

# Les toxi-infections alimentaires collectives, oui mais en pratique... TIAC ou GEA?

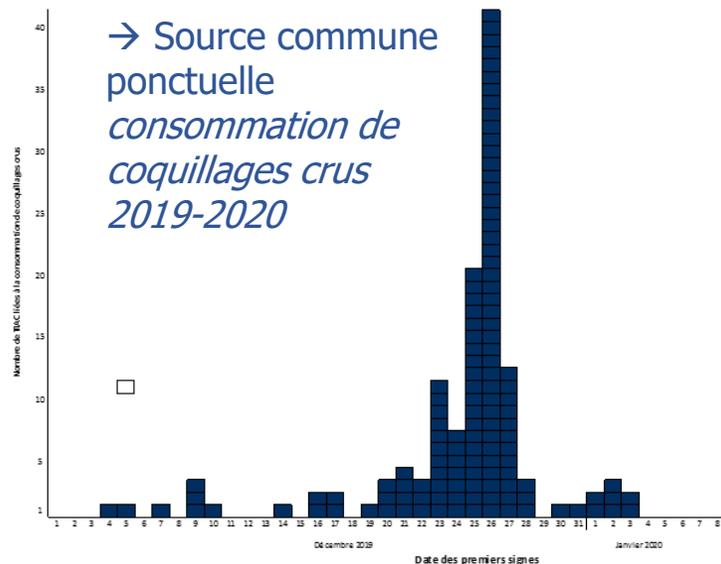


François L'HERITEAU  
CPias Ile-de-France  
29 Février 2024

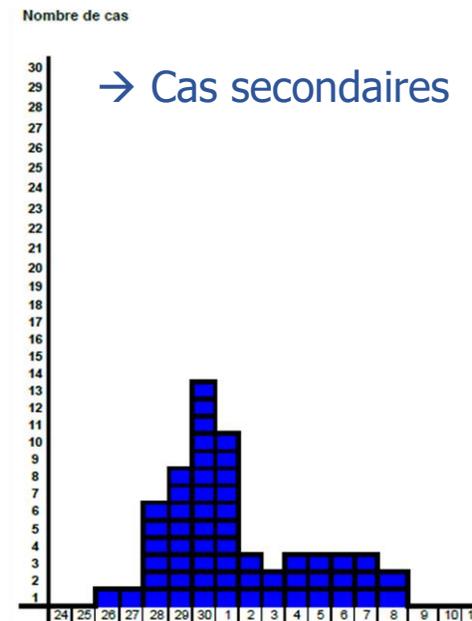
# Epidémiologie

	TIAC	GEA
<b>Transmission</b>	Pas de transmission interhumaine (en général)	Inter-humaine (« péril fécal ») Contact direct : interhumain et transmission croisée (patients ou personnels) Contact indirect : avec l'environnement contaminé
<b>Contexte</b>	Outre les repas partagés, notion d'aliments « à risque »: A base de produits crus (lait cru, dérivés, fromages au lait cru) Consommés cru (fruits de mer, mayonnaise, mousse au chocolat) Consommés peu cuits (viande peu cuite) Rupture de la chaîne du froid	Contexte épidémique +++ Mais aussi pendant la saison des TIAC à virus
<b>Agents responsables</b>	Nombreux agents responsables : bactéries, virus, parasites, toxines, toxiques	Plutôt viral
<b>Cas particulier</b>	TIAC puis GEA	GEA puis TIAC

	TIAC	GEA
<b>Évoquer le diagnostic</b>	Vomissements, diarrhée Syndrome cholériforme Syndrome dysentérique Plus de 2 cas Dans les 72 heures après un repas commun	Vomissements, diarrhée  Plus étalé dans le temps Pas de notion de repas en commun
<b>Orientation étiologique</b>	Durée d'incubation Clinique (variable selon agent) Aliment suspect Allure de la courbe épidémique	Notion de contagion Contexte épidémique Allure de la courbe épidémique



