



BEH

Viande hachée de bœuf... : p. 151
Épidémie de Salmonellose à *Salmonella*
Enterica sérotype Coeln : p. 151
Épidémie de Salmonellose à *Salmonella*
Enterica serotype typhimurium... : p. 153
Bouffée épidémique : p. 156
Facteurs de risque... : p. 157

N° 36/2000

5 septembre 2000

ÉDITORIAL

VIANDE HACHÉE DE BŒUF ET SALMONELLOSE HUMAINE : LES ENSEIGNEMENTS DE L'INVESTIGATION DE 3 ÉPIDÉMIES ET D'UNE ENQUÊTE CAS-TÉMOINS NATIONALES

J.C. Desenclos

Département Maladies Infectieuses,
InVS, Saint-Maurice

Les salmonelloses humaines surviennent sous la forme d'infections sporadiques, de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ou d'épidémies communautaires. Pour certains sérotypes, *Salmonella* Typhimurium en particulier, la viande hachée de bœuf insuffisamment cuite est une source bien documentée d'infection. La contamination de la viande a lieu lors de l'abattage de l'animal à partir du contenu intestinal. Cette contamination fécale de surface est sans conséquence pour la viande qui n'est pas hachée puisque la cuisson l'élimine facilement. Pour la viande hachée la contamination est redistribuée au centre de la matière première. Une cuisson insuffisante risque donc ne pas l'éliminer. Des erreurs dans les pratiques de préparation et de conservation (chaîne du froid et du chaud en particulier) facilitent par ailleurs la prolifération du germe.

La viande hachée de bœuf est consommée très largement sous de multiples formes, notamment par des populations plus vulnérables aux infections que les autres : les jeunes enfants, les personnes âgées et les malades. Les quatre articles publiés dans ce numéro du BEH contribuent de manière argumentée à l'actualisation des connaissances sur la transmission des salmonelloses à l'homme par la consommation de la viande de bœuf hachée.

Plusieurs sérotypes (Typhimurium, Coeln et Paratyphi B) sont impliqués. Les enfants et les personnes âgées sont les plus touchés. Les infections surviennent aussi bien de manière sporadique qu'épidémique, en communauté ou en collectivités et des erreurs d'hygiène alimentaire, voire des manque-

ments à la réglementation ont joué un rôle important dans la chaîne de transmission. Pour les trois épidémies, l'alliance de l'épidémiologie descriptive et analytique, des enquêtes vétérinaires et de la microbiologie moléculaire a permis de reconstituer la chaîne de contamination et d'identifier des facteurs favorisants. On notera que pour un épisode, une TIAC qui avait une valeur sentinelle et aurait pu permettre de déclencher l'alerte plus tôt, n'avait pas fait l'objet d'une déclaration à la DDASS. Enfin, du fait de la faiblesse des niveaux de contamination et de son hétérogénéité au niveau de la matière première, les seuils et méthodes de détection actuels apparaissent insuffisamment sensibles. Les informations issues des trois investigations d'épidémies et de l'enquête cas-témoins sur la transmission de *Salmonella* Typhimurium chez l'enfant viennent rappeler que la viande hachée de bœuf insuffisamment cuite peut jouer un rôle déterminant dans la transmission des salmonelloses. On sait aussi que les *Escherichia coli* producteurs de vérotoxine (O157 : H7 en particulier) peuvent aussi être transmis par ce type d'aliment avec des conséquences sanitaires beaucoup plus dramatiques. L'ensemble de ces faits doit donc inciter à renforcer la prévention qui doit s'exercer de l'élevage au consommateur avec un point critique particulier au niveau de l'abattoir pour prévenir la contamination de la viande par les éventuelles *Salmonella* et VTEC qui peuvent coloniser l'intestin de l'animal, et à la plus grande vigilance dans les institutions accueillant des personnes fragilisées par l'âge ou la maladie.

INVESTIGATIONS

ÉPIDÉMIE DE SALMONELLOSE À *SALMONELLA ENTERICA* SÉROTYPE COELN. FRANCE, NOVEMBRE 1998

S. Haeghebaert¹, V. Vaillant¹, H. Portal², P. Bouvet³, JC Minet⁴, F. Grimont⁵

ALERTE

Le 02/12/98, le Réseau National de Santé Publique (RNSP) était informé par le Centre National de Référence des *Salmonella* et *Shigella* (CNRSS) d'une augmentation, durant la première quinzaine du mois de novembre, du nombre des isollements humains de *Salmonella* Coeln reçus pour sérotypage. Le nombre de cas observé (N = 26) pour ce mois, dépassait nettement le nombre observé en novembre 1997 (N = 3).

Vingt et une souches provenaient de départements du quart sud-ouest de la France. Deux épidémies familiales avaient été signalées lors de l'envoi des souches au CNR, par deux laboratoires situés dans les départements des Pyrénées Orientales et de Charente-Maritime.

Une enquête épidémiologique a été initiée afin de confirmer la nature épidémique du problème, d'en mesurer l'importance, d'identifier le véhicule et la source de l'épidémie et d'orienter les mesures de contrôle.

MATÉRIEL ET MÉTHODE

Un cas a été défini comme une personne résidant dans un département du quart sud-ouest de la France, chez qui une souche de *Salmonella* Coeln avait été isolée entre le 1^{er} et le 15 novembre 1998, à l'occasion d'un épisode infectieux aigu (gastro-entérite, septicémie). Les cas ont été identifiés par le CNRSS.

L'enquête exploratoire a porté sur les cas symptomatiques résidant dans les départements du quart sud-ouest de la France, joignables pendant les 2 jours de l'enquête. Des données cliniques et alimentaires ont été recueillies, par téléphone, à l'aide d'un questionnaire standardisé. Le questionnaire alimentaire était ciblé sur la consommation de volaille, de produits à base d'œufs et de viande bovine, en fonction des données du Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires (CNEVA) concernant ce sérotype. L'interrogatoire portait sur la consommation alimentaire des 3 jours précédant l'apparition des symptômes ou, à défaut, sur les habitudes alimentaires des quinze jours précédant l'apparition des symptômes.