

Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives

Données de la déclaration obligatoire, 2015

En 2015, 1390 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarés en France, affectant 11 429 personnes, dont 641 (6%) ont été hospitalisées et 5 sont décédées. Par rapport à 2014, le nombre de TIAC est stable (+0,7%) : 1 380 foyers avaient été déclarés en 2014 touchant 12 109 personnes.

L'agent pathogène le plus fréquemment confirmé était *Salmonella* avec 48% des foyers pour lesquels un agent a été confirmé (43% en 2014). Les agents pathogènes les plus couramment suspectés étaient *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* avec 73% des foyers pour lesquels un agent a été suspecté (71% en 2014). Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté dans 14% des foyers déclarés.

La proportion de foyers de TIAC survenus en restauration commerciale, collective et lors de repas familiaux est stable par rapport à 2014 : respectivement 38%, 29% et 32% des TIAC déclarées (37%, 30% et 33% en 2014).

Pour rappel, un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. En France, les TIAC sont à déclaration obligatoire (DO).

La déclaration d'une TIAC auprès de l'administration (Agence régionale de Santé (ARS) et/ou Direction Départementale de la Protection des Populations (DD(CS)PP)) est obligatoire pour les médecins et les responsables d'établissements de restauration collective ou à caractère social. La déclaration peut également être faite par des consommateurs ou d'autres personnes qui ont connaissance d'un épisode pouvant être une TIAC. Cette déclaration entraîne l'information de l'autre structure (ARS ou DD(CS)PP). Des investigations conjointes sont mises en œuvre pour confirmer la TIAC et identifier l'origine de celle-ci afin de mettre en œuvre les mesures préventives et correctives nécessaires.

Les ARS remontent les déclarations de TIAC, leurs investigations et conclusions à Santé publique France (SpFrance, anciennement l'Institut de Veille Sanitaire, InVS), et les DD(CS)PP remontent les informations à la Mission des Urgences Sanitaires (MUS) de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

A partir de ces 2 sources, une base de données est constituée chaque année pour l'analyse des caractéristiques épidémiologiques des TIAC en France et des facteurs ayant pu contribuer à leur survenue.

Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2015

En 2015, le nombre de foyers déclarés aux ARS et/ou DD(CS)PP est stable par rapport à 2014 : +0,7% (figure 1).

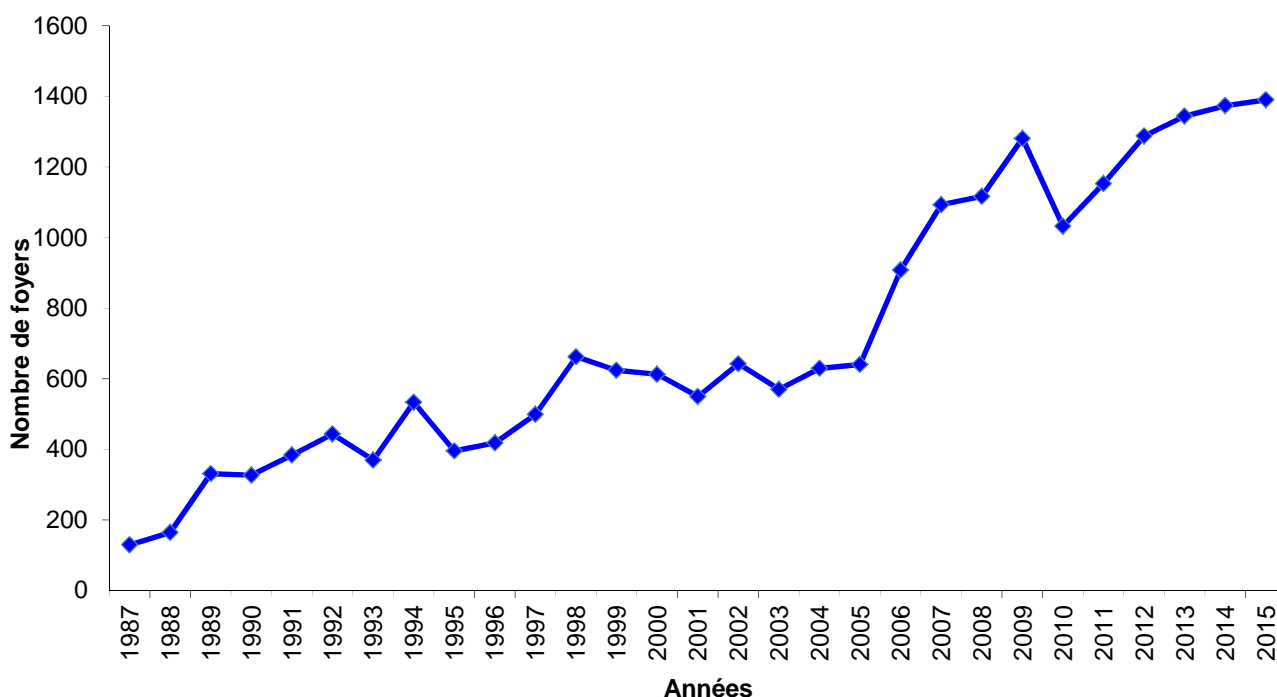


Figure 1 : Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2015

Lieux de survenue des TIAC déclarées en 2015

Parmi les 1 390 foyers de TIAC déclarées en 2015, 441 (32%) sont survenus dans le cadre de repas familiaux, 534 (38%) en restauration commerciale et 405 (29%) en restauration collective (entreprises, cantines scolaires, banquets, instituts médico-sociaux (IMS)...). Ces chiffres sont très proches de ceux de 2014 : 33% de foyers de TIAC lors de repas familiaux, 37% en restauration commerciale et 30% en restauration collective ont été déclarés en 2014.

