

Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives

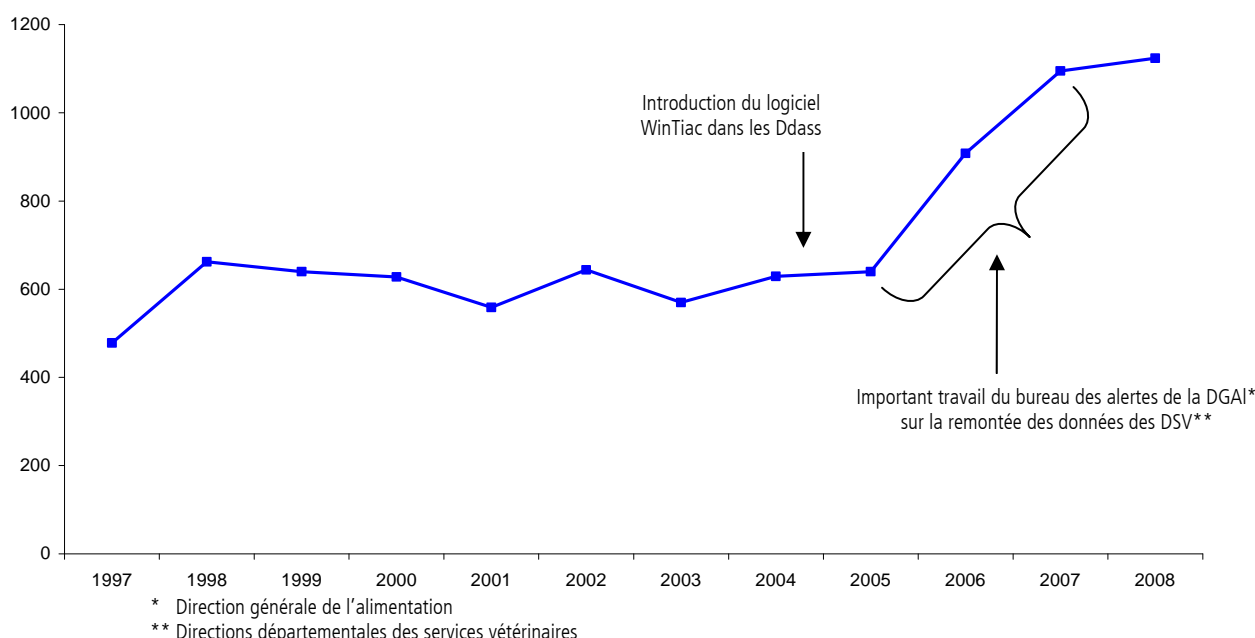
Données de la déclaration obligatoire, 2008

En 2008, 1 124 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (Tiac) ont été déclarés en France, affectant 12 549 personnes, dont 5 sont décédées.

Les agents responsables les plus fréquemment incriminés ou suspectés étaient l'entérotoxine staphylococcique (32 % des foyers pour lesquels un agent a été identifié ou suspecté et les salmonelles (25 % des foyers).

Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté dans 40 % des foyers déclarés.

Figure 1 - Evolution du nombre de foyers de Tiac déclarés en France entre 1997 et 2008



L'augmentation du nombre de foyers de Tiac déclarés en France depuis 2006 (figure 1) est liée à l'utilisation de plus en plus généralisée du logiciel WinTiac dans les directions des affaires sanitaires et sociales (Ddass) ; mis à disposition en 2004 et permettant un signalement plus rapide et plus systématique, ainsi qu'à l'intégration systématique des données des centres nationaux de référence (CNR) pour lesquelles la notion de cas groupés est connue avec les données de la déclaration obligatoire. De plus, l'important effort fait à partir de l'année 2006 par le bureau des alertes de la DGAI a permis d'améliorer la remontée rapide d'informations des DSV.

