draft Guidance on the Management of biological Foodborne Outbreaks (CL 2019/71-FH). [Link](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-712-51%252FWD%252Ffh51_07e.pdf) (14.1.2020).

Food Safety Authorithy of Ireland (2016): Management of Outbreaks of Foodborne Illness (Revision1) (2016). [Link](https://www.fsai.ie/publications_outbreak_management/) (14.1.2020).

Landesgesundheitsamt Baden-Württemberg, Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart (2015): Leitfaden Management lebensmittelassoziierter Infektionen in Baden-Württemberg - Handlungsempfehlungen einer interdisziplinären Arbeitsgruppe.