



Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

12 décembre 2007

Note d'information INFOSAN n° 7/2007 – Manuel sur les flambées épidémiques

Flambées de maladies d'origine alimentaire – Principes directeurs pour l'enquête et la lutte

Notes récapitulatives

- La gastroentérite est très courante et, selon les estimations, les affections diarrhéiques sont à l'origine de 1,8 million de décès d'enfants par an dans le monde, pour la plus grande part dans les pays en développement. Les aliments constituent l'une des voies importantes de transmission de ces maladies.
- Une enquête minutieuse sur les flambées de maladies d'origine alimentaire est importante pour pouvoir les endiguer, détecter et retirer les aliments incriminés et éviter que les mêmes événements ne se reproduisent. Trop souvent pourtant, ces flambées passent inaperçues, ne sont pas notifiées ou ne font pas l'objet d'une enquête sérieuse.
- L'OMS a préparé un guide facile à utiliser. Il constitue une présentation générale de l'identification, ainsi qu'une aide pratique pour les enquêtes et la lutte contre les flambées de maladie d'origine alimentaires dans diverses situations. Il comporte des informations générales, des outils pratiques, comme des exemples de questionnaires ou des formulaires de rapport d'enquête.
- Le document souligne l'importance des approches intersectorielles pour enquêter et lutter contre les flambées, ainsi que la nécessité d'être bien préparé et d'avoir aux niveaux national et infranational des procédures solides. Il rappelle aussi l'importance des liens avec les réseaux régionaux et les réseaux internationaux tels qu'INFOSAN.

Pourquoi faut-il enquêter sur les flambées de maladies d'origine alimentaire ?

Les affections diarrhéiques aiguës sont très courantes dans le monde et on estime qu'elles sont à l'origine de 1,8 million de décès d'enfants par an, pour la plus grande part dans les pays en développement.¹ La charge des maladies diarrhéiques est également importante dans les pays développés.² Plusieurs facteurs compliquent l'estimation de la charge des maladies d'origine alimentaire : les études utilisent différentes définitions des maladies diarrhéiques, la plupart de ces maladies ne sont pas notifiées aux autorités sanitaires et le lien avec l'alimentation peut rarement être établi définitivement.

De nombreuses raisons expliquent pourquoi les maladies d'origine alimentaire restent un défi pour la santé publique à l'échelle mondiale. À mesure que certaines sont endiguées, de nouvelles menaces émergent. La proportion de la population susceptible de souffrir de conséquences graves de ces maladies, personnes âgées, immunodéficientes ou exagérément sensibles pour d'autres motifs, croît dans de nombreux pays. La mondialisation de l'approvisionnement a entraîné une

¹ Organisation mondiale de la Santé (2005). Rapport sur la Santé dans le Monde 2005 – Donnons sa chance à chaque mère et à chaque enfant. Genève (Suisse), 2005, <http://www.who.int/whr/2005/fr>.

² Scallan E et al. (2005). Prevalence of diarrhoea in the community in Australia, Canada, Ireland and the United States. *International Journal of Epidemiology*, 34:454–460.

distribution internationale étendue et rapide des denrées alimentaires. Les voyageurs, les réfugiés et les immigrants peuvent être exposés à des risques auxquels ils ne sont pas habitués dans de nouveaux environnements. Les modifications des micro-organismes aboutissent à l'évolution constante de nouveaux agents pathogènes, au développement de résistances aux antibiotiques et à un changement de la virulence des agents pathogènes connus. Comme, dans de nombreux pays, de plus en plus de gens consomment de la nourriture préparée à l'extérieur, un nombre croissant est exposé aux risques inhérents à une mauvaise hygiène dans les établissements commerciaux servant des repas.

Les enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire ont pour but d'éviter à la fois la poursuite de la transmission des flambées en cours et la survenue d'autres flambées de même nature dans l'avenir. Plus spécifiquement, les objectifs sont les suivants :

- Endiguer les flambées en cours ;
- Détecter et retirer les aliments incriminés ;
- Déterminer les facteurs de risque liés à l'hôte, à l'agent pathogène et à l'environnement ;
- Déterminer les facteurs ayant contribué à la contamination, à la croissance, à la survie et à la dissémination de l'agent pathogène suspect ;
- Prévenir de nouvelles flambées à l'avenir et renforcer les politiques et les programmes de sécurité sanitaire des aliments ;
- Collecter des données épidémiologiques pour évaluer le risque posé par les agents pathogènes véhiculés par les denrées alimentaires ;
- Stimuler les travaux de recherche qui contribueront à la prévention de flambées similaires.

