

TIAC lors d'un congrès

- Nantes 2011-

JRVS 14 octobre 2011

H Lepoivre - ARS
B Leclère - CIRE
S Bélichon - DDPP44
C Mabut Le Goaziou - DDPP44



Premières mesures médicales

- Intervention des pompiers et déploiement de moyens sur place : consultation médicale avancée
 - 45 personnes examinées sur place
 - 6 orientées vers les urgences
- Signalement ARS le lendemain matin vendredi



Contexte

- Jeudi 12 mai : deuxième journée d'un congrès
- 700 participants
- Survenue dans l'après-midi de malaises et de vomissements chez des congressistes

Analyse du signal

- Signes
 - Vomissements ++
 - Douleurs abdominales
 - Diarrhées
- Sources possibles d'intoxication :
 - Dîner d'ouverture mercredi soir
 - Déjeuner du jeudi : 520 repas servis
 - Nourriture servie dans les stands d'exposition

Signes cliniques hauts en faveur d'une durée d'incubation courte



Investigation épidémiologique CIRE + CVAGS

- Réalisation d'un questionnaire alimentaire

Consultation sur place	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Consultation en ville	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Passage aux urgences	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
Traitements		
Déjeuner du jeudi 12.05.11 précisez l'heure de début du repas		
Aliments consommés	OUI	NON
Tartare de saumon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mâche servie avec le tartare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Joue de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sauce de la joue de bœuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pommes de terre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Champignons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gâteau aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crème fraîche servie avec le gâteau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si oui, préciser :		
- toute la ration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- une partie de la ration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Avez-vous consommé des produits servis au niveau des stands OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		
Si oui,		
Sur quel(s) stand ?		
Quel(s) produits ?		
Avez-vous participé au buffet du mercredi soir OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>		

Investigation épidémiologique

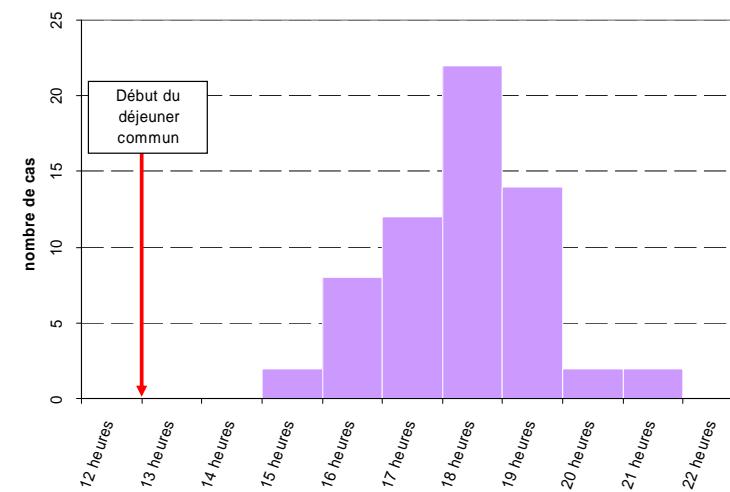
- Déploiement logistique
 - Distribution des questionnaires sur place le vendredi à 11h45 à l'ensemble des congressistes
 - Récupération en début d'après-midi
- Examens biologiques : pas de résultat disponible chez les malades



Résultats de l'analyse

- 514 questionnaires valides retournés
- 62 cas
- Analyse WinTIAC
- Signes cliniques :
 - Vomissements 82 %
 - Diarrhée 37 %
 - Fièvre 15 %
 - Pas de diarrhée sanglante
 - Pas de signe neurologique

Courbe épidémique



Etude analytique

	Risque relatif	p
Déjeuner commun du jeudi (n=303)		
tartare de saumon	NC	NS
mâche	0,7	NS
joue de bœuf	1,2	NS
sauce	3,2	NS
pommes de terre	2,3	NS
champignons	1	NS
gâteau aux pommes	2,1	NS
crème fraîche crue	4,1	0,03

