

Une épidémie européenne à *Salmonella* agona due à de la viande précuite produite par une usine irlandaise

N. Nicolay^{1,2}, D. O' Flanagan¹

1/ HPSC, Dublin – 2/ EPIET, Stockholm

CONTEXTE

Le 26 juillet 2008, le Health Protection and Surveillance Centre signalait *via* le Food and Waterborne Disease network et l'Early Warning Response System des cas humains de *Salmonella* Agona d'un profil nouveau en électrophorèse en champs pulsé (ECP) en Irlande et en Angleterre. La source suspectée était une usine irlandaise de viande précuite où cette souche avait été isolée en avril 2008. Nous rapportons les résultats des investigations.

MÉTHODES

Tout porteur de la souche épidémique était défini comme cas et interrogé par questionnaire. Des cas antérieurs à juillet ont été recherchés. Une étude cas-témoins a testé l'association entre infection et exposition à la viande suspecte. Des prélèvements microbiologiques ont été réalisés sur des produits de l'usine et des enseignes clientes.

RÉSULTATS

Au total, 163 cas ont été recensés dans 10 pays d'Europe dont 96 anglais, 11 irlandais, 3 français. L'enquête cas-témoins réalisée sur les cas irlandais a établi un lien significatif avec la viande précuite suspecte (OR 18,3; IC 95% 2,2 – 149,2). La souche a été isolée dans des lots de steaks et bacon.

DISCUSSION

La complexité du réseau de distribution de l'usine a rendu difficile le lien épidémiologique entre tous les cas. La globalisation alimentaire rend nécessaire une surveillance humaine et animale intégrée à échelle européenne pour remonter jusqu'à une éventuelle source d'infection.