Trop souvent, les flambées passent inaperçues, ne sont pas notifiées, ne font pas l'objet d'enquêtes et ne deviennent visibles qu'après avoir eu des conséquences majeures pour la santé ou l'économie. La situation est encore aggravée par le fait que de nombreux intervenants travaillant dans ce domaine, responsables des ministères de l'agriculture, responsables de la réglementation des denrées alimentaires, laboratoires, professionnels de la santé publique, scientifiques travaillant dans le domaine alimentaire, consommateurs, etc., communiquent mal les uns avec les autres. Tous doivent être préparés de manière optimale à enquêter sur les flambées et à appliquer des procédures standardisées. Pour cette raison, l'OMS a préparé le document **Guidelines for the Investigation and Control of Foodborne Diseases** (Guide de l'enquête et de la lutte contre les maladies d'origine alimentaires), un ensemble de principes directeurs destinés à servir de présentation générale et d'aide pratique pour identifier, enquêter et lutter contre les maladies d'origine alimentaire dans diverses situations.

Comment faut-il enquêter sur les maladies d'origine alimentaire ?

L'enquête sur ce type de flambées et la lutte contre les maladies d'origine alimentaire sont des tâches multidisciplinaires requérant des compétences dans les domaines de la médecine clinique, de l'épidémiologie, de la biologie médicale, de la microbiologie et de la chimie des aliments, de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments, de la communication et de la gestion du risque. Les responsabilités pour l'enquête et la gestion des flambées varient d'un pays à l'autre en fonction d'un certain nombre de facteurs, parmi lesquels la nature et la taille de la flambée épidémique, son importance au regard de la santé de la population et ses répercussions économiques. En cas de soupçons ou de confirmation d'une contamination délibérée des aliments, la police et la défense nationale dirigent normalement les opérations pour gérer la situation.

Le succès des enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire et de la lutte dépend d'une action rapide et responsable, en s'appuyant sur des procédures et protocoles bien établis et validés. Les pays doivent se préparer à ces situations et les professionnels doivent être bien informés des procédures nécessaires avant que ne surviennent les flambées. Toutes les personnes participant aux enquêtes doivent connaître parfaitement le cours de l'action à mener et il ne faut pas perdre de temps à discuter de questions politiques qui auraient dû être résolues auparavant.

L'enquête sur une maladie d'origine alimentaire comporte habituellement les étapes suivantes :

- Constater l'existence d'une flambée ;
- Vérifier le diagnostic ;
- Définir et recenser les cas ;
- Déterminer la population exposée au risque ;
- Décrire l'épidémiologie (nombre et localisation des cas, répartition selon l'âge, etc.) ;
- Établir des hypothèses (origine et type de l'agent pathogène, mécanisme de contamination, etc.) ;
- Entreprendre les études complémentaires nécessaires, épidémiologie, environnement, laboratoire ;
- Mettre en œuvre des mesures de lutte et de prévention ;
- Communiquer les résultats.

Les autorités responsables, en consultation avec tous les organismes susceptibles de participer aux enquêtes, devraient élaborer des plans d'enquête et de lutte couvrant les points suivants :

- Les dispositions à prendre pour consulter et informer les autorités aux niveaux local, régional, national et international ;
- La définition exacte des rôles et responsabilités des organisations et des personnes impliquées ;
- Les ressources et les services disponibles pour enquêter sur les flambées ;
- La composition et les tâches de l'équipe chargée d'enquêter, le moment où elle doit être réunie ;
- Les canaux officiels et officieux de communication avec les consommateurs touchés et les groupes de populations pouvant être exposés au même risque.

Qui doit participer aux enquêtes sur les maladies d'origine alimentaire ?