Par date des symptômes



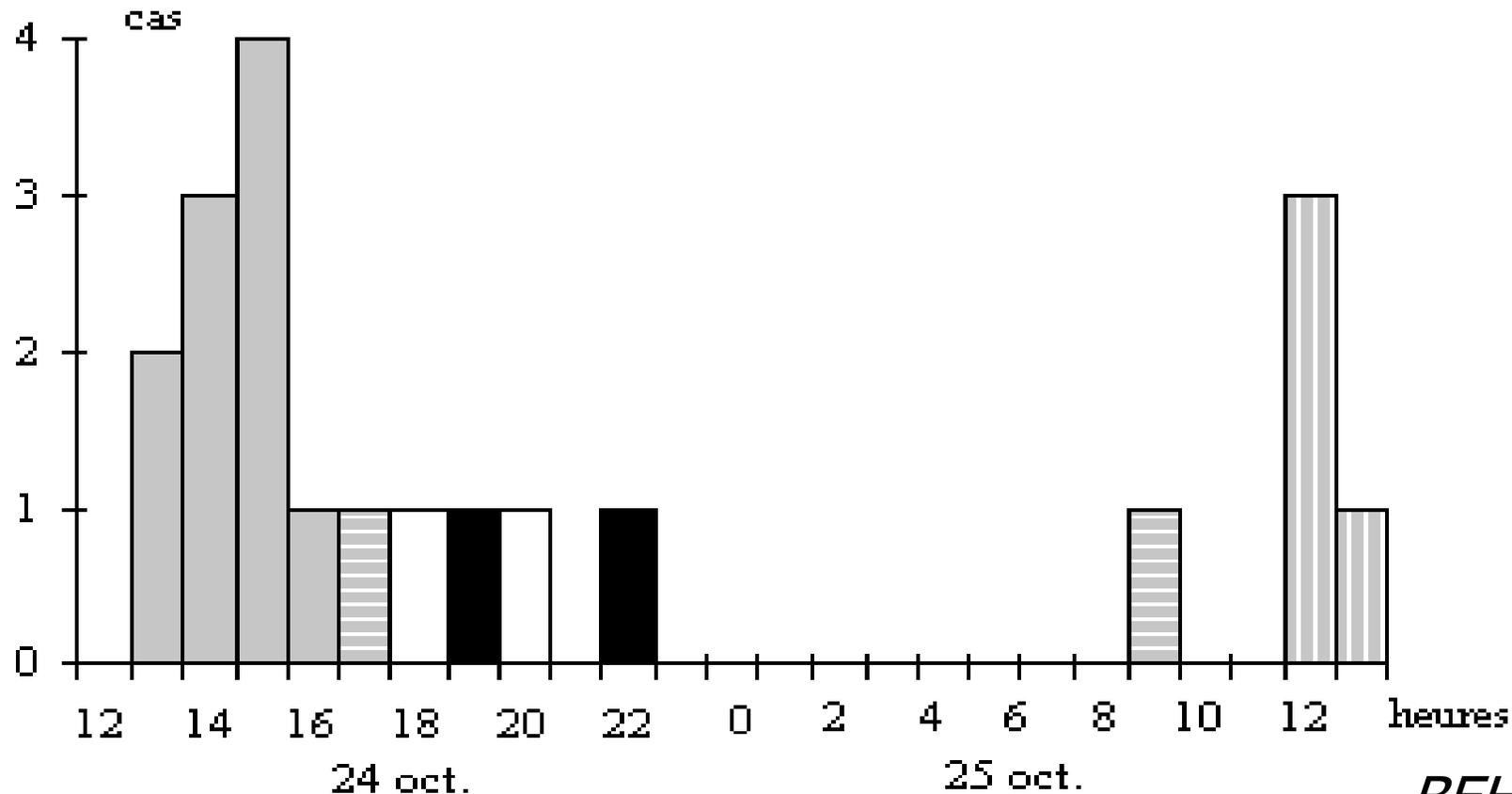
Cpias Pays de la Loire



## Courbe épidémique

Si TIAC avec différents repas concernés, aspect différent...