Tableau 1 : Détail des foyers de TIAC déclarés aux Ddass ou DSV, France, 2008

Agent	Foyers		Cas		Hospitalisations		Décès	
	N	% ^{(b) (c)}	N	% ^{(b) (c)}	N	% ^{(b) (c)}	N	% ^{(b) (c)}
Agents confirmés								
<i>Salmonella</i>	132	50,8%	827	29,5%	164	61,0%	0	-
dont								
<i>Enteritidis</i>	30	22,7%	299	36,2%	60	36,6%	0	-
<i>Typhimurium</i>	62	47,0%	247	29,9%	66	40,2%	0	-
Autres sérotypes ^(a)	3	2,3%	46	5,6%	1	0,6%	0	-
Sérotypes indéterminés	37	28,0%	235	28,4%	37	22,6%	0	-
<i>Clostridium perfringens</i>	14	5,4%	362	12,9%	1	0,4%	0	-
<i>Shigella</i>	7	2,7%	49	1,7%	8	3,0%	0	-
<i>Campylobacter</i>	11	4,2%	92	3,3%	5	1,9%	0	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	39	15,0%	533	19,0%	49	18,2%	0	-
<i>Bacillus cereus</i>	15	5,8%	330	11,8%	5	1,9%	0	-
Histamine	17	6,5%	83	3,0%	6	2,2%	0	-
Virus	18	6,9%	499	17,8%	11	4,1%	0	-
Autres pathogènes ^(d)	7	2,7%	29	1,0%	20	7,4%	0	-
Total agents confirmés	260	23,1%	2804	100,0%	269	100,0%	0	-
Agents suspectés								
<i>Salmonella</i>	35	8,5%	303	7,0%	26	8,8%	1	0,33%
<i>Clostridium perfringens</i>	40	9,7%	723	16,8%	22	7,5%	1	0,14%
<i>Shigella</i>	2	0,5%	12	0,3%	0	-		-
<i>Campylobacter</i>	2	0,5%	7	0,2%	1	0,3%		-
<i>Staphylococcus aureus</i>	175	42,5%	1541	35,8%	140	47,6%	2	0,13%
<i>Bacillus cereus</i>	72	17,5%	879	20,4%	33	11,2%		-
Histamine	34	8,3%	147	3,4%	18	6,1%		-
Virus	34	8,3%	584	13,6%	30	10,2%		-
Autres pathogènes	18	4,4%	105	2,4%	24	8,2%		-
Total agents suspectés	412	36,7%	4301	34,3%	294	39,6%	4	0,09%
Total agents indéterminés	452	40,2%	5444	43,4%	179	24,1%	1	0,02%
Total foyers	1124	100,0%	12549	100,0%	742	100,0%	5	0,04%

^(a) *S. bovis morbificans* (1 foyer, 40 cas); *S. arizonae* (1 foyer, 4 cas); *S. bredney* (1 foyer, 2 cas)

^(b) Pour les différents agents, % par rapport au total des agents déterminés

^(c) Pour les sérotypes de salmonelles, % par rapport au total des salmonelles

^(d) *Francisella tularensis* (1 foyer, 7 cas); *VTEC* (1 foyer, 2 cas); *Trichinella pseudospiralis* (1 foyer, 2 cas); *E. Coli* (2 foyers, 12 cas); *Yersinia enterocolitica* (1 foyer, 3 cas); *Clostridium Botulinum* (1 foyer, 3 cas)

Figure 3 - Distribution du nombre de foyers de Tiac déclarés en 2008 par département