Délais de déclaration des TIAC en 2015 (délai entre la date de survenue du 1^{er} malade et la date de signalement à l'ARS et/ou à la DD(CS)PP)

Plus de la moitié des TIAC (56%) ont été déclarées à l'ARS et/ou la DD(CS)PP dans les 3 jours suivant la survenue du premier malade (Figure 2) et 77% ont été déclarées dans la semaine suivant la survenue du premier malade. Le délai médian de 3 jours entre la date de survenue du premier malade et la date de déclaration était identique pour les TIAC survenues dans le cadre familial et pour celles survenues en restauration commerciale ou collective. Pour 34% des TIAC, la notification a eu lieu dans les 24h après la survenue du premier malade et 10% des TIAC ont été notifiées plus de 2 semaines après. Ces délais sont très similaires à ceux de 2014.

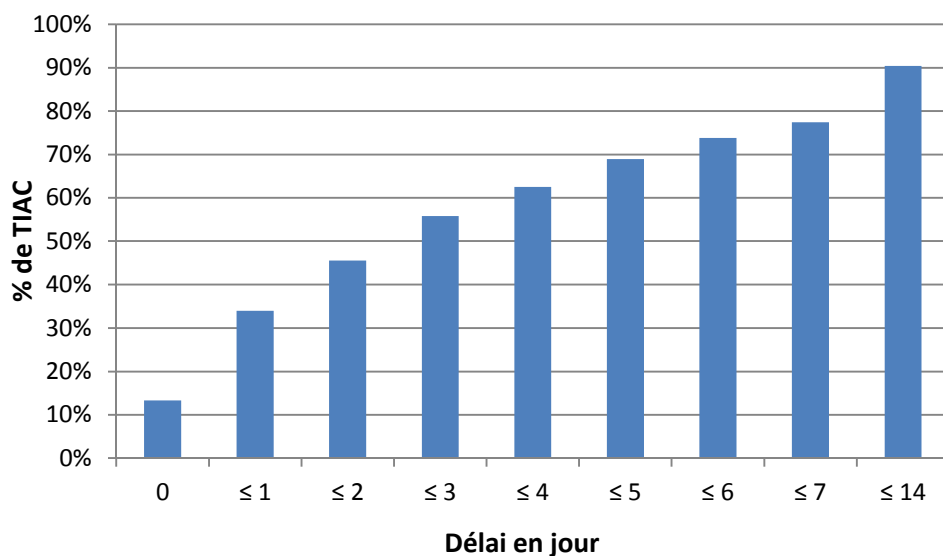


Figure 2 : Délais cumulés de déclaration en jour entre la date de survenue du 1^{er} malade et la date de signalement des TIAC aux ARS et/ou aux DD(CS)PP - France, 2015

Répartition géographique des TIAC déclarées en 2015

En 2015, entre 1 et 4 foyers de TIAC pour 100 000 habitants¹ ont été déclarés dans les différentes régions en France (Figure 3).

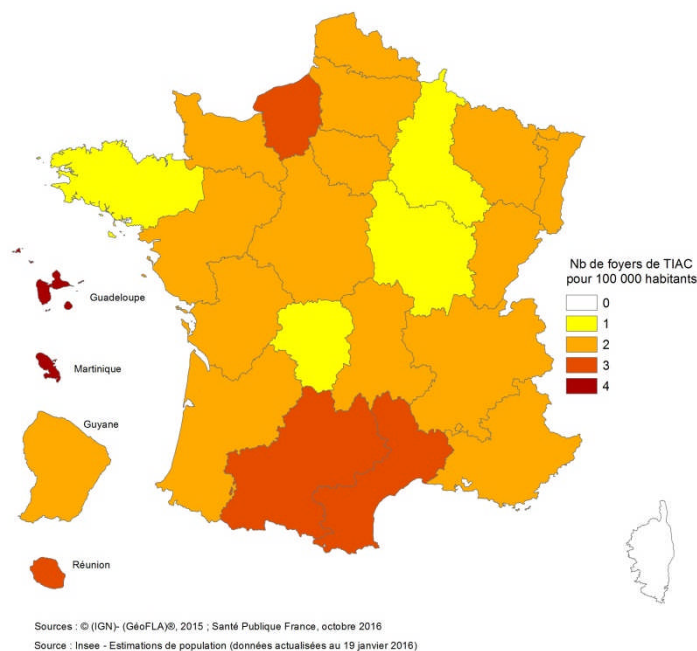


Figure 3 : Distribution du nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP pour 100 000 habitants par région - France, 2015

¹Incidence calculée comme le nombre de TIAC *100 000 habitants divisée par le nombre d'habitants du département (estimations Insee 2015 - Données actualisées au 19 janvier 2016)

Agents pathogènes, confirmés ou suspectés, impliqués dans les TIAC déclarées en 2015

En 2015, un agent pathogène a pu être confirmé microbiologiquement dans l'aliment incriminé ou chez au moins une personne malade dans 294 foyers de TIAC (21%). Un agent a été suspecté dans 904 foyers (65%) et dans 192 foyers (14%), aucun agent n'a pu être identifié ou suspecté (Tableau 1).

