

Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives

Données de la déclaration obligatoire, 2014

En 2014, 1380 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarés en France, affectant 12109 personnes, dont 649 (5%) ont été hospitalisées et 2 sont décédées. Par rapport à 2013, le nombre de TIAC est en légère augmentation (+2,5%) : 1 346 foyers avaient été déclarés en 2013.

Les trois agents pathogènes les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient *Staphylococcus aureus* (30% des foyers pour lesquels un agent a été confirmé ou suspecté), *Bacillus cereus* (22%) et *Salmonella* spp. (15%). Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté dans 13% des foyers déclarés.

Par rapport à 2013, le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration commerciale et collective a diminué de 3 et 7%, respectivement, alors que le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration familiale a augmenté de 22%. En 2014, la part des TIAC survenues en restauration commerciale était de 37%, de 30% en restauration collective et de 33% dans le cadre de repas familiaux.

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). Lorsque cela est possible, des investigations conjointes sont mises en œuvre pour confirmer la TIAC et identifier si possible l'origine de celle-ci afin de mettre en œuvre les mesures préventives et correctives nécessaires.

Les ARS remontent les déclarations, investigations et conclusions à l'Institut de Veille Sanitaire (InVS), et les DD(CS)PP remontent les informations à la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

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

Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2014

En 2014, le nombre de foyers déclarés aux ARS et/ou DD(CS)PP est en légère augmentation par rapport à 2013 : + 2,5% comparé à une augmentation de 4,5% entre 2012 et 2013 (figure 1).

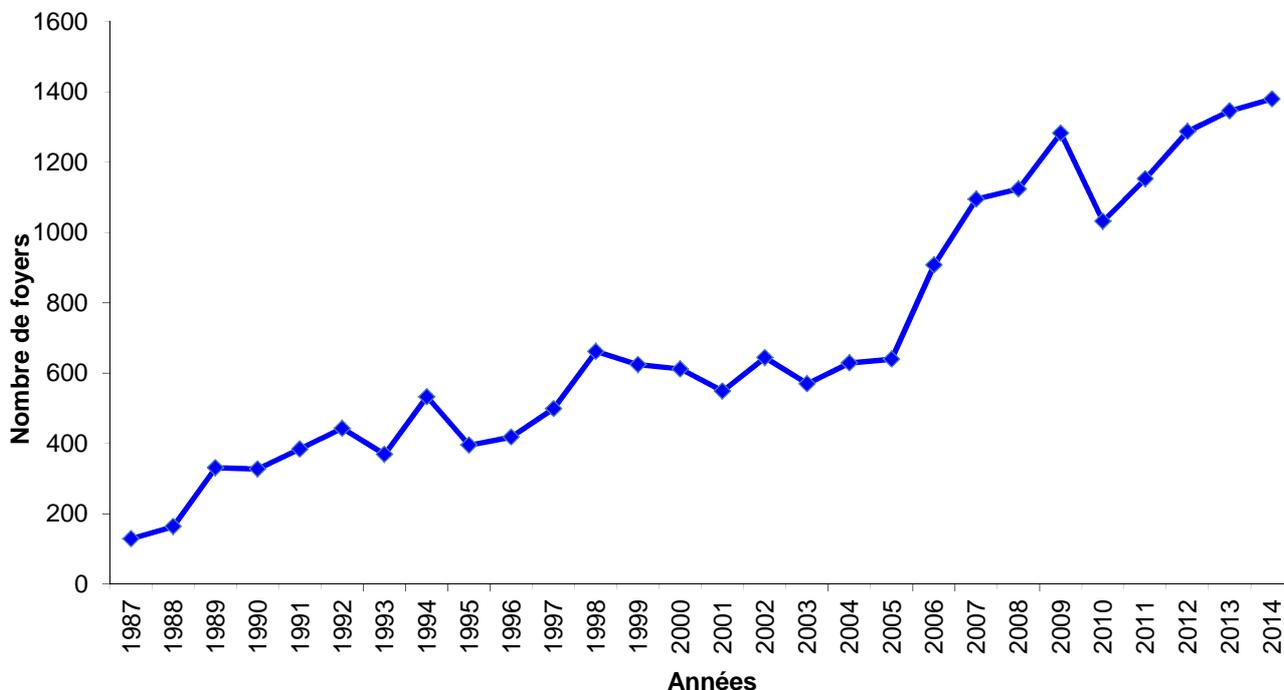


Figure 1: Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2014

Lieux de survenue des TIAC déclarées en 2014

Parmi les 1 380 foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en 2014, 453 (33%) sont survenus dans le cadre de repas familiaux, 514 (37%) en restauration commerciale et 411 (30%) en restauration collective (entreprises, cantines scolaires, banquets, instituts médico-sociaux (IMS)...).