- Pas de lien avec la consommation dans les stands
- Lien significatif avec la crème fraîche crue

Discussion

Nécessité d'agir rapidement devant cette TIAC d'ampleur :

- Appui CIRE
- Intervention terrain CIRE CVAGS DDPP
- Collaboration DDPP
- Soutien logistique de l'organisateur du congrès
- Remontée de l'information au Département des Urgences Sanitaires du Ministère de la Santé → lien avec le Ministère de l'Agriculture

Orientation étiologique

- Vomissements prépondérants

- Peu de fièvre

- Durée d'incubation courte

→ Crème fraîche crue



→ Intoxination aux toxines de *Staphylococcus aureus* probable

→ Transmission information à la DDPP pour enquête et mise en place de mesures

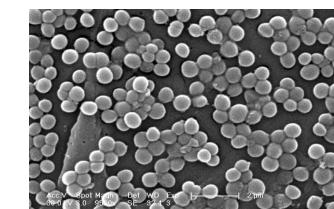
Investigations de la DDPP

- 1ères recommandations :

- Préserver les restes
- Ne rien réservir !

- Prélèvements d'échantillons et analyses :

- Indicateurs d'hygiène
- Germes suspects : staphylocoques coagulase + 37°C, entérotoxines staphylococciques, bacillus cereus



- Inspection sur le site du congrès et chez le traiteur :

- Conditions de préparation des plats et du service (hygiène et température)
- Traçabilité des matières premières utilisées

➤ Contrôles facilités par le plan de maîtrise sanitaire du traiteur : des enregistrements disponibles (conservation des étiquettes des matières premières, enregistrement des temps et températures de refroidissement rapide)

Résultats de l'enquête

- Traçabilité : une crème fraîche crue suspecte

- Lot 123 servi lors du congrès
- Lots 112, 116 et 117 du même producteur retirés du marché suite à deux TIAC familiales avec vomissements la semaine précédente

➤ *La crème avait été suspectée comme aliment consommé en commun par les malades, mais les analyses pratiquées n'étaient pas concluantes :*

- Staphylocoques en deçà des seuils d'alerte ($< 10^5$ /g)
- Absence d'entérotoxine staphylococcique

➤ *Il n'y avait donc pas de motif de suspendre la production de la crème. Une surveillance renforcée avait été mise en place.*

Mesures préventives



- Mesures prises par le producteur:

- Suspension de la production de la crème crue
- Traçabilité avale : liste des clients concernés (crémiers, restaurateurs...)
- Retrait de tous les lots sur le marché
- Rappel du lot 123 auprès des consommateurs, avec vérification active de la bonne réception des messages d'alerte et de l'affichage de l'information en magasin



➤ *Mesures préventives fortes mises en œuvre dès le lendemain de la TIAC de la cité du congrès*

Résultats des analyses et suites

- Absence de non-conformité analytique :

- Absence de bacillus cereus
- Taux de staphylocoques $< 10^5$ /g
- Absence d'entérotoxine SEA à SEE
- Mise en évidence de souches variées susceptibles, pour certaines, de produire d'autres entérotoxines (SEG et SEI) – mais ces souches ne se retrouvent que sur certains échantillons.

- Conditions de reprise de la production de crème crue :

- Quelques mesures correctives pour réduire les risques de contamination et de multiplication des staphylocoques
- Des analyses séquentielles et par lot (sur les germes et toxines que l'on peut rechercher) lors de la reprise

➤ *Pas de nouveaux incidents!*

Discussion

- Collaboration avec l'ARS et coopération des professionnels : organisateur, traiteur, producteur
- Enquête rapide = mesures de gestion rapides
- Retrait-rappel de produits suspects possibles sur la base des seuls résultats de l'enquête épidémiologique
- Mesures préventives difficiles à définir si l'agent pathogène n'est pas identifié