L'agent pathogène le plus fréquemment confirmé est *Salmonella* (141 foyers) avec 48% des foyers de TIAC à agent confirmé dont 26% de *S. Enteritidis*, 21% de *S. Typhimurium* et 9% de variant monophasique *Typhimurium*. Pour 40% des foyers de TIAC à *Salmonelle* confirmée, le sérotype n'est pas connu. Les TIAC à *Salmonelle* confirmée ont été responsables de 851 malades (26% de l'ensemble des malades pour lesquels un agent a été confirmé biologiquement) et 193 hospitalisations (68% des malades hospitalisés suite à des TIAC pour lesquels un agent a été confirmé biologiquement).

Un agent pathogène est suspecté en fonction des durées d'incubation, du type des symptômes et des aliments suspectés. Les agents pathogènes les plus fréquemment suspectés sont les agents toxiques : *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* (73% des foyers de TIAC à agent suspectés). Pour ces trois pathogènes, 5 180 malades et 183 hospitalisations ont été enregistrés correspondant respectivement à 74% des malades et 63% des hospitalisations des foyers de TIAC à agent suspecté.

Cinq décès ont été notifiés en 2015 :

- Une personne est décédée suite à une TIAC à *Salmonelle* : la personne âgée est décédée des suites de complications liées à sa gastro-entérite ;
- Deux personnes âgées sont décédées suite à une TIAC à *Clostridium perfringens* dans un EHPAD. La première est décédée d'un choc hypovolémique sur diarrhée aiguë, et l'autre personne de colite, déshydratation et insuffisance rénale ;
- Une personne est décédée suite à une TIAC virale dans un institut médico-social ;
- La 5^{ème} personne décédée était une personne résidant dans un foyer de vie suite à une TIAC à *Clostridium perfringens*.

Sur les 294 foyers où un agent pathogène a été confirmé, le germe a été identifié dans des prélèvements de personnes malades uniquement pour 51% des foyers, dans des échantillons alimentaires uniquement pour 26%, et chez les deux (patient + aliment) pour 23% de ces foyers.

Tableau 1 : Détail des foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP - France, 2015

Agent	TIAC déclarées aux ARS ou DDPP, France, 2015					
	Foyers		Malades		Hospitalisations	
	N	%‡	N	%‡	N	%‡
Total agents confirmés ⁽¹⁾	294	21	3 215	28	283	44
<i>Salmonella dont*</i> :	141	48	851	26	193	68
Enteritidis	37	26	211	25	55	28
Typhimurium	30	21	197	23	38	20
Variant monophasique Typhimurium	13	9	149	18	24	12
Autres sérotypes **	4	3	21	2	5	3
Sérotypes indéterminés	57	40	273	32	71	37
Norovirus	26	9	661	21	2	1
<i>Campylobacter</i>	23	8	81	3	19	7
<i>Bacillus cereus</i>	29	10	545	17	10	4
<i>Staphylococcus aureus</i>	22	7	243	8	19	7
<i>Clostridium perfringens</i>	17	6	543	17	9	3
Histamine	15	5	135	4	7	2
<i>Shigella</i>	1	0	2	0	1	0
Toxine diarrhéique DSP	1	0	5	0	0	-
<i>Clostridium Botulinum</i>	7	2	16	0	14	5
Autre virus	1	0	55	2	0	-
Autres pathogènes ⁽²⁾	11	4	78	2	9	3
Total agents suspectés ⁽³⁾	904	65	6967	61	289	45
<i>Salmonella</i>	46	5	433	6	15	5
Virus	79	9	810	12	33	11
<i>Campylobacter</i>	8	1	43	1	2	1
<i>Bacillus cereus</i>	233	26	2 085	30	53	18
<i>Staphylococcus aureus</i>	382	42	2 431	35	118	41
<i>Clostridium perfringens</i>	46	5	664	10	12	4
Histamine	44	5	190	3	28	10
<i>Shigella spp</i>	0	-	-	-	-	-
<i>Ciguatera</i>	18	2	64	1	11	4
Toxine diarrhéique DSP	26	3	90	1	6	2
<i>Clostridium Botulinum</i>	2	0	13	0	2	1
Autres pathogènes ⁽⁴⁾	20	2	144	2	9	3
Total agents indéterminés ⁽⁵⁾	192	14	1 247	11	69	11
Total foyers	1 390	100%	11 429	100%	641	100%

‡ Pour les différents agents (*Salmonella*, *Clostridium perfringens*...) % du total des agents confirmés ou suspectés

* Pour les sérotypes de *Salmonella*, % du total des *Salmonelles* confirmées

** S.Dublin (1 foyer), S.Napoli (1), S. Newport (1), S.Virchow (1)

(1) Foyers dans lesquels un agent pathogène compatible avec les signes cliniques présentés par les malades est isolé dans un échantillon d'origine humaine (selles, sang, vomissement) et / ou dans les aliments consommés par les malades

(2) *E. coli* (8 foyers), *Yersinia enterocolitica* (1), *Trichinella britovi* (1), toxique : cannabis dans un gâteau (1)

(3) Foyers dans lesquels aucun agent pathogène n'a été retrouvé ou recherché. L'agent est alors suspecté à partir de la durée médiane d'incubation, des signes cliniques présentés par les malades et des aliments suspectés.