Par rapport à 2013, le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration commerciale et collective a diminué de 3 et 7%, respectivement. Le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration familiale a augmenté de 22%.

Délais de déclaration des TIAC en 2014 (délai entre la date de survenue du 1^{er} cas 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 1^{er} cas (Figure 2) et 79% ont été déclarées dans la semaine suivant la survenue du 1^{er} cas. Le délai médian de 3 jours entre la date de survenue du premier cas et la date de déclaration était identique pour les TIAC survenues dans le cadre familial et pour celles survenues en restauration commerciale. Il était de 2 jours pour les TIAC survenues en restauration collective. Pour 33% des TIAC, la notification a eu lieu dans les 24h après la survenue du 1^{er} cas et 10% des TIAC ont été notifiées plus de 2 semaines après.

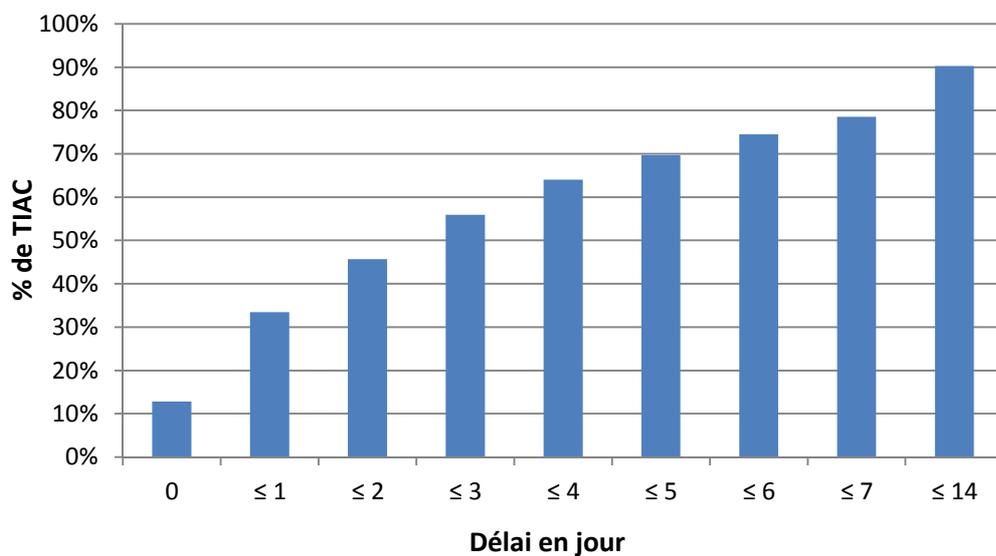
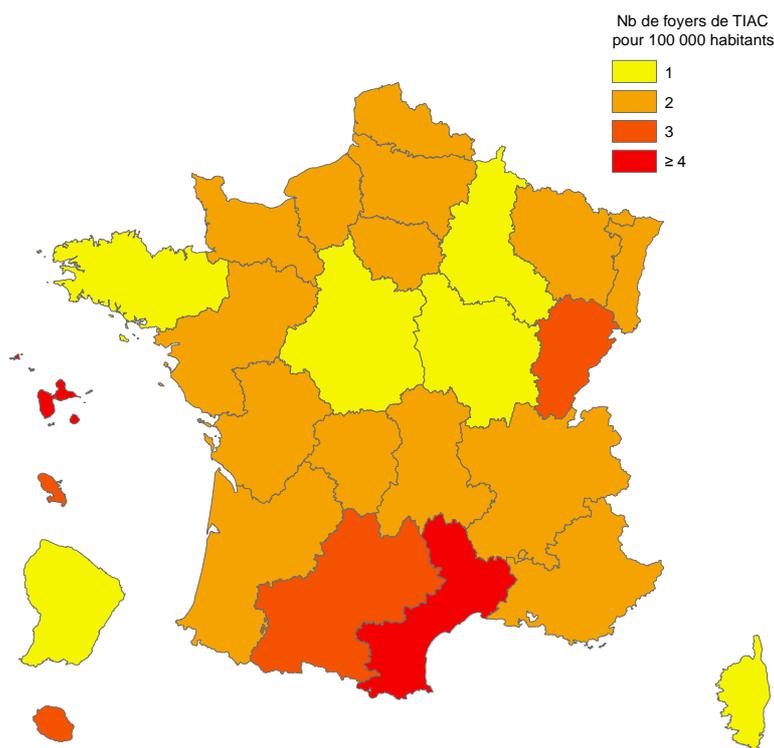