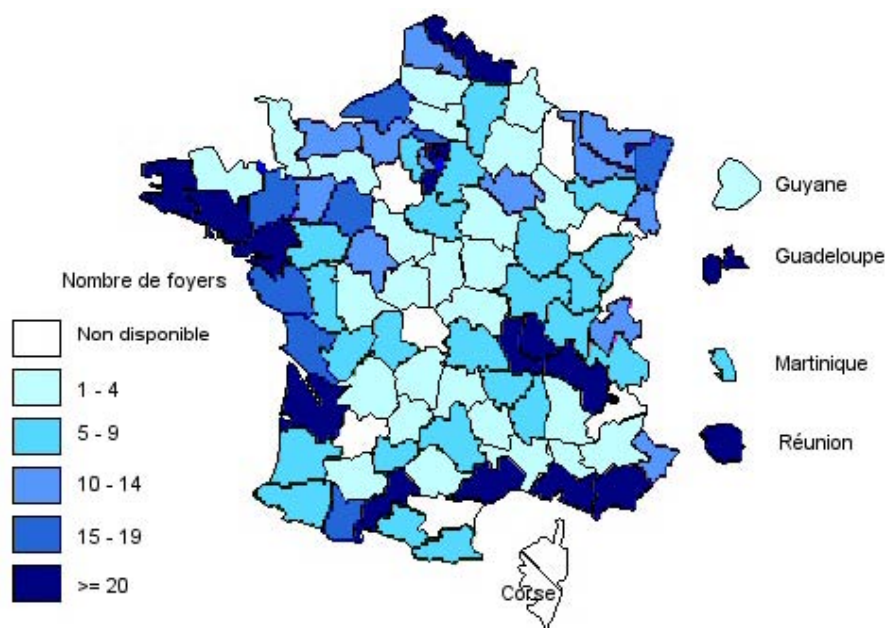
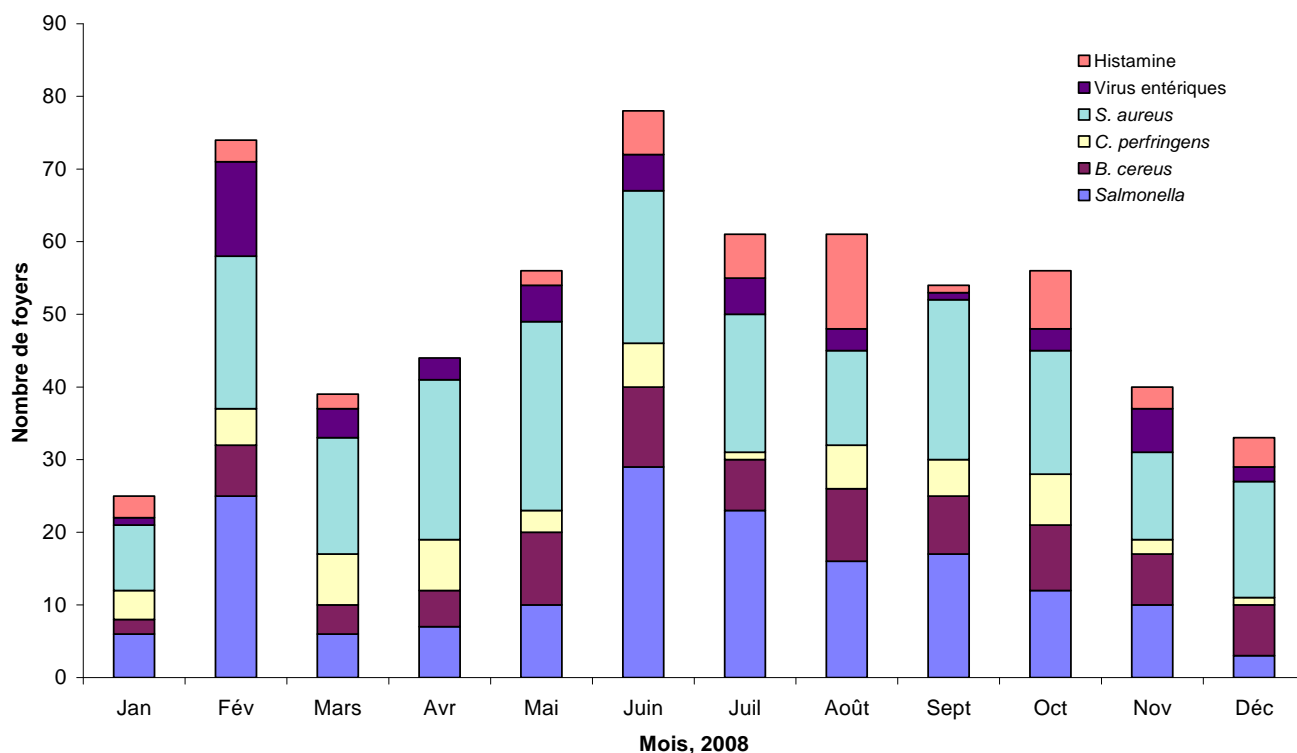


Figure 4 - Nombre de foyers de Tiac déclarés en 2008 en fonction du mois d'exposition, pour les principaux germes responsables confirmés ou suspectés



La saisonnalité classiquement observée chaque année s'est vérifiée en 2008, avec une augmentation estivale (de juin à septembre) des foyers liés à *Salmonella*. Le pic inhabituel survenu en février est dû à une épidémie communautaire liée à la consommation de rosette contaminée, ce produit ayant été la cause de 45 % (11/24) des Tiac à *Salmonella* déclarées ce mois-ci. On a également pu noter une augmentation hivernale des foyers provoqués par des virus entériques, fréquemment liés à la consommation de coquillages. Les autres germes responsables se sont distribués de façon régulière tout au long de l'année.