(4) *E.coli* (15), *Yersinia enterocolitica* (1), *Vibrio parahaemolyticus* (3), toxique : champignons (1)

(5) Foyers répondant à la définition d'une TIAC, mais dans lesquels les informations recueillies n'ont pas permis de suspecter un agent

Répartition mensuelle des TIAC déclarées en 2015, selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé

Les foyers de TIAC suspectés ou confirmés à *Staphylococcus aureus* ou *Bacillus cereus* ont eu lieu tout au long de l'année, sans saisonnalité particulière contrairement aux années précédentes où l'on observait une augmentation de ces TIAC pendant l'été. La saisonnalité classiquement observée chaque année pour les foyers de TIAC suspectés ou confirmés à *Salmonella* s'est vérifiée en 2015, avec une augmentation estivale : 56% des foyers étant survenus pendant la période de juin à septembre.

Comme chaque année, on observe une augmentation hivernale des foyers de TIAC provoqués par des virus entériques (49% des foyers où des virus sont incriminés sont survenus entre décembre et mars), fréquemment liés à la consommation de coquillages (Figure 4).

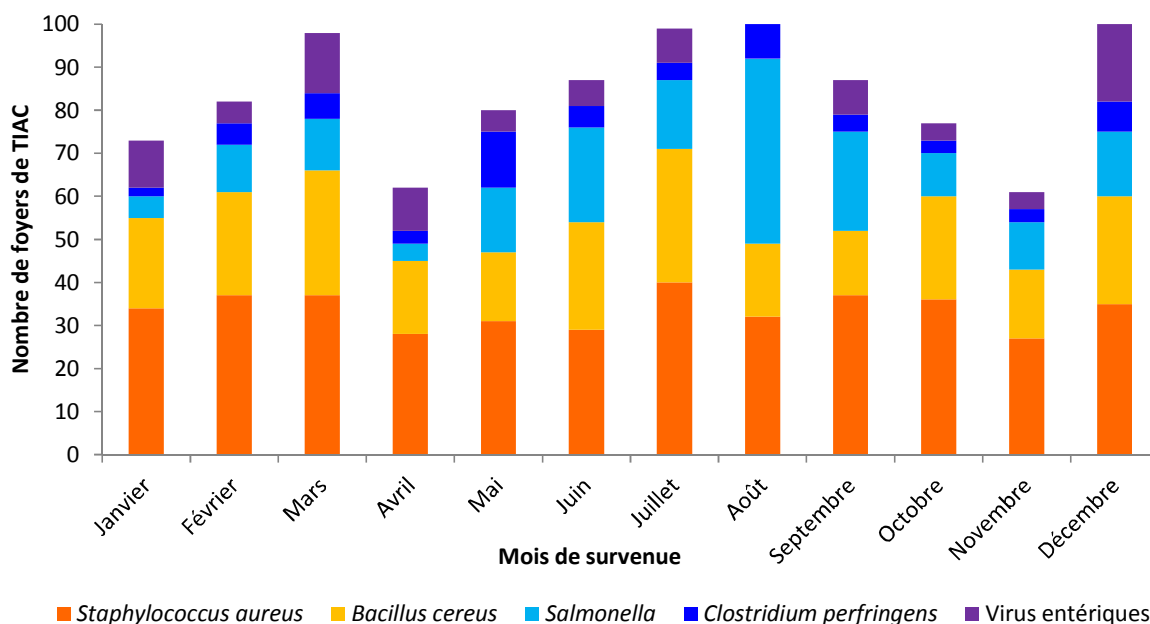


Figure 4 : Nombre de foyers de TIAC déclarés aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en fonction du mois d'exposition, pour les principaux agents responsables, confirmés ou suspectés - France, 2015

Présentation clinique, TIAC déclarées en 2015

Parmi les 11 429 malades, des douleurs abdominales et des diarrhées ont été rapportées chez 50% et 47% des malades. Des vomissements, des nausées et de la fièvre ont respectivement été observés chez 39%, 23% et 12% des malades. Divers autres symptômes ont été rapportés pour 7% des malades (bouffées de chaleur, céphalées, vertiges, manifestations allergiques, prurit...). Ces proportions étaient très similaires en 2014.

Agents pathogènes et lieux de survenue des TIAC déclarées en 2015

Parmi les TIAC survenues dans le cadre de repas familiaux (Tableau 2), *Salmonella* et *Staphylococcus aureus* ont été les deux agents pathogènes les plus souvent confirmés ou suspectés (respectivement 30 et 29% de ces TIAC).

Pour les TIAC ayant eu lieu en restauration commerciale, cantine scolaire ou restauration d'entreprise, les agents pathogènes principalement confirmés ou suspectés ont été *Bacillus cereus* et *Staphylococcus aureus*. Ces deux agents, dont l'action pathogène résulte de toxines sécrétées dans l'aliment, étaient responsables de 66%, 72% et 67% des foyers de TIAC respectivement dans ces trois lieux de restauration.

En institut médico-social, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* ont été suspectés ou confirmés dans respectivement 24% et 26% des TIAC.