*TIAC à l'histamine consommation d'espadon fumé 1996*



# Les structures externes concernées

	TIAC	GEA
ARS *	x	x
Direction départementale de la protection des populations * (DDPP)	x	
Centres nationaux de référence **	x (certaines bactéries)	x (norovirus)
Santé publique France (SPF) **	x	x
CPias *	x	x

\* pour action

\*\* pour surveillance

# Le signalement

## TIAC

- **Maladie à déclaration obligatoire**

→ ARS → DDPP et SPF

+ e-SIN pour les ES   
ou Portail national pour les ESMS  
<https://signalement.social-sante.gouv.fr/>

## GEA

- **En ESMS**
  - Si  $\geq 5$  cas dans un délai  $\leq 4$  jours
  - Décès quel que soit le nombre de cas  
→ <https://signalement.social-sante.gouv.fr/>
- **En ES**
  - Si épidémie non maîtrisée ou critères de gravité  
→ 



9 résidents présentent vomissements +/- diarrhées





9 résidents présentent vomissements +/- diarrhées



## TIAC ou GEA ? Conduite à tenir



**1- Confirmer le diagnostic  
+ alerter en interne  
+ précautions complémentaires  
pour les cas**



9 résidents présentent vomissements +/- diarrhées

TIAC ou GEA?

## Confirmer le diagnostic

Définir/compter les cas et les non cas

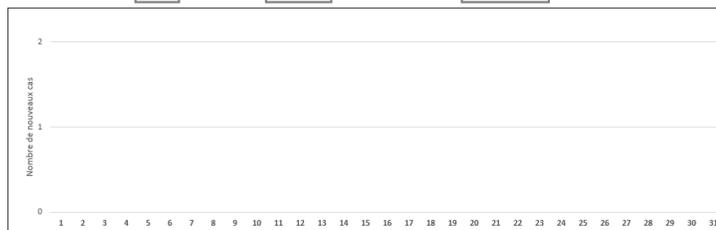
- Temps / Lieu/ Personne / repas
- Calcul du taux d'attaque

Réaliser la courbe épidémique  
Outil epid ESMS

[https://antibioresistance.fr/prevention\\_infections](https://antibioresistance.fr/prevention_infections)

**RÉPIAS** Réseau piloté par Santé publique France  
**Surveillance des épidémies en ESMS**

Etablissement :   
Département :  Mois/Année :  Type Etablissement :



Date du 1er cas :

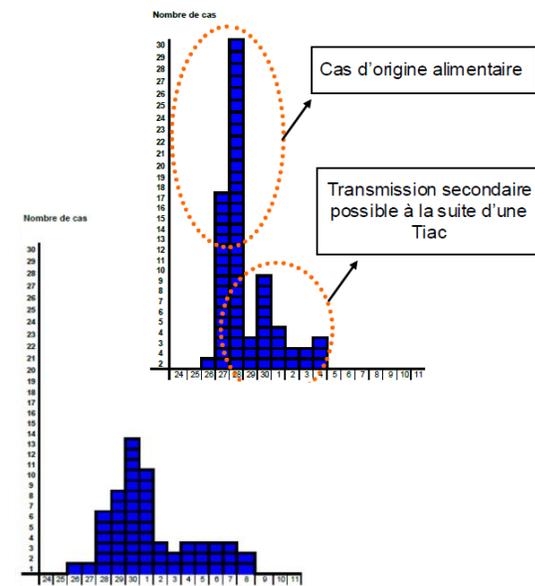
Jour :	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Cas résidents																																
Cas professionnels																																

Chaque jour, noter uniquement les **NOUVEAUX CAS**

**Taux d'attaque dans l'établissement**

Nombre total de résidents dans la structure :  Nbre total de professionnels dans la structure :

