

TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES

Les toxi-infections alimentaires sont provoquées par des bactéries qui entraînent, dans la majorité des cas, des gastro-entérites d'intensité variable. En pratique, il est difficile de rapporter un cas isolé de gastro-entérite à une origine alimentaire. C'est une des raisons pour lesquelles on ne s'intéresse qu'aux cas groupés.

Une exception : le botulisme pour lequel l'origine doit être systématiquement recherchée même s'il s'agit d'un cas isolé.



Principales causes de TIAC selon les symptômes :

Symptômes	Durée de l'incubation	Agents possibles
Nausées, vomissements	1 - 6 heures	Toxines thermostables diffusées dans l'alimentation par <i>S. aureus</i> , <i>Bacillus cereus</i> , métaux lourds
Diarrhée cholériforme	6 - 72 heures	<i>C. perfringens</i> , <i>B. cereus</i> , <i>E. coli</i> entérotoxigène
Diarrhée, dysenterie, fièvre	10 - 72 heures	<i>Salmonella sp.</i> , <i>Shigella sp.</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>E. coli</i> entéroinvasif, <i>Yersinia enterocolitica</i>
Troubles neurologiques moteurs ou sensitifs, sans troubles digestifs suggérant le botulisme ; intoxication par les coquillages, poissons crus, produits chimiques, champignons		<i>C. botulinum</i> , neurotoxines des dinoflagellés, scombrottoxines histamine-like



TIAC à symptomatologie digestive :

Germe responsable	Durée d'incubation	Signes cliniques	Facteurs de contamination
<i>Staphylococcus aureus</i>	2 - 4 heures	Vomissements, douleurs abdominales, diarrhée sans fièvre	Laits et dérivés Plats cuisinés la veille du repas Réfrigération insuffisante Porteurs sains ou staphylococcies cutanées
<i>Clostridium perfringens</i>	8 - 24 heures	Diarrhée isolée sans fièvre	Plats cuisinés la veille Réfrigération insuffisante Restauration collective
<i>Salmonella sp.</i>	12 - 24 heures	Diarrhée aiguë fébrile	Aliments peu ou pas cuits : viandes, volailles, œufs, fruits de mer. Restauration familiale ou collective
<i>Shigella sp.</i>	48 - 72 heures	Diarrhée aiguë fébrile	Aliments peu ou pas cuits

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES



Conduite à tenir concernant le malade, les sujets-contacts et le milieu immédiat

- 1) Signalement sans délai à la DASS-NC de tout foyer à la DASS-NC : puis notification du foyer confirmé.
- 2) Identification des malades avec signes cliniques.
- 3) Etablissement d'une liste comportant pour chaque malade : son nom, la nature des symptômes, la date et l'heure d'apparition, ses coordonnées téléphoniques...
- 4) Conserver les restes des matières premières et des denrées ayant servi au cours des 3 derniers jours (en cas de restauration collective).
- 5) Effectuer des prélèvements de selles et éventuellement de vomissements chez les malades.
- 6) Préparer une liste des menus des 3 derniers jours.

La DASS en coordination avec les services vétérinaires, mettra en place une enquête épidémiologique afin :

- d'identifier le micro-organisme responsable, l'aliment à l'origine de la TIAC, les lots éventuels et les circuits commerciaux ;
- de corriger les erreurs de préparation dans les établissements de restauration collective et en milieu familial ;
- de réduire de la contamination des matières premières (mesures de prévention dans les élevages, abattage des troupeaux, poules pondeuses contaminées, etc.) ;
- de retirer le produit incriminé du marché.

Critères de signalement et de notification :

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) se définissent par l'apparition d'au moins 2 cas similaires (1 cas pour le botulisme) d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

On distingue les foyers de TIAC :

- **confirmés :**
lorsque l'agent est isolé dans un prélèvement d'origine humaine (sang/selles) ou dans des restes alimentaires ou des repas témoins ;
- **suspectés :**
lorsque l'agent pathogène n'a pas été confirmé; il est alors suspecté à l'aide d'un algorithme d'orientation étiologique prenant en compte les signes cliniques, la durée médiane d'incubation et le type d'aliments consommés ;
- d'étiologie inconnue lorsque l'agent pathogène n'a été ni confirmé ni suspecté à l'aide de l'algorithme.