Tableau 2 : Foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP, par agent (confirmé ou suspecté) et selon le lieu de survenue - France, 2015

	<i>Salmonella</i>		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		Virus		Autres*		Total**	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Familial	117	30%	4	1%	53	13%	116	29%	31	8%	73	19%	394	100%
Restauration commerciale	35	8%	19	4%	105	24%	182	41%	34	8%	64	15%	439	100%
Cantine scolaire	4	4%	5	5%	25	27%	41	45%	9	10%	7	8%	91	100%
Entreprises	5	11%	1	2%	14	31%	16	36%	2	4%	7	16%	45	100%
IMS ⁽¹⁾	5	5%	25	24%	27	26%	12	12%	14	14%	20	19%	103	100%
Autres collectivités ⁽²⁾	18	15%	8	7%	36	31%	34	29%	15	13%	6	5%	117	100%
Total	184	15%	62	5%	260	22%	401	34%	105	9%	177	15%	1 189	100%

⁽¹⁾ Institut médico-social ⁽²⁾ Banquets, centres de loisirs, autres collectivités

* *Campylobacter*, Histamine, *Shigella*, *E. coli*, *C. botulinum*, toxine diarrhéique DSP, *Yersinia enterocolitica*, *Trichinella britovi*, toxique (champignons)

** 1 189 foyers de TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté et où le lieu de survenue était connu

Aliments suspectés, TIAC déclarées en 2015

En 2015, dans 35% des TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté, les aliments suspectés (Tableau 3) sont des plats avec des aliments composés ou des plats cuisinés (« autres aliments », exemples : salades composées, pizzas, sandwichs, buffet...). La consommation de viandes a été suspectée comme étant à l'origine de la toxi-infection dans 16% des foyers de TIAC, suivie par les poissons (10%), les volailles (9%), les coquillages (6%), les œufs et produits à base d'œufs (6%), les produits de charcuterie (6%), les produits laitiers (5%), et les crustacés (3%). Aucun aliment n'a pu être suspecté dans 6% des TIAC.

Pour les TIAC à *Salmonella* confirmées ou suspectées, la consommation d'œufs ou de produits à base d'œufs a été suspectée comme source d'infection dans 20% des TIAC et celle de viande et de charcuterie dans respectivement 18% et 16%. Les TIAC à *Clostridium perfringens*, à *Bacillus cereus* ou à *Staphylococcus aureus* confirmés ou suspectés ont été majoritairement associées à la consommation d'« autres aliments » (44%, 47% et 43% respectivement) ou de viandes (24%, 16% et 18% respectivement). Enfin, 29% des TIAC à virus entériques confirmés ou suspectés ont été attribués à la consommation de coquillages (Tableau 3).

Tableau 3 : Nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP, selon le type d'aliment suspecté pour les principaux agents pathogènes (confirmés ou suspectés) - France, 2015

	<i>Salmonella</i>		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		Virus		Autres*		Total**	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Fromage / produits laitiers	20	11%	1	2%	3	1%	29	7%	0	0%	4	2%	57	5%
Œufs / produits à base d'œufs ⁽¹⁾	37	20%	0	0%	11	4%	15	4%	2	2%	4	2%	69	6%
Viande	33	18%	15	24%	42	16%	72	18%	11	10%	20	11%	193	16%
Charcuterie	29	16%	3	5%	7	3%	20	5%	3	3%	4	2%	66	6%
Volaille	18	10%	8	13%	27	10%	35	9%	3	3%	12	7%	103	9%
Poissons	2	1%	1	2%	17	7%	25	6%	5	5%	64	36%	114	10%
Coquillages	0	0%	1	2%	4	2%	10	2%	31	29%	24	13%	70	6%
Crustacés	3	2%	0	0%	9	3%	4	1%	9	8%	7	4%	32	3%
Autres aliments ⁽²⁾	32	17%	28	44%	121	47%	172	43%	30	28%	31	17%	414	35%
Boissons	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%	2	1%	3	0%
Aliments non identifiés	13	7%	6	10%	19	7%	21	5%	11	10%	7	4%	77	6%
Total	187	100%	63	100%	260	100%	403	100%	106	100%	179	100%	1 198	100%

⁽¹⁾ Produits à base d'œufs : mousse au chocolat, pâtisseries, mayonnaise, etc...

⁽²⁾ Plats avec des aliments composés ou plats cuisinés (pizza, salade composée, hamburger, sandwich...)

* *Campylobacter*, Histamine, *Shigella*, *E. coli*, *C. botulinum*, toxine diarrhéique DSP, *Yersinia enterocolitica*, *Trichinella britovi*, toxique (champignons)

** 1 198 foyers de TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté

Non-conformités relevées, TIAC déclarées en 2015

Des non-conformités de produits, de matériel, de pratiques, de stockage ou de préparation ont été identifiées dans 597 foyers (43%) (Tableau 4).

Dans le cadre des TIAC en milieu familial, les non-conformités les plus fréquemment relevées étaient celles liées à des matières premières contaminées (67% des TIAC où des non-conformités ont été relevées). Les TIAC liées à un équipement défectueux ou inadapté ou à une manipulation inappropriée par un membre de la famille comptaient pour 23% et 16% respectivement de l'ensemble des TIAC familiales où des non-conformités ont été relevées.