Tableau 2 - Distribution du nombre de foyers (F) et de cas (C) de Tiac par germe (confirmés ou suspectés) selon le lieu de survenue, France 2008

	<i>Salmonella</i>		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		Virus		Autres pathogènes		Agent étiologique inconnu		Total	
	F	C	F	C	F	C	F	C	F	C	F	C	F	C	F	C
Familial	119	699	9	89	17	153	53	453	13	166	26	96	98	598	335	2254
Restauration commerciale	24	168	12	101	35	192	66	251	6	75	35	113	131	628	309	1528
Scolaire	7	71	6	182	8	277	39	788	7	305	5	90	45	857	117	2570
IMS ^(a)	3	22	10	260	10	237	11	108	14	308	3	18	53	905	104	1858
Entreprises	1	27	11	261	14	277	7	49	3	106	8	62	21	392	65	1174
Autres collectivités ^(b)	6	99	6	192	3	73	21	330	9	123	13	129	54	870	112	1816
Diffus ^(c)	3	36	0	0	0	0	16	90	0	0	8	16	42	1151	69	1293
Lieu non précisé	4	8	0	0	0	0	1	5	0	0	0	0	8	43	13	56
Total	167	1130	54	1085	87	1209	214	2074	52	1083	98	524	452	5444	1124	12549

^(a) Institut médico-social. ^(b) Banquets, repas festifs, prisons... ^(c) Foyers causés par un agent distribué sur plusieurs départements

71% des Tiac à Salmonelles sont survenus dans le cadre de repas familiaux. *Bacillus cereus* et *clostridium perfringens* sont surtout rencontrés en restauration collective (commerciale et sociale); les virus entériques sont essentiellement rencontrés en restauration familiale et dans les institutions médico-sociales (Ehpad...).

Tableau 3 - Nombre de foyers de TIAC par an selon le lieu de survenue, France, 1990-2008

	Restauration scolaire		Restauration d'entreprise		IMS ^(a)		Restauration commerciale		Autres collectivités ^(b)		Total collectivités		Foyers familiaux		Foyers diffus ^(c)		Total ^(d)
	N	% ^(e)	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N	%	N
1990	76	23,3%	22	6,7%	21	6,4%	52	16,0%	38	11,7%	209	64,1%	105	32,2%	10	3,1%	326
1991	61	15,9%	16	4,2%	27	7,0%	60	15,6%	48	12,5%	212	55,2%	144	37,5%	14	3,6%	384
1992	81	18,2%	24	5,4%	20	4,5%	62	13,9%	72	16,1%	259	58,1%	161	36,1%	15	3,4%	446
1993	57	15,4%	17	4,6%	26	7,0%	61	16,5%	55	14,9%	216	58,5%	138	37,4%	9	2,4%	369
1994	99	18,6%	25	4,7%	41	7,7%	62	11,6%	56	10,5%	283	53,1%	235	44,1%	15	2,8%	533
1995	50	12,7%	17	4,3%	36	9,1%	46	11,6%	54	13,7%	203	51,4%	166	42,0%	12	3,0%	395
1996	86	20,8%	27	6,5%	24	5,8%	76	18,4%	56	13,5%	269	65,0%	137	33,1%	6	1,4%	414
1997	73	15,3%	29	6,1%	34	7,1%	79	16,5%	68	14,2%	283	59,2%	190	39,7%	31	6,5%	478
1998	110	16,6%	27	4,1%	35	5,3%	156	23,6%	67	10,1%	395	59,7%	257	38,8%	37	5,6%	662
1999	91	14,2%	37	5,8%	34	5,3%	185	28,9%	57	8,9%	404	63,1%	230	35,9%	26	4,1%	640
2000	108	17,2%	35	5,6%	42	6,7%	160	25,5%	72	11,5%	417	66,5%	199	31,7%	31	4,9%	627
2001	84	15,0%	24	4,3%	37	6,6%	131	23,4%	50	8,9%	326	58,2%	189	33,8%	39	7,0%	560
2002	99	15,4%	30	4,7%	33	5,1%	125	19,4%	95	14,8%	382	59,3%	187	29,0%	62	9,6%	644
2003	72	12,4%	26	4,5%	57	9,8%	130	22,4%	67	11,5%	352	60,6%	207	35,6%	22	3,8%	581
2004	100	16,0%	37	5,9%	44	7,1%	151	24,2%	77	12,3%	409	65,5%	185	29,6%	30	4,8%	624
2005	68	10,7%	47	7,4%	42	6,6%	162	25,5%	73	11,5%	392	61,6%	218	34,3%	26	4,1%	636
2006	98	10,8%	57	6,3%	72	7,9%	251	27,6%	79	8,7%	557	61,3%	292	32,2%	55	6,1%	908
2007	111	10,1%	46	4,2%	77	7,0%	298	27,2%	90	8,2%	761	69,5%	328	30,0%	139	12,7%	1095
2008	117	10,4%	65	5,8%	104	9,3%	309	27,5%	112	10,0%	707	62,9%	335	29,8%	69	6,1%	1124

