

Cas groupés de syndrome hémolytique et urémique dans le Nord-Pas-de-Calais et la Picardie

Point épidémiologique hebdomadaire - Situation au 12 juillet 2011

| L'alerte |

Le 14 juin 2011, l'Institut de Veille Sanitaire (InVS) et l'Agence Régionale de Santé (ARS) du Nord-Pas-de-Calais ont été informés par le service de néphrologie pédiatrique du Centre Hospitalier Régional Universitaire (CHRU) de Lille et le service de pédiatrie du Centre Hospitalier (CH) de Douai de 5 cas de Syndrome Hémolytique et Urémique (SHU), survenus mi-juin, chez des enfants résidant dans le département du Nord.

Les résultats des investigations épidémiologiques, microbiologiques et vétérinaires ont montré que cet épisode de cas groupés de SHU était lié à la consommation d'un lot de steaks hachés ou de hamburgers de marque *STEAK COUNTRY* commercialisés dans les magasins *LIDL*.

| La description des cas - enquête auprès des parents - investigations microbiologiques |

Au total, 19 cas de SHU ont été identifiés chez 18 enfants âgés de 7 mois à 8 ans et une adulte de 68 ans. Les dates de début de SHU se répartissent sur les semaines 2011-23 à 2011-27, le premier ayant débuté le 10 juin et le dernier le 7 juillet.

Parmi ces 19 cas de SHU, 11 sont considérés comme rattachables à l'épidémie* en raison d'une consommation directe ou indirecte (par l'entourage familial) de viande de bœuf hachée appartenant au lot incriminé (cf. liste des produits sur le site du ministère de l'agriculture : <http://alimentation.gouv.fr/rappel-de-produits-de-viande>).

Ces 11 cas sont des enfants âgés de 7 mois à 8 ans. Dix résident dans la région Nord-Pas-de-Calais et un en Picardie. Les dates de début des premiers symptômes (diarrhée ou diarrhée sanglante) se distribuent entre le 6 juin et le 1^{er} juillet et la date d'apparition des SHU entre le 10 juin et le 4 juillet 2011.

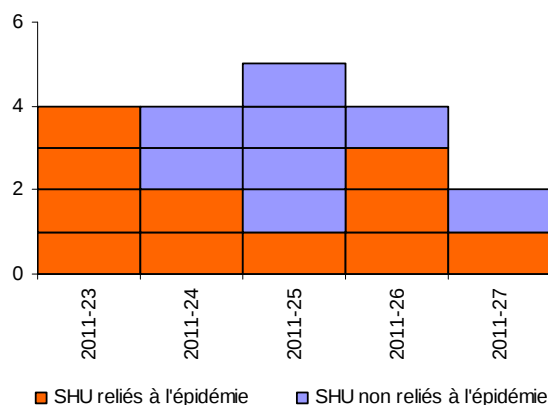
Les analyses sérologiques et microbiologiques pour recherche d'*E. coli* producteur de shigatoxines (STEC) réalisées au Centre National de Référence des *Escherichia coli* (E coli) et Shigella (CNR) (Institut Pasteur, Paris et laboratoire de microbiologie de l'Hôpital Robert Debré, Paris) ou au laboratoire de microbiologie du CHRU de Lille ont confirmé une infection à *E. coli* O157 pour 10 enfants. Les analyses sont en cours pour le 11^{ème} enfant.

La recherche de STEC dans les steaks retrouvés dans les congélateurs des familles de 4 enfants malades, réalisée au Laboratoire National de Référence des *E. coli* (LNR) (laboratoire de microbiologie alimentaire de l'Ecole Nationale Vétérinaire (ENV) de Lyon), a mis en évidence une souche de STEC du même sérotype O157 que la souche isolée chez les enfants.

Par ailleurs, 8 autres cas de SHU, 7 enfants et un adulte, ont été signalés dans le Nord durant la même période. Dans l'attente des résultats microbiologiques complets du CNR, ces 8 cas restent à ce jour non-rattachables à cet épisode, en l'absence de consommation de viande incriminée ou en raison d'une infection par une souche différente.

| Figure 1 |

Evolution du nombre hebdomadaire de cas de SHU selon la date de début du SHU et son rattachement à l'épidémie*.



* Le rattachement des cas à l'épidémie est provisoire et pourra être modifié en fonction des résultats complets des analyses microbiologiques en cours au CNR des *Escherichia coli* et Shigella.

Les résultats de l'enquête de traçabilité, menée par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL), ont montré que les magasins *LIDL* de plusieurs départements, dont le Nord, le Pas-de-Calais et l'Oise, ont commercialisé des steaks hachés fabriqués par les établissements producteurs du lot suspect. La plus grande partie du lot suspect (83 %) a été commercialisée dans la région Nord-Pas-de-Calais. Un retrait-rappel des steaks hachés surgelés de la marque *STEAK COUNTRY* vendus en boîtes de 1 kg (10 steaks de 100g), avec une Date Limite de Consommation (DLC) aux 10, 11 et 12 mai 2012 a été effectué dès le 15 juin.