Tableau 4: Non-conformités relevées (foyers où au moins un type de non-conformité a été identifié) - TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en France en 2015

Nb de foyers où au moins une non-conformité a été relevée	Restauration familiale nb = 73 ⁽¹⁾		Restauration commerciale nb = 312 ⁽¹⁾		Restauration collective nb = 212 ⁽¹⁾		Total nb = 597 ⁽¹⁾	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Equipement défectueux ou inadapté	17	23% ⁽²⁾	160	51% ⁽²⁾	108	51% ⁽²⁾	285	48% ⁽²⁾
Matières contaminées ⁽³⁾	49	67% ⁽²⁾	131	42% ⁽²⁾	52	25% ⁽²⁾	232	39% ⁽²⁾
Contamination par le personnel	12	16% ⁽²⁾	154	49% ⁽²⁾	78	37% ⁽²⁾	244	41% ⁽²⁾
Fonctionnement ⁽⁴⁾	2	3% ⁽²⁾	3	1% ⁽²⁾	7	3% ⁽²⁾	12	2% ⁽²⁾

⁽¹⁾ Nb de foyers de TIAC où au moins une non-conformité a été identifiée

⁽²⁾ Proportion par rapport au nombre de foyers de la catégorie pour lesquels au moins une non-conformité a été identifiée.

⁽³⁾ Matières premières, produits intermédiaires ou produits finis

⁽⁴⁾ Disfonctionnement dans la chaîne de froid / chaud, erreur de préparation...

En restauration commerciale ou collective, les non-conformités les plus fréquemment rencontrées étaient un équipement défectueux ou inadapté (51% des TIAC où une non-conformité a été relevée). Un non-respect des règles d'hygiène ou une mauvaise manipulation par le personnel ont été identifiés dans 49% des TIAC où une non-conformité a été relevée en restauration commerciale, et 37% de celles en restauration collective. Une contamination des matières (premières, intermédiaires ou produit fini) a été la non-conformité relevée dans 42% des TIAC en restauration commerciale, et 25% de celles en restauration collective. Les défauts de fonctionnement de la chaîne du froid / chaud, erreurs de préparation et délai trop long entre la préparation et le service ont été relevés dans seulement 1% et 3% des TIAC, respectivement dans la restauration commerciale ou collective.

Mesures correctrices, TIAC déclarées en 2015

Des mesures correctrices ont été nécessaires pour 493 (53%) foyers de TIAC en restauration commerciale ou collective (Tableau 5) et 20 (5%) des TIAC familiales. Dans les restaurants commerciaux où des mesures ont été mises en place, ces mesures ont été une information/formation du personnel pour 56% et une désinfection de l'établissement pour 60%. Suite à des TIAC survenues en restauration collective, une information/formation du personnel a été entreprise pour 45% et une désinfection de l'établissement pour 40% des TIAC où des mesures ont été nécessaires. Des travaux ont été effectués pour 42% des TIAC où des mesures ont été prises dans des restaurants commerciaux et 36% dans des collectivités. Une fermeture des établissements a été ordonnée pour 18 (6%) restaurants commerciaux et 4 établissements de restauration collective (2%).

Au total, 29 saisies de denrées ont été effectuées en 2015 suite à 27 TIAC en restauration commerciale ou collective et 20 TIAC ayant eu lieu lors de repas familiaux. Plusieurs de ces foyers de TIAC étaient liés au même aliment contaminé. En 2015, les TIAC ont donné lieu à 10 alertes "produits" avec mise en œuvre de mesures de gestion (retrait, rappel ou encore actions correctives chez le producteur) impliquant des fromages (dans 3 cas), des coquillages (dans 2 cas), du thon (dans 4 cas) ou des steaks hachés (dans 1 cas).

Tableau 5 : Mesures correctrices prises - TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en France, 2015 (n = 513)

Mesures prises	Restauration commerciale (nb = 292)		Restauration collective (nb = 201)		Restauration familiale (nb = 20)	
	Nb	%*	Nb	%*	Nb	%*
Information auprès du personnel	164	56%	90	45%	-	-
Désinfection de l'établissement	175	60%	80	40%	-	-
Travaux dans l'établissement	123	42%	73	36%	-	-
Fermeture de l'établissement	18	6%	4	2%	-	-
Saisie de denrées**	9	3%	18	9%	20	-

* Proportion par rapport au nombre total de foyers de la catégorie où au moins une mesure correctrice a été prise. Une TIAC ayant pu faire l'objet de plusieurs mesures correctrices, la somme des pourcentages peut excéder 100%

** Est présenté le nombre de foyers de TIAC où une saisie de denrées a été ordonnée : certaines saisies concernent plusieurs TIAC. Au total 29 saisies de denrées ont été effectivement mises en place suite à l'investigation de 47 TIAC.

Evolution depuis 1996 de la part des TIAC par agent pathogène suspecté ou confirmé

Les TIAC suspectées ou confirmées à *Salmonella* représentaient environ 55% de l'ensemble des TIAC à agent suspecté ou confirmé déclarées entre 1996 et 1998 (Figure 5). Cette proportion a continuellement diminué depuis pour atteindre 11% en 2013. Entre 2013 et 2015, la proportion des TIAC suspectées ou confirmées à *Salmonella* a augmenté de 11 à 16%.