Taux d'attaque chez les résidents :  % Taux d'attaque chez les professionnels :  %



- Aspect +++
  - « source commune ponctuelle » → TIAC
  - Transmission croisée → GEA

En parallèle:  
alerter en interne  
et mettre les cas  
en PCC



9 résidents présentent vomissements +/- diarrhées



## TIAC ou GEA? Conduite à tenir

**2- Signalement sans délai à l'ARS**  
(DO, portail de signalement des événements sanitaires indésirables) → investigations

**1- Confirmer le diagnostic  
+ alerter en interne  
+ précautions complémentaires  
pour les cas**



# Il s'agit d'une TIAC

## Suite de la conduite à tenir



### 3- Enquête épidémiologique

**2- Signalement sans délai à l'ARS**  
(DO, portail de signalement des évènements sanitaires indésirables) → investigations

**1- Confirmer le diagnostic**  
**+ alerter en interne**  
**+ précautions complémentaires**  
**pour les cas**



# Enquête épidémiologique lors d'une TIAC

Enquête alimentaire  
→ identifier aliment

Description des repas : e-TIAC (lien d'accès envoyé par l'ARS)  
Guidée par le germe isolé ou suspecté  
Sur les repas pris en commun au cours des 3 jours précédents

Enquête cas-témoin ou  
cohorte retrospective

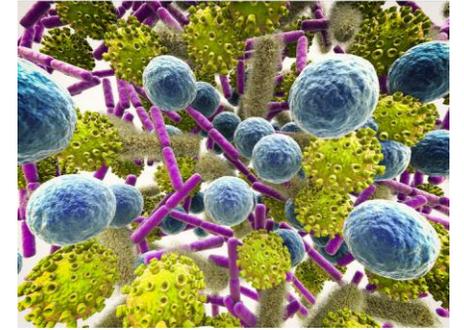
Selon l'importance du nombre de cas  
Selon le caractère fermé ou ouvert de la population

→ Faire un « tableau à 4 cases »

	Malade	Non malade	Total
Exposé <i>a mangé l'aliment</i>			
Non exposé <i>ne l'a pas mangé</i>			

# Il s'agit d'une TIAC

## Suite de la conduite à tenir



### 4- Enquête microbiologique

### 3- Enquête épidémiologique

3+4 → Identification de l'aliment suspect

**2- Signalement sans délai à l'ARS**  
(DO, portail de signalement des évènements sanitaires indésirables) → investigations

**1- Confirmer le diagnostic**  
**+ alerter en interne**  
**+ précautions complémentaires**  
**pour les cas**



# Enquête microbiologique

- **Chez les patients / résidents**

- Coprocultures : germes TIAC (ne recherche que certaines bactéries) Salmonelles, Shigelles, *Campylobacter*, *Yersinia* (→ coproculture)
  - *E. coli* entérohémorragique (EHEC), STEC (nécessité d'orienter la recherche, importance du contexte clinique)
- Norovirus, autres virus entériques : pas systématique
- Kits PCR multiplex

- **Pour les aliments ou les plats**

- Échantillon alimentaire (repas témoin)
- Enquête vétérinaire (DDPP)