^(a) Institut médico-social. ^(b) Banquets, repas festifs, prisons... ^(c) Foyers causés par un agent distribué sur plusieurs départements

^(d) Le lieu de survenue de certains foyers n'étant pas spécifié, le total peut légèrement différer de la somme des différents lieux.

^(e) Pourcentage des foyers déclarés dans ce type de lieu par rapport au total des foyers déclarés pour l'année concernée.

Malgré l'augmentation constante du nombre de Tiac déclarées depuis 1990, leur répartition selon le lieu de consommation de l'aliment contaminé est relativement stable dans le temps.

On note cependant une diminution de la proportion des foyers survenus en restauration scolaire (23 % en 1990, 10 % depuis 2005) ; en revanche, la proportion des foyers survenant en restauration commerciale a augmenté depuis 2003. La proportion de foyers familiaux déclarés est restée stable au fil des années.

Tableau 4 - Nombre de foyers de Tiac déclarés en France en 2008, selon le type d'aliment incriminé ou suspecté pour les principaux agents pathogènes

Aliments	<i>Salmonella</i>				<i>Clostridium perfringens, Bacillus cereus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>	Virus	Autres agents	Agents indéterminés	Total
	<i>Enteritidis</i>	<i>Typhimurium</i>	Autres sérotypes	Sérotype indéterminé						
Lait et produits laitiers	1	0	0	2	1	21	1	1	9	36
(Eufs et produits à base d'œufs ^(a))	19	14	2	26	2	6	0	2	4	75
Viandes	0	5	1	4	20	9	1	4	18	62
Produits de charcuterie	1	16	0	3	5	9	0	2	9	45
Volailles	0	1	0	3	10	12	1	6	6	39
Poissons et crustacés	0	0	0	1	1	4	0	48 ^(c)	17	71
Coquillages	2	1	0	1	2	2	10	2	16	36
Autres aliments ^(b)	0	9	0	8	49	75	3	6	74	224
Boissons	0	0	0	0	0	0	1	3	4	8
Aliments non retrouvés	7	16	0	24	51	76	35	24	295	528
Total	30	62	3	72	141	214	52	98	452	1124

^(a) Produits à base d'œufs: mousse au chocolat, pâtisseries, mayonnaise, etc...

^(b) Aliments d'origine non animale ou mixte, plats cuisinés.

^(c) L'essentiel (44/48) de ces foyers est lié à des intoxications à l'histamine.

Tableau 5 - Facteurs ayant contribué à l'incident (foyers où au moins 1 facteur a été identifié) - Tiac déclarées en France en 2008 (n=141)

	Restauration collective (n= 125)	Restauration familiale (n=33)
Matières premières contaminées	15 12%	11 33%
Contamination par l'environnement (matériel ou personnel)		
- personnel	12 10%	1 3%
-équipement	68 54%	10 30%
Erreur lors de la préparation	40 32%	8 24%
Délai entre préparation et consommation	30 24%	10 30%
Non respect des températures réglementaires		
-chaîne du chaud	21 17%	5 15%
-chaîne du froid	41 33%	13 39%

* proportion par rapport au nombre de foyers de la catégorie (restauration familiale ou collective) pour lesquels au moins 1 facteur a été incriminé.

En restauration collective, la contamination par l'utilisation d'équipement inadéquat ou mal entretenu a été le facteur contributif le plus fréquemment mis en évidence par l'investigation (54 % des foyers survenus en restauration collective pour lesquels un facteur au moins a pu être identifié) ; en restauration familiale, les contaminations ont été principalement liées à une rupture de la chaîne de froid (39 %).