Les TIAC à *Staphylococcus aureus* représentaient entre 16% et 26% des TIAC à agent suspecté ou confirmé déclarées entre 1996 et 2003. Entre 2003 et 2008, la proportion des TIAC à *Staphylococcus aureus* (suspecté ou confirmé) a constamment augmenté passant de 16% à 30%. Entre 2008 et 2015, cette proportion varie entre 30 et 34%.

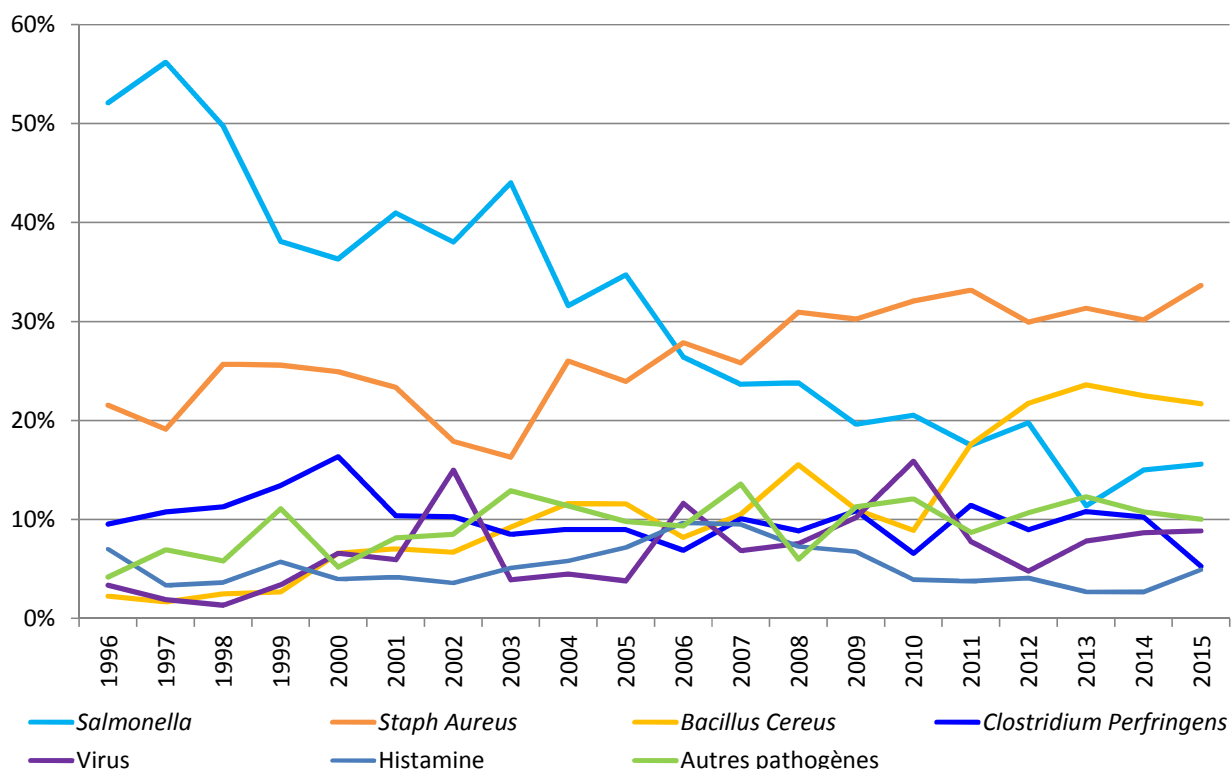


Figure 5 : Proportion des TIAC selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé - TIAC déclarées aux ARS et/ou DD(CS)PP en France entre 1996 et 2015

Entre 1996 et 2005, la part des TIAC suspectées ou confirmées à *Bacillus cereus* a augmenté de 2% à 12% des TIAC déclarées. Entre 2005 et 2010, cette proportion était stable entre 8% et 13%, puis elle a augmenté pour atteindre 24% en 2013. Entre 2013 et 2015, ce chiffre est resté stable (22-24%).

Les TIAC d'origine virale (suspectées ou confirmées) représentent entre 1% et 16% de l'ensemble des TIAC déclarées, sans tendance particulière.

Sur la période 1996-2015, les autres pathogènes (histamine, *Clostridium perfringens*, autres) varient entre 15% et 22% des TIAC et sont relativement stables sur l'ensemble de la période d'analyse.

Lieux de survenue des TIAC déclarées depuis 1996

Le nombre et la proportion des TIAC survenues en restauration commerciale ont augmenté de manière continue à partir de 2002 passant respectivement de 125 TIAC et 19% de l'ensemble des TIAC en 2002 à 529 TIAC et 39% en 2013 (Figure 6). Entre 2013 et 2015, cette proportion est stable (38% du total des TIAC en 2015). La proportion des TIAC survenues en collectivités (milieu scolaire, restauration d'entreprise, IMS et dans les autres collectivités) a diminué entre 1996 et 2015 passant de 46% de l'ensemble des TIAC déclarées en 1996 à 29% en 2015. La proportion des TIAC survenues dans le cadre de repas familiaux est variable selon les années : entre 26% et 39%. En 2014 et 2015, les chiffres sont très proches, avec 453 foyers déclarés en 2014 (33% de l'ensemble des foyers) et 435 foyers en 2015 (31%).

