



Luxembourg, le 24 juillet 2014

Communiqué de Presse

Résultats des enquêtes sanitaires concernant le foyer de toxi-infection alimentaire collective à Roeser le 12 et 13 juin 2014

Les services compétents de la Direction de la santé et du Laboratoire national de santé (LNS) ont procédé à trois types d'enquêtes - microbiologiques, épidémiologiques et alimentaires - dans le cadre d'un foyer de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) lors des « Pärdsdeeg » à Roeser du 12 au 13 juin 2014.

Ces enquêtes ont montré que l'agent responsable de ce foyer était un staphylocoque doré (*Staphylococcus aureus* ou *S. aureus*) produisant une entérotoxine du type A. N'ont été touchées par cette TIAC que les personnes ayant consommé le buffet du 12 ou 13 juin dans la partie VIP de l'évènement hippique à Roeser.



Les staphylocoques dorés sont des germes commensaux qui colonisent les muqueuses et la peau humaine (notamment nez et gorge) d'environ 20-50% de la population sans provoquer de symptômes de maladie. On utilise le terme de porteur sain dans ce contexte.

Lorsque ces germes sont transmis sur des denrées alimentaires et que les conditions environnementales y sont favorables (p. ex. quand la chaîne du froid n'est pas respectée) ils peuvent y proliférer et produire des entérotoxines. En concentration suffisante, ces toxines peuvent alors être à l'origine de symptômes gastro-intestinaux aigus (crampes abdominales, vomissements, nausées, diarrhées) chez l'homme.

Les analyses microbiologiques initialement réalisées par les laboratoires hospitaliers sur les selles de 10 personnes admises en urgence ont toutes pu mettre en évidence la présence de *S. aureus*.

Les souches bactériennes isolées de ces patients ont ensuite été transférées au LNS où une caractérisation génétique détaillée a été réalisée par différentes techniques moléculaires. Ces analyses ont montré que les bactéries isolées auprès des différents patients avaient toutes le même profil génétique (présence du gène d'entérotoxine A du type FRI 100, type spa t024, type MLVA 4698).

L'enquête alimentaire a permis de révéler la présence de *S. aureus* ayant un profil génétique identique à celui de la souche isolée auprès des patients sur une partie des denrées alimentaires qui avaient été prélevées dans les installations alimentaires à Roeser et dans l'établissement alimentaire du traiteur en charge des repas.

Service de la sécurité alimentaire		9, avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	07/12/2009	DOC-112 Rev00	Page 1/2

Les inspections d'hygiène alimentaire réalisées ont permis de relever certaines déficiences mineures dans les procédures de fabrication et de stockage des denrées alimentaires lors de l'événement.

D'une manière générale, l'état de sécurité alimentaire de l'établissement a été jugé satisfaisant.

Des analyses microbiologiques effectuées auprès du personnel du traiteur ont détecté quelques porteurs sains de staphylocoque doré à profil génétique identique à la souche retrouvée chez les patients. Ces travailleurs ont déclaré ne pas avoir été malades, ni avoir eu de plaie(s) ouverte(s), facteurs de risque connu pour ce genre de contamination alimentaire.

Une enquête épidémiologique de type cas-témoins a été réalisée auprès des personnes ayant présenté des symptômes gastro-intestinaux et auprès de témoins sans symptômes. Cette enquête a permis d'établir un lien statistiquement significatif entre la consommation d'une salade de pâtes au pesto et la maladie. En effet, 82 % des personnes malades ont déclaré avoir consommé de la salade de pâtes au pesto contre 14% de personnes sans symptômes.

A noter que lors de l'enquête alimentaire dans les lieux de production du traiteur et à Roeser, cette denrée n'a pas pu être échantillonnée: En effet, toutes ces pâtes avaient été consommées et il n'y avait pas de plat témoin.



Le Ministère de la Santé recommande aux organisateurs de grands repas collectifs de garder systématiquement des échantillons témoins de toutes les préparations culinaires.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/fiches_info/fiche_informative_plat_temoin.pdf

Le Ministère de la Santé insiste sur l'importance du respect des prescriptions de sécurité alimentaire par tous les opérateurs de la chaîne alimentaire lors de toute étape de production ou de stockage alimentaire et aussi pendant les manifestations.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/prescriptions/index.html

Communiqué par le Ministère de la Santé

Service de la sécurité alimentaire		9, avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
PH/LZ/PH	07/12/2009	DOC-112 Rev00	Page 2/2