- **Envoi de l'agent pathogène au CNR le cas échéant**

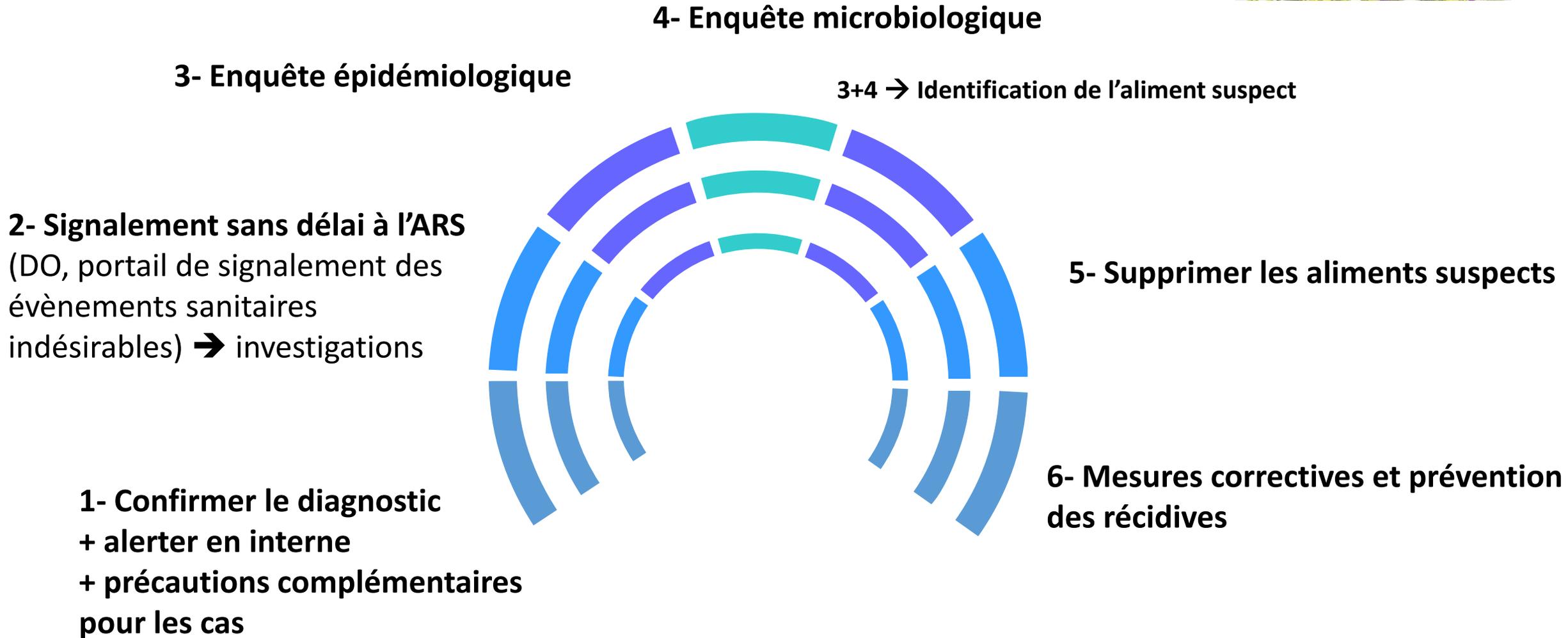
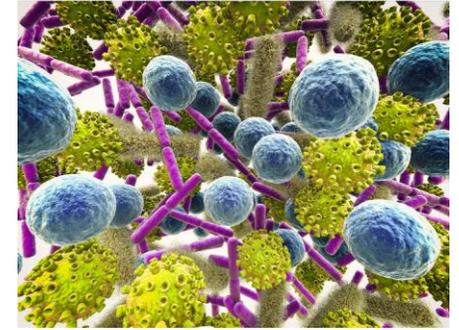
- Arrêté du 30 décembre 2022 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000046849745>
- Arrêté du 18 janvier 2023 <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000047017425>

- **Recherche d'une source potentielle chez le personnel (portage)**

- Selles si Salmonelles
- Nez/gorge si *S. aureus*

# Il s'agit d'une TIAC

## Suite de la conduite à tenir



# HYGIÈNE DANS LA CUISINE

## #1 DES MAINS TOUJOURS BIEN PROPRES

Avant et pendant la préparation des repas, lavez-vous bien les mains avec **de l'eau et du savon**.



## #2 PAS DE CUISINE AVEC LA GASTRO

Évitez de préparer les repas en cas de **gastro-entérite**. Faites-vous remplacer ou soyez très vigilant sur le lavage des mains. Privilégiez des aliments nécessitant peu de préparation.



## #3 AU FRIGO SANS TARDER

Placez les aliments au réfrigérateur **au plus tard 2 heures** après leur préparation.