Figure 2 : Délais cumulés de déclaration en jour entre la date de survenue du 1^{er} cas et la date de signalement des TIAC aux ARS et/ou aux DD(CS)PP - France, 2014

Répartition géographique des TIAC déclarées en 2014

En 2014, entre 1 et 6 foyers de TIAC pour 100 000 habitants¹ ont été déclarés dans les différentes régions en France (Figure 3).



Sources : © (IGN) - (Géofla)®, 1999, InVS, Août 2015
Sources : Insee - Estimations de population 2014 - Données actualisées au 13 janvier 2015

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, 2014

¹Incidence calculée comme le nombre de TIAC *100 000 habitants divisée par le nombre d'habitants du département (estimations Insee 2014 - Données actualisées au 13 janvier 2015)

Agents pathogènes, confirmés ou suspectés, impliqués dans les TIAC déclarées en 2014

En 2014, un agent pathogène a pu être confirmé dans l'aliment incriminé ou chez au moins une personne malade dans 254 (18%) foyers de TIAC, suspecté dans 949 (69%) foyers et dans 177 (13%) foyers aucun agent n'a pu être identifié ou suspecté (Tableau 1).

Les quatre agents les plus fréquemment confirmés ou suspectés parmi les foyers où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté étaient :

- *Staphylococcus aureus* : 30% des foyers (6% des foyers avec agent confirmé ; 36% avec agent suspecté)
- *Bacillus cereus* : 22% des foyers (9% des foyers avec agent confirmé ; 25% avec agent suspecté)
- *Salmonella* spp. : 15% des foyers (43% des foyers avec agent confirmé ; 7% avec agent suspecté)
- *Clostridium perfringens* : 9% des foyers (9% des foyers avec agent confirmé et 10% avec agent suspecté)

Les TIAC suspectées ou confirmées à *Staphylococcus aureus* et à *Bacillus cereus* ont été responsables respectivement de 2336 et 2478 malades (40% des cas). Le nombre le plus important d'hospitalisations a été rapporté pour des TIAC suspectées ou confirmées à *Staphylococcus aureus* et à *Salmonella* spp. avec respectivement 211 et 152 hospitalisations (56% des hospitalisations). Deux décès ont été notifiés en 2014 : l'un suite à une TIAC d'origine virale, l'autre suite à une TIAC à ciguatera.

Sur les 254 foyers où un agent pathogène a été confirmé, le germe a été identifié dans des prélèvements de personnes malades pour 54% des foyers, dans des échantillons alimentaires pour 32%, et chez les deux (patient + aliment) pour 13%.

Tableau 1 : Détail des foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP - France, 2014

Agent	Nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS ou DDPP, France, 2014					
	Foyers		Cas		Hospitalisations	
	N	%‡	N	%‡	N	%‡
Total agents confirmés ⁽¹⁾	254	18%	2997	25%	262	40%
<i>Salmonella</i>	110	43%	771	26%	175	67%
dont*						
Enteritidis	38	35%	222	29%	50	29%
Typhimurium	21	19%	147	19%	28	16%
Variant monophasique Typhimurium	14	13%	142	18%	35	
Autres sérotypes **	6	5%	27	4%	6	3%
Sérotypes indéterminés	31	28%	233	30%	56	32%
<i>Clostridium perfringens</i>	22	9%	661	22%	0	-
<i>Shigella</i> spp	2	1%	6	0%	3	1%
<i>Campylobacter</i> spp	30	12%	108	4%	11	4%
<i>Staphylococcus aureus</i>	14	6%	172	6%	14	5%
<i>Bacillus cereus</i>	23	9%	447	15%	18	7%
Histamine	7	3%	36	1%	5	2%
Norovirus	25	10%	343	11%	21	8%
Autre virus	4	2%	36	1%	6	2%
Autres pathogènes ⁽²⁾	17	7%	417	14%	9	3%
Total agents suspectés ⁽³⁾	949	69%	7570	63%	344	53%
<i>Salmonella</i> spp	67	7%	531	7%	36	10%
<i>Clostridium perfringens</i>	92	10%	1080	14%	16	5%
<i>Shigella</i> spp	2	0%	4	0%	0	-
<i>Campylobacter</i> spp	8	1%	151	2%	4	1%
<i>Staphylococcus aureus</i>	345	36%	2164	29%	138	40%
<i>Bacillus cereus</i>	241	25%	2031	27%	77	22%
Histamine	25	3%	115	2%	12	3%
Virus	75	8%	742	10%	32	9%
Autres pathogènes	94	10%	752	10%	29	8%
Total agents indéterminés ⁽⁴⁾	177	13%	1542	13%	43	7%
Total foyers	1380	100%	12109	100%	649	100%