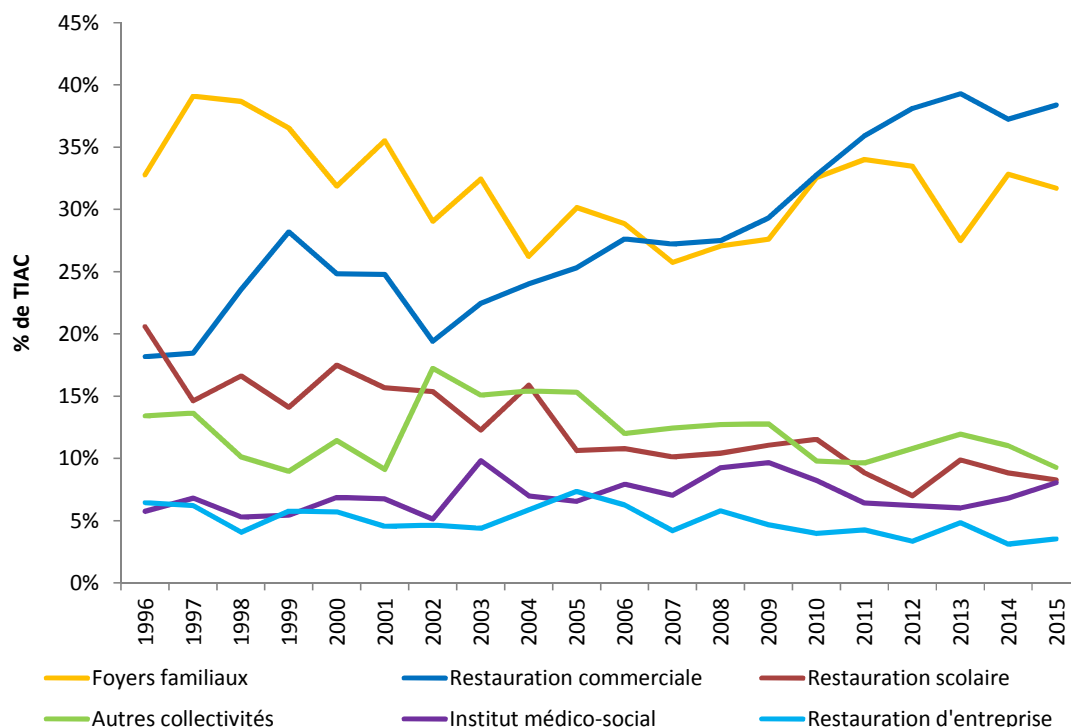


Figure 6 : Proportion des TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP selon le lieu du repas - France, 1996 - 2015

Limites des données

Un agent pathogène est suspecté en fonction des durées d'incubation, des symptômes et des aliments suspectés. Certains pathogènes ont des caractéristiques très proches en termes de durée d'incubation et de symptômes, notamment les agents toxiques à durée d'incubation courte (entérotoxines staphylococciques de *Staphylococcus aureus* et toxines émétiques de *Bacillus cereus*) ou longue (toxines diarrhéiques de *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*). Les données concernant les TIAC à agent suspecté sont donc à interpréter avec précaution.

Conclusion

Le nombre de foyers de TIAC déclarés en France en 2015 (1 390) ainsi que le nombre de malades (11 429) et d'hospitalisations (641) sont stables par rapport à 2014. Globalement, les caractéristiques des TIAC sur les données 2015 sont très similaires à celles de 2014. Cinq décès suite à des TIAC ont été notifiés et ont touché des personnes âgées dont 4 résidaient dans des IMS.

La moitié des TIAC a été déclarée aux ARS et/ou aux DD(CS)PP dans les 3 jours suivant la survenue du premier malade. Cependant, 23% des TIAC ont été déclarées plus d'une semaine après.

En 2015, un agent pathogène a été confirmé ou suspecté dans respectivement, 21% et 69% des foyers de TIAC. Le pathogène le plus fréquemment confirmé était *Salmonella* et les plus fréquemment suspectés étaient *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*. Les TIAC liées à ces 4 pathogènes ont été responsables de la majorité des malades et des hospitalisations. Après une diminution continue depuis 1997 de la part des TIAC où *Salmonella* est suspectée ou confirmée, une légère augmentation de la part de ces TIAC a été observée en 2014 et 2015. La part des TIAC (suspectées ou confirmées) à *Staphylococcus aureus* est stable depuis 2008 tout comme celle à *Bacillus cereus* depuis 2013. La part des autres agents pathogènes est stable.

Depuis 2013, la répartition des foyers de TIAC selon le lieu de restauration (commerciale, collective et familiale) est stable, avec une proportion toujours élevée (38%) de TIAC attribuées à la restauration commerciale.

En 2015, un total de 513 mesures correctrices ont été prises et 29 saisies de denrées ont été ordonnées par la DGAL suite à des TIAC en milieu familial, en restauration collective ou commerciale. Ces TIAC ont donné lieu à 10 alertes "produits" avec mise en œuvre de mesures de gestion (retrait, rappel ou encore actions correctives chez le producteur).

Depuis sa mise en place en 1987, la surveillance des TIAC a permis de déclencher des investigations pour en identifier les causes et mettre en place des mesures correctrices au sein des établissements afin améliorer la sécurité alimentaire. Toutefois, le nombre de TIAC à agent suspecté ou inconnu est encore trop élevé (79% de l'ensemble des TIAC) et conforte la nécessité d'améliorer les investigations réalisées et la coopération des autorités compétentes concernées.