## #4 UN FRIGO TOUJOURS PROPRE

Nettoyez régulièrement votre réfrigérateur. Si des aliments se répandent à l'intérieur, nettoyez **immédiatement**. **Emballez bien** vos aliments.



## #5 UNE TEMPÉRATURE BIEN RÉGLÉE

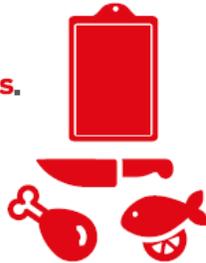


Maintenez la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur **entre 0 et +4 °C**. Vérifiez également l'étanchéité des portes.

# HYGIÈNE DANS LA CUISINE

## #6 À CHAQUE TYPE D'ALIMENT SA PLANCHE À DÉCOUPER

Une planche pour la viande et les poissons **crus**, une autre pour les produits **cuits** et les légumes **propres**. Utilisez **des ustensiles et des plats propres** une fois vos aliments cuits.



## #7 TOUT PRÊT, VITE MANGÉ

Conservez **au frais** vos produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème ou aliments non préemballés. Consommez-les dans les **trois jours après achat**.



entre **0**  
et **+4°C**

## #8 HACHÉ BIEN CUIT

Les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent consommer **la viande hachée cuite à cœur** pour se protéger des agents pathogènes.



## #9 VIGILANCE SUR LE CRU

La consommation de viande ou de poisson **crus** et de produits laitiers **au lait cru** est **fortement déconseillée** aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.



## #10 LE BIBERON AU FRAIS

Les repas et biberons des nourrissons ne doivent pas rester plus d'**une heure à température ambiante** et **plus de 48 heures au réfrigérateur**.

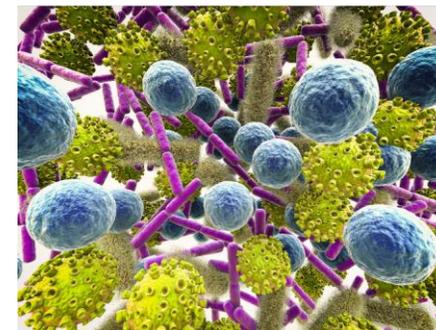


<1h



# Il s'agit d'une GEA

## Suite de la conduite à tenir



### 3- Check list gestion d'une épidémie en ESMS

<https://antibioresistance.fr/member/survey/checklist-epidemic-202110>

### 2- Signalement sans délai à l'ARS

(DO, portail de signalement des évènements sanitaires indésirables) → investigations

### 1- Confirmer le diagnostic

+ alerter en interne

+ précautions complémentaires pour les cas



# Checklist gestion d'une épidémie en ESMS

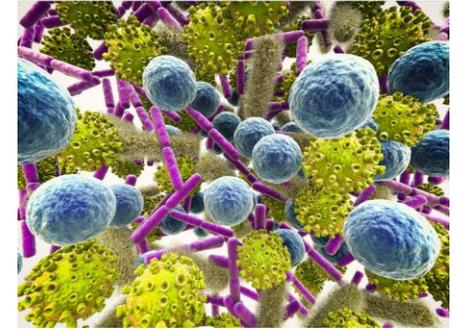
Code couleur: investigation communication formation soin organisation

Mesures immédiates (dans les 24 à 48h)			
		Date de mise en oeuvre	Commentaires
La démarche diagnostique est lancée et les prélèvements microbiologiques réalisés, ou le micro-organisme responsable est identifié • Recommandations pour la pratique des prélèvements microbiologiques en EHPAD	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
La définition du cas est établie de manière précise et acquise	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Le cas source/zéro (résident ou professionnel) est recherché	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Les cas confirmés, probables ou possibles, parmi les résidents et le personnel, sont comptabilisés	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Les unités où sont survenus les cas sont identifiées	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Un signalement interne a été réalisé à la Direction, au médecin coordonnateur*, à l'EOH/EMH* et à la médecine du travail le cas échéant	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Les cas confirmés ou suspects sont maintenus en chambre dans la mesure du possible	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Les repas communs, visites et activités collectives sont suspendus pour l'ensemble des résidents des unités hébergeant des cas	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Des précautions complémentaires sont mises en œuvre autour des cas selon les modalités de transmission de l'agent infectieux identifié ou suspecté	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
• Gestion des soins – Précautions complémentaires d'hygiène			
Le personnel symptomatique est placé en éviction ou mis à l'écart des soins dès la suspicion.	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
L'entretien des locaux est adapté à la situation épidémique avec une désinfection de l'environnement proche des résidents (cas et contacts) et des parties communes (surfaces hautes, points de contact)	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Du matériel à usage unique ou dédié au résident cas confirmé ou suspect est privilégié	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Le matériel, les EPI, les PHA, les produits d'entretien et de désinfection sont normés et en quantité suffisante	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Une communication informe l'ensemble des professionnels de la situation (dont personnel de nuit, personnel en charge de l'entretien des locaux, des services logistiques, blanchisserie, y compris services externalisés...)	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Les résidents sont informés des mesures mises en place et cette information est tracée dans leur dossier	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Les résidents sont sensibilisés aux gestes barrières (renforcement de l'hygiène des mains...) / à adapter selon le pathogène	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Une sensibilisation par l'EOH/EMH* ou le référent PRI est effectuée à l'ensemble des professionnels pour rappeler l'application stricte des précautions standard et mettre en place les précautions complémentaires adaptées	<input type="radio"/> Oui <input type="radio"/> Non	<input type="text"/>	<input type="text"/>

# Il s'agit d'une GEA

## Suite de la conduite à tenir



### 3- Check list gestion d'une épidémie en ESMS

<https://antibioresistance.fr/member/survey/checklist-epidemic-202110>

### 2- Signalement sans délai à l'ARS

(DO, portail de signalement des événements sanitaires indésirables) → investigations

1- Confirmer le diagnostic  
+ alerter en interne  
+ précautions complémentaires  
pour les cas



### 4- Diagnostic microbiologique

#### Coprocultures

- Certaines bactéries
- Éliminer *Clostridioides difficile*
- Norovirus par TROD ou CNR

### 5- Mesures correctives et prévention des récives

- Affiches et fiches pratiques CPias IdF

# Outils / doc utiles



- Affiche Précautions standard: <https://www.cpias-ile-de-france.fr/docprocom/doc/cpiasidf-affiche-ps-2023.pdf>
- Affiche Précautions standard –focus sur l’HDM par FHA : <https://www.cpias-ile-de-france.fr/docprocom/doc/cpiasidf-affiche-ps-hdm-dec2023.pdf>
- Les 10 commandements de la FHA : <https://www.cpias-ile-de-france.fr/docprocom/doc/cpiasidf-10-commandements-fha-2023.pdf>
- Fiche pratique – Précautions complémentaires contact : <https://www.cpias-ile-de-france.fr/docprocom/doc/cpiasidf-ft-pcc-es-2023.pdf>
- Affiche - Précautions complémentaires contact: <https://www.cpias-ile-de-france.fr/docprocom/doc/cpiasidf-affiche-pcc-2023.pdf>
- Fiche prévention et maîtrise de la diffusion des GEA virales saisonnières : à venir



- Critères d’orientation TIAC ou GEA  
[https://www.cpias-pdl.com/wp-content/uploads/2019/08/8\\_2019\\_Criteres-TIAC.pdf](https://www.cpias-pdl.com/wp-content/uploads/2019/08/8_2019_Criteres-TIAC.pdf)



- Outil epid-ESMS [https://antibioresistance.fr/prevention\\_infections](https://antibioresistance.fr/prevention_infections)
  - Check list en ligne gestion d’une épidémie en ESMS
  - Outil excel de création de courbe épidémique

# Bon appétit quand même!



Merci de votre écoute