Depuis le 2 juillet, ce retrait-rappel a été étendu à d'autres produits à base de viande hachée sous forme de boulettes, hamburgers ou steaks hachés fabriqués par les mêmes établissements à partir d'un même lot de matière première.

Les informations détaillées sur les produits faisant l'objet de ce retrait-rappel sont disponibles sur le site du Ministère de l'Agriculture : <http://alimentation.gouv.fr/rappel-de-produits-de-viande>.

| Conduite à tenir |

Si vous avez acheté ou détenez encore des steaks hachés ou steaks hamburgers de la marque *STEAK COUNTRY* avec des Dates Limites de Consommation (DLC/DLUO) entre le 29/04/2012 et le 31/05/2012, distribués par la chaîne de magasins *LIDL* ou faisant partie de la liste élargie des produits du retrait-rappel du 2 juillet 2011 :

- Ne les consommez pas et rapportez-les au magasin ;
- Si vous en avez consommé et que vous n'êtes pas malade, il n'y a pas de conduite à tenir particulière ;
- Si vous en avez consommé et que vous êtes malade, en particulier si vous présentez des signes digestifs (diarrhée avec du sang, douleurs abdominales, vomissements), consultez votre médecin traitant.

| Sources de contamination par les bactéries responsables du syndrome hémolytique et urémique |

Le Syndrome Hémolytique et Urémique (SHU) est une maladie le plus souvent causée chez l'enfant par une bactérie appartenant à la famille des *Escherichia coli*, dont certaines souches sont plus virulentes et produisent des toxines, appelées « shigatoxines » (STEC). Les infections à STEC se manifestent d'abord par de la diarrhée, souvent avec du sang, des douleurs abdominales et parfois des vomissements. Ces symptômes peuvent évoluer (dans 5 à 8 % des cas), après une semaine environ, vers un SHU.

Les bactéries responsables du Syndrome Hémolytique et Urémique sont présentes dans les intestins de nombreux animaux (vaches, veaux, chèvres, moutons, daims, etc...) et sont éliminées par les selles qui peuvent alors contaminer l'environnement (eau, fumier, sol) et les aliments. Elles supportent bien le froid (survie de plusieurs jours dans un réfrigérateur), mais sont détruites par la cuisson.

La contamination se produit :

- Par ingestion d'aliments contaminés consommés crus ou peu cuits : viande de bœuf (en particulier hachée), lait ou produits laitiers non pasteurisés, jus de pommes, légumes crus, ou d'eau de boisson contaminée ;
- En portant ses mains souillées à la bouche, après avoir touché des animaux porteurs de la bactérie ou leur environnement contaminé ;
- Par contact avec une personne malade qui excrète la bactérie dans ses selles (« maladie des mains sales »).



| Prévention de la transmission des infections à E. coli |

D'une manière générale, la transmission des infections à E. coli producteurs de shigatoxines et du Syndrome Hémolytique et Urémique peut être évitée par des règles d'hygiène alimentaire simples :

- Les viandes, en particulier la viande hachée de bœuf, doivent être bien cuites à cœur, surtout pour les enfants et les femmes enceintes ; la viande hachée à la demande par le boucher doit être consommée dans la journée, la viande hachée surgelée doit être cuite à cœur sans décongélation préalable ;
- Les légumes, les fruits et les herbes aromatiques, en particulier ceux destinés à être consommés crus, doivent être soigneusement lavés ;
- Les aliments crus doivent être conservés séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés ;
- Les restes alimentaires et les plats cuisinés doivent être suffisamment réchauffés et consommés rapidement ;
- Les ustensiles de cuisine (surtout lorsqu'ils ont été en contact avec de la viande ou des végétaux crus) ainsi que le plan de travail doivent être soigneusement lavés ;
- **Le lavage des mains doit être systématique avant de préparer un repas et en sortant des toilettes ;**
- Les enfants ne doivent pas boire d'eau non traitée (eau de puits, torrents, etc.), et éviter d'en avaler lors de baignades (lac, étang, etc...) ;
- Enfin, il faut éviter le contact des très jeunes enfants (moins de 5 ans) avec les vaches, veaux, moutons, chèvres, daims, etc..., et leur environnement.

(Source : <http://www.invs.sante.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique/Actualites>)

Directeur de la publication

Dr Françoise Weber
Directrice Générale de l'InVS

Comité de rédaction

Coordonnateur

Dr Pascal Chaud

Epidémiologistes

Sylvie Haeghebaert
Christophe Heyman
Magali Lainé
Dr Sophie Moreau-Crépeaux
Hélène Prouvost
Marc Ruello
Hélène Sarter
Guillaume Spaccaferri
Caroline Vanbockstaël

Sécrétariat

Véronique Allard
Grégory Bargibant

Diffusion

Cire Nord

556 avenue Willy Brandt
59777 EURALILLE
Tél. : 03.62.72.87.44
Fax : 03.20.86.02.38
Astreinte: 06.72.00.08.97
Mail :
ARS-NPDC-CIRE@ars.sante.fr