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

* Pour les sérotypes de salmonelles, % du total des salmonelles confirmées ou suspectées

**S.Arizona(2 foyers), S.Bovismorficans B (1 foyer). S. Paratyphi B (3 foyers)

⁽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* (5foyers), toxine diarrhéique DSP (7foyers), *C. botulinum* (2 foyers), *Pseudomonas fluorescens*(1foyer), *Yersinia enterocolitica* (2 foyers)

⁽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 et des signes cliniques présentés par les malades.

⁽⁴⁾ 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 2014, selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé

La saisonnalité classiquement observée chaque année s'est vérifiée en 2014, avec une augmentation estivale des foyers de TIAC suspectés ou confirmés à *Salmonella* spp., *Bacillus cereus* et *Staphylococcus aureus* (50% des foyers de TIAC à *Salmonella* spp., 30% des foyers à *Bacillus cereus* et 28% des foyers à *Staphylococcus aureus* étant survenus pendant la période de juin à août). Comme chaque année, on observe une augmentation hivernale des foyers de TIAC provoqués par des virus entériques (47% des foyers où des virus sont incriminés sont survenus en décembre, janvier et février), fréquemment liés à la consommation de coquillages (Figure 5).

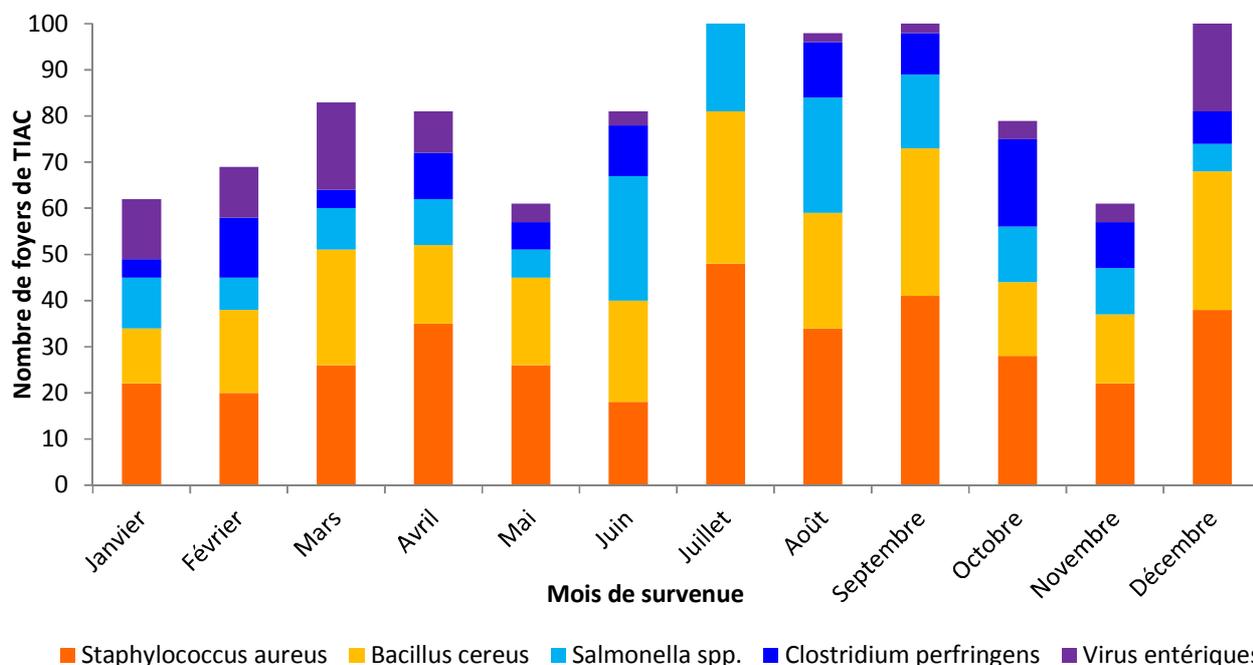


Figure 5 : Nombre de foyers de TIAC déclarés aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en fonction du mois d'exposition, pour les principaux agents responsables, confirmés ou suspectés - France, 2014

Présentation clinique, TIAC déclarées en 2014

Parmi les 12 109 cas, des douleurs abdominales ont été rapportées dans 49% des cas et des diarrhées dans 48% des cas. Des vomissements, des nausées et de la fièvre ont respectivement été observés dans 44%, 23% et 12% des cas. Divers autres symptômes ont été rapportés pour 10% des cas (bouffées de chaleur, céphalées, vertiges, manifestations allergiques, prurit...).

Agents pathogènes et lieux de survenue des TIAC déclarées en 2014

Parmi les TIAC survenues dans le cadre de repas familiaux (Tableau 2), *Staphylococcus aureus* et *Salmonella* spp. ont été les deux agents pathogènes les plus majoritairement confirmés ou suspectés dans respectivement 26% et 27% de ces TIAC.

Pour les TIAC ayant eu lieu en restauration commerciale ou cantine scolaire, les agents pathogènes principalement confirmés ou suspectés ont été *Bacillus cereus* et *Staphylococcus aureus*.

En restauration d'entreprises et en institut médico-social, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* ont été suspectés ou confirmés dans respectivement 62% et 66% 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, 2014

	<i>Salmonella</i> spp.		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		Virus		Autres pathogènes		Total*	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Familial	112	27%	16	4%	55	13%	107	26%	50	12%	73	18%	413	100%
Restauration commerciale	36	8%	38	9%	109	25%	161	37%	16	4%	75	17%	435	100%
Cantine scolaire	4	4%	6	6%	24	24%	43	44%	12	12%	9	9%	98	100%
Entreprises	1	3%	14	37%	14	37%	7	18%	0	0%	2	5%	38	100%
IMS ⁽¹⁾	4	5%	21	25%	24	29%	15	18%	10	12%	10	12%	84	100%
Autres collectivités ⁽²⁾	19	14%	18	14%	38	29%	25	19%	16	12%	16	12%	132	100%
Total	176	15%	113	9%	264	22%	358	30%	104	9%	185	15%	1200	100%

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

* 1 200 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 2014

En 2014, dans la majorité des TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté, les aliments incriminés (Tableau 3) sont des plats avec des aliments composés (36% : « autres aliments »). La consommation de viandes a été suspectée comme étant à l'origine de la toxi-infection dans 15% des foyers de TIAC, suivie par les poissons (10%), les volailles (9%), les coquillages (7%), les œufs et produits à base d'œufs (6%), les produits laitiers (6%), les produits de charcuterie (5%) et les crustacés (2%). Aucun aliment n'a pu être incriminé dans 5% des TIAC.

Pour les TIAC à *Salmonella* spp., la consommation d'œufs ou de produits à base d'œufs a été suspectée comme source d'infection dans 28% des TIAC et celle de viande dans 15%. Les TIAC à *Clostridium perfringens*, à *Bacillus cereus* et à *Staphylococcus aureus* confirmés ou suspectés ont été majoritairement associées à la consommation d'« autres aliments » (36%, 53% et 46% respectivement) ou de viandes (28%, 18% et 17% respectivement). Enfin, 40% 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 (incriminé ou suspecté) pour les principaux agents pathogènes(confirmés ou suspectés) - France, 2014

	<i>Salmonella</i> spp.		<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	1%	14	5%	24	7%	4	4%	5	3%	68	6%
Œufs / produits à base d'œufs ⁽¹⁾	50	28%	1	1%	4	2%	9	3%	4	4%	2	1%	70	6%
Viande	26	15%	32	28%	48	18%	61	17%	3	3%	16	9%	186	15%
Charcuterie	20	11%	8	7%	5	2%	17	5%	3	3%	4	2%	57	5%
Volaille	13	7%	21	18%	23	9%	24	7%	2	2%	22	12%	105	9%
Poissons	7	4%	4	4%	18	7%	25	7%	11	11%	51	28%	116	10%
Coquillages	3	2%	0	0%	0	0%	7	2%	42	40%	30	16%	82	7%
Crustacés	2	1%	3	3%	3	1%	8	2%	3	3%	4	2%	23	2%
Autres aliments ⁽²⁾	27	15%	41	36%	140	53%	163	46%	18	17%	42	23%	431	36%
Boissons	0	0%	0	0%	2	1%	1	0%	1	1%	0	0%	4	0%
Aliments non retrouvés	9	5%	3	3%	7	3%	19	5%	13	13%	9	5%	60	5%
Total	177	100%	114	100%	264	100%	358	100%	104	100%	185	100%	1202	100%

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

⁽²⁾ Aliments d'origine non animale ou mixte, plats cuisinés.

* 1 209 foyers de TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté

Non-conformités relevées, TIAC déclarées en 2014

Des non-conformités ont été identifiées dans 618 foyers (45%) (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 (58% des Tiac où des non-conformités ont été relevées). Les TIAC liées à un équipement défectueux ou inadapté, à une manipulation inappropriée par un membre de la famille ou à un défaut d'hygiène comptaient pour 32% et 24% respectivement de l'ensemble des TIAC familiales où des non-conformités ont été relevées.

Tableau 4: Non-conformité 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 2014

Nb de foyers où au moins une non-conformité a été relevée	Restauration familiale nb = 84 ⁽¹⁾		Restauration commerciale nb = 327 ⁽¹⁾		Restauration collective nb = 207 ⁽¹⁾		Total nb = 618 ⁽¹⁾	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Équipement défectueux ou inadapté	27	32% ⁽²⁾	195	60% ⁽²⁾	101	49% ⁽²⁾	323	52% ⁽²⁾
Matières contaminées ⁽³⁾	49	58% ⁽²⁾	153	47% ⁽²⁾	52	25% ⁽²⁾	254	41% ⁽²⁾
Contamination par le personnel	20	24% ⁽²⁾	165	50% ⁽²⁾	78	38% ⁽²⁾	263	43% ⁽²⁾
Fonctionnement ⁽⁴⁾	12	14% ⁽²⁾	7	2% ⁽²⁾	10	5% ⁽²⁾	29	5% ⁽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 (respectivement 60% et 49% des TIAC où une non-conformité a été relevée). Des non-respects des règles d'hygiène ou une mauvaise manipulation par le personnel ont été identifiés dans 50% des TIAC où une non-conformité a été relevée en restauration commerciale et 38% de celles en restauration collective. Une contamination des matières (premières, intermédiaires ou produit fini) a été relevée dans 47% des TIAC non-conformes en restauration commerciale et 25% de celles en restauration collective. Les défauts de fonctionnement de la chaîne du froid / chaud, erreurs de préparation et temps trop long entre la préparation et le service ont été relevés dans seulement 2% et 5% des TIAC, respectivement dans la restauration commerciale ou collective.

Mesures correctrices, TIAC déclarées en 2014

Des mesures correctrices ont été nécessaires pour 490 (53%) foyers de TIAC en restauration commerciale ou collective (Tableau 5). Dans les restaurants commerciaux où des mesures ont été mises en place, ces mesures ont été une information/formation du personnel pour 58% et une désinfection de l'établissement pour 59%. Suite à des TIAC survenues en restauration collective, une information/formation du personnel a été entreprise pour 51% et une désinfection de l'établissement pour 42% des TIAC où des mesures ont été nécessaires. Des travaux ont été effectués pour 40% des TIAC où des mesures ont été prises dans des restaurants commerciaux et 37% dans des collectivités. Une fermeture des établissements a été ordonnée pour 30 (10%) restaurants commerciaux et 7 établissements de restauration collective (4%).

Au total, 22 saisies et retrait/rappel de denrées ont été effectués en 2014 suite à 20 TIAC (4% des Tiac où des mesures ont été prises) en restauration commerciale ou collective et 36 TIAC ayant eu lieu lors de repas familiaux (34%). Plusieurs de ces foyers de Tiac étaient liés au même aliment contaminé.

Tableau 5 : Mesures correctrices prises - TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en France, 2014 (n = 490)

Mesures prises	Restauration familiale (nb = 107)		Restauration commerciale (nb = 307)		Restauration collective (nb = 183)	
	Nb	%*	Nb	%*	Nb	%*
Information auprès du personnel	-	-	178	58%	94	51%
Désinfection de l'établissement	-	-	181	59%	76	42%
Travaux dans l'établissement	-	-	124	40%	68	37%
Fermeture de l'établissement	-	-	30	10%	7	4%
Saisie / rappel de denrées**	36	34%	14	5%	6	3%

* 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 excède 100%

** Est présenté le nombre de foyers de Tiac où une saisie / rappel de denrées a été ordonné : plusieurs foyers de Tiac concernent les mêmes produits. Au total 22 saisies / rappels de denrées ont été effectivement mis en place.

Evolution depuis 1990 de la part des TIAC par agent pathogène suspecté ou confirmé

Les TIAC suspectées ou confirmées à *Salmonella* spp. représentaient environ 55% de l'ensemble des TIAC à agent suspecté ou confirmé déclarées entre 1996 et 1998 (Figure 4). Cette proportion a continuellement diminué depuis pour atteindre 11% en 2013. En 2014, la proportion des TIAC suspectées ou confirmées à *Salmonella* spp. a augmenté par rapport à 2013 pour atteindre 15%.

Les TIAC à *Staphylococcus aureus* représentent 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 2014, cette proportion est restée stable autour de 30%.

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 22% en 2014.

Les TIAC d'origine virale (suspectées ou confirmées) représentent entre 1% et 16% de l'ensemble des TIAC déclarées sans tendance particulière. Les autres pathogènes (histamine, *Clostridium perfringens*, autres) varient entre 21% et 34% des TIAC et sont relativement stables sur l'ensemble de la période d'analyse.

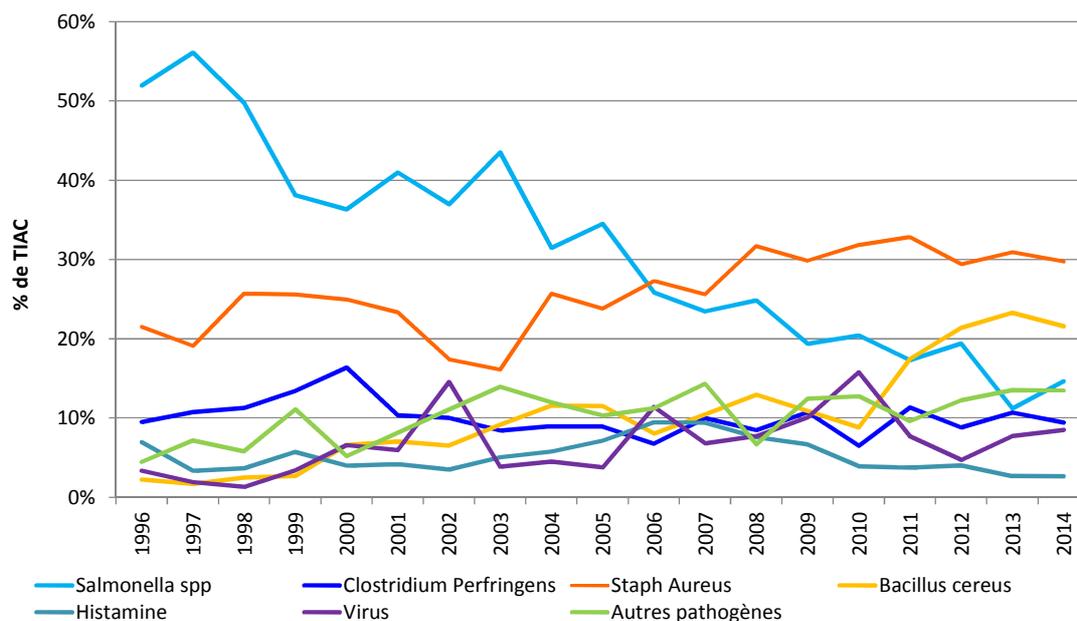


Figure 4 : Proportion des TIAC selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé - TIAC déclarées aux ARS et/ou DD(CS)PP en France entre 1990 et 2014

Lieux de survenue des TIAC déclarées depuis 1990

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 % en 2002 à 529 TIAC et 39% en 2013 (Figure 6). En 2014, on assiste pour la première fois depuis 2002 à une légère baisse avec 514 foyers déclarés (37% du total des TIAC). La proportion des TIAC survenues en collectivités (milieu scolaire, restauration d'entreprise, IMS et dans les autres collectivités) a diminué entre 1996 et 2014 passant de 46% de l'ensemble des TIAC déclarées en 1996 à 30% en 2014. La proportion des TIAC survenues dans le cadre de repas familiaux est variable selon les années : entre 26% et 39%. Entre 2013 et 2014, cette proportion a augmenté passant de 28% à 33% de l'ensemble des TIAC déclarées.

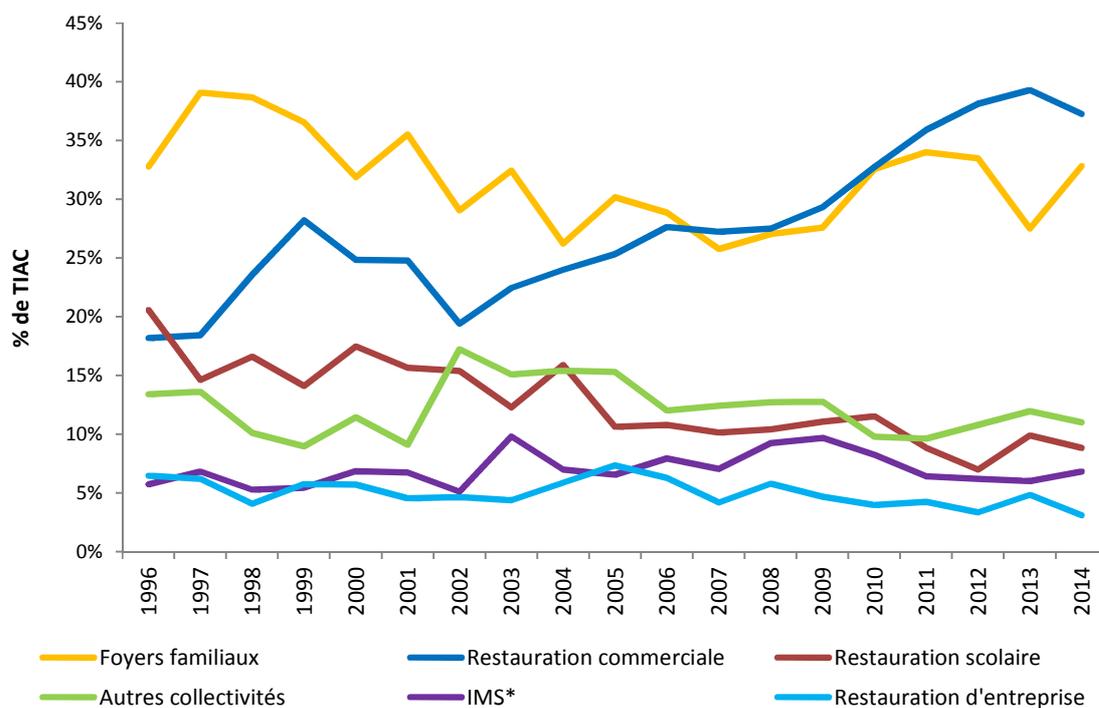


Figure 6 : Proportion des TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP selon le lieu du repas - France, 1990 – 2014

Conclusion

Le nombre de foyers de TIAC déclarés en France en 2014 (n=1 380) est en légère augmentation par rapport à 2013.

La moitié des TIAC a été déclarée aux ARS et/ou aux DD(CS)PP dans les 3 jours suivant la survenue du premier cas. En restauration collective, ce délai médian de déclaration a été de 2 jours. Cependant, 21% des TIAC ont été déclarées plus d'une semaine après.

En 2014, un agent pathogène a été confirmé ou suspecté dans, respectivement, 18% et 69% des foyers de TIAC. Le pathogène le plus fréquemment confirmé était *Salmonella* spp. et les plus fréquemment suspectés étaient *Staphylococcus aureus* et *Bacillus cereus*. Les TIAC liées à ces 3 pathogènes ont été responsables de la majorité des cas et des hospitalisations. Après une diminution continue depuis 1997 de la part des TIAC où *Salmonella* spp. est suspectée ou confirmée, une augmentation de la part de ces TIAC a été observée en 2013 et 2014. La part des TIAC (suspectées ou confirmées) à *Staphylococcus aureus* est stable depuis 2008 alors que celle à *Bacillus cereus* a augmenté depuis 2010. La part des autres agents pathogènes est stable.

Le nombre et la part des TIAC déclarées en restauration commerciale ont continuellement augmenté entre 2002 et 2013. En 2014, une légère baisse du nombre et de la part de ces TIAC a été observée. A l'inverse, alors que les TIAC en milieu familial avaient diminué entre 2012 et 2013, le nombre de ces TIAC a augmenté et a même dépassé le niveau de 2012.

En 2014, 22 retrait/rappel de denrées ont été demandés par la DGAL suite à des TIAC en milieu familial, en restauration collective ou commerciale.

Depuis sa mise en place, 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 et conforte la nécessité d'améliorer les investigations réalisées et la coopération des autorités compétentes concernées.