

Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Présentation

A- Toxi-infection alimentaire individuelle collective (TIAC)

Une Toxi-Infection Alimentaire Collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro- intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (sauf pour le botulisme où un seul cas suffit pour déclencher l'alerte).

On distingue trois formes:

- les T.I.A.C à manifestations digestives, les plus fréquentes, spectaculaires, mais habituellement bénignes ;
- les T.I.A.C à manifestations nerveuses ou botulisme, rares mais généralement graves ;
- les T.I.A.C à manifestations vaso-motrices ; très rares et le plus souvent bénignes.

Les T.I.A.C à manifestations digestives :

Elles se présentent sous forme de gastro entérites aiguës associant vomissements, douleurs abdominales et diarrhée souvent profuse.

Elles se distinguent par les particularités suivantes selon l'agent causal :

A - Salmonelles :

- Incubation relativement longue (12 à 24 heures habituellement)
- fièvre à 38 _39°C pratiquement constante ;
- évolution régressive en 2 ou 3 jours ;

B - Staphylocoque :

- incubation très courte (moyenne 2 heures) ;
- Début brutal ;
- apyrexie : tendance au collapsus cardio vasculaire ;
- bactéries diverses (Proteus, Eschérichia coli, Vibrio parahaemolyticus) ;
- incubation 6 à 8 heures ;
- troubles digestifs banals sans fièvre ;

Rappel épidémiologique

Agent pathogène : Toutes les Salmonella du tableau de Kauffmann White (sauf S. typhi et para A) peuvent être à l'origine de ces T.I.A.C.

Réservoir de virus

Il est double : surtout animal (cheval, porc, vache, volaille, poisson) mais aussi humain (porteurs sains ou convalescents).

Transmission

Elle se fait par l'intermédiaire des aliments contaminés. Ceux-ci sont d'autant plus trompeurs que leur aspect, leur saveur et leur odeur ne sont pas modifiées.

Peuvent être incriminés :

- les viandes ; surtout « travaillées » (hachées, pâtées, saucisses) ;
- les œufs et la poudre d'œuf ;
- le lait, les fromages ;

Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

- les poissons, les coquillages ;
- les eaux de boissons ;
- les produits d'origine végétale.

La contamination de ces aliments peut être :

- originelle lorsque la viande, le lait, les œufs proviennent d'un animal malade ou porteur d'une infection inapparente ;
- secondaire quand la souillure (aliments, eau et boissons) se produit au cours des diverses manipulations dans la chaîne alimentaire (dépeçage, lavage des carcasses, préparation, transport, conservation, consommation) ;

Le plus souvent la souillure provient d'un porteur de germes humains par l'intermédiaire :

- des mains sales ;
- des instruments ou récipients insuffisamment nettoyés ;
- des linges, torchons, tabliers sales ;
- Parfois les aliments sont souillés par l'intermédiaire d'un vecteur : des mouches, des rats qui peuvent disséminer les salmonelles qu'ils hébergent.

Facteurs favorisants :

Ils sont multiples et interviennent en facilitant la contamination des aliments par la pullulation des microbes :

- non respect des règles d'hygiène ;
- manipulations multiples lors de la préparation de l'aliment ;
- consommation d'aliments après une mauvaise conservation ;
- consommation d'aliments avariés ;
- conservation d'aliment à la température ambiante avec un degré hygrométrique élevé ;
- rupture de la « chaîne de froid ».

Facteurs épidémiologiques :

Ils dépendent du stade où intervient la souillure : habituellement ces T.I.A évoluent sous forme de cas groupées autour de la source de contamination : épidémies de restaurants, de quartiers, d'internats, de famille etc.

L'évolution des modes alimentaires explique la possibilité d'éclosion de très nombreux cas dispersés souvent éloignés les uns des autres.

But de la surveillance

Détecter rapidement les cas de T.I.A.C. et identifier des agents pathogènes sur des prélèvements d'aliments, des selles et/ou des vomissements en vue d'une riposte adaptée.

Définitions de cas standardisées

Définition de cas standardisée

Cas suspects : Toute apparition de signes similaires (gastro-intestinaux, neurologiques ou vasomoteurs) chez au moins 2 personnes ayant consommé le même aliment ou la même boisson.

Cas confirmé : Confirmation par le laboratoire d'un agent pathogène particulier dans les prélèvements chez les cas suspects ou dans les aliments/eau/boissons consommés.

Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Remarque : La définition de cas d'une maladie d'origine alimentaire dépend de l'agent pathogène, de sa toxine ou d'un produit chimique (par exemple : choléra, hépatite A, salmonellose, dysenterie bacillaire, soude caustique, etc.).

Action de santé publique recommandée

- Application de mesures d'urgence afin d'enrayer la diffusion
- Notification rapide à l'échelon supérieur (déclaration obligatoire)
- Application des mesures d'hygiène alimentaire
- Ne pas présenter aux repas suivants les mêmes préparations que celles servies les trois jours précédents, tant que l'aliment en cause n'a pas été identifié
- Prélèvements biologiques (selles, vomissements etc) pour l'identification de l'agent pathogène au laboratoire
- Prise en charge symptomatique du patient en attendant les résultats du laboratoire.

Analyser et interpréter les données

Temps : Faire un graphique des cas et décès hebdomadaires et tracer une courbe évolutive pendant les flambées. Notifier immédiatement les données sur chaque cas et les données sommaires chaque mois pour la surveillance de routine.

Lieu : Faire le diagramme de l'emplacement des lieux d'habitation des cas.

Personne: Faire le décompte des cas et décès hebdomadaires pour les cas sporadiques et les cas liés aux flambées. Analyser la répartition par âge, la distribution selon l'aliment ou l'eau de boisson consommée, évaluer les facteurs de risque pour améliorer la lutte contre les cas sporadiques et les flambées.

Confirmation au laboratoire

La mise en évidence de l'agent pathogène par le laboratoire dans les prélèvements.

Référence:

- Guide technique pour la surveillance intégrée de la maladie et la riposte du Mali, 2012
- Conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC en établissement de santé C. CLIN SUD-EST – mai 2003

B- Toxi-infection alimentaire individuelle (TIA)

Référence :

- Guide technique pour la surveillance intégrée de la maladie et la riposte du Mali, 2012
- Conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC en établissement de santé C. CLIN SUD-EST – mai 2003

Une Toxi-infection alimentaire individuelle est définie par l'apparition chez un individu d'une symptomatologie, en général gastro- intestinale, dont on peut rapporter la cause à une origine alimentaire.

Cas suspect : Toute apparition de signes gastro-intestinaux, neurologiques ou vasomoteurs chez une personne ayant consommé un ou plusieurs aliments/eau/autres boissons.

Toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Cas confirmé : Tout cas suspect de Toxi-Infection Alimentaire individuelle avec confirmation d'un microbe (agent pathogène) chez le patient et/ou dans l'aliment/eau/autres boisson par le laboratoire. *(pour la suite, se référer aux informations du TIAC).*