Un grand nombre de parties prenantes doivent y participer. Les autorités et les groupes professionnels les plus concernés sont les suivants : autorités sanitaires locales, autorités chargées des denrées alimentaires, de l'eau, de l'agriculture et des services vétérinaires, organismes éducatifs, producteurs, vendeurs de denrées alimentaires (magasins de détail, vendeurs dans les rues, etc.) et consommateurs, représentant l'ensemble de la chaîne, du producteur au consommateur. En sollicitant l'engagement sans réserve de tous ces groupes, l'objectif est de garantir une détection complète des cas et de faciliter la mise en œuvre des mesures de lutte. D'autres groupes professionnels ne jouent pas un rôle direct dans l'enquête mais peuvent néanmoins être affectés par la flambée (par exemple les hôpitaux locaux et les médecins généralistes). Il convient donc de maintenir une bonne communication avec eux. Les collègues d'autres domaines administratifs ou d'autres districts et pays peuvent également tirer avantage des informations sur la flambée et sont susceptibles d'apporter des informations et des connaissances lorsqu'ils ont connu des situations similaires.

Les liens avec les réseaux régionaux ou mondiaux sont un autre aspect important pour l'enquête et la lutte contre ce type de flambées. Ils permettent aux pays de communiquer rapidement sur la survenue des flambées, d'échanger des données sur les agents pathogènes, de partager leurs connaissances et les moyens d'enquête et de coordonner les actions au niveau régional, le cas échéant. Comme exemples de réseaux régionaux sur les maladies d'origine alimentaire, on citera EnterNet, de l'Union européenne, OzFoodNet, en Australie, PulseNet, ou encore le plus récent, Asian FoodNet. Au niveau international, les pays doivent avoir connaissance de leurs obligations dans le cadre du Règlement sanitaire international (2005), entré en vigueur en juin 2007. L'objet et la portée du RSI (2005) consistent à prévenir la propagation internationale des maladies, à s'en protéger, à la maîtriser et à y réagir par une action de santé publique proportionnée et limitée aux risques qu'elle présente pour la santé publique, en évitant de créer des entraves inutiles au trafic et au commerce internationaux. S'inscrivant dans le champ très large du RSI (2005), certains événements en matière de sécurité sanitaire des aliments, et notamment la contamination des aliments et les maladies d'origine alimentaire ayant des implications internationales, nécessiteront une action conformément aux dispositions juridiques énoncées dans ce Règlement. INFOSAN

Urgence facilite la détection, l'évaluation et la gestion des événements liés à la sécurité sanitaire des aliments, qui entrent dans le champ du RSI (2005).³

En quoi le guide de l'OMS apporte-t-il une aide ?

Dans de nombreux cas, les enquêtes sur les maladies d'origine alimentaires sont insuffisantes, quand il y en a, du fait qu'il n'y a pas sur place les compétences requises ou qu'on part du principe que l'enquêteur sur le terrain les maîtrise toutes, même sans avoir eu de formation préalable. Le guide de l'OMS a été rédigé à l'intention des professionnels de la santé publique, des inspecteurs du secteur alimentaire et du secteur sanitaire, des médecins responsables au niveau des districts et au niveau national, des personnels de laboratoires et d'autres encore, qui sont susceptibles d'entreprendre des enquêtes ou d'y participer et de lutter contre ce type de flambées.

Le manuel traite des aspects pratiques de l'enquête sur les flambées et de la lutte, mais il donne aussi des conseils généraux qui peuvent être adaptés dans chaque pays en fonction des conditions locales. Sur le terrain, il sera utile pour les premières études sur l'épidémiologie, l'environnement et dans les laboratoires, pour la mise en œuvre de mesures de lutte appropriées et pour sensibiliser les enquêteurs sur la nécessité de demander de l'aide lorsqu'ils sont confrontés à des situations plus complexes. Aux niveaux national et régional, il aidera les décideurs à trouver et à coordonner les ressources, ainsi qu'à mettre en place un environnement favorable à une gestion réussie des flambées de maladies d'origine alimentaire.

Le manuel est un guide mais il ne prétend pas à l'exhaustivité. Il existe de nombreuses autres sources d'informations plus détaillées sur la surveillance, l'épidémiologie, les analyses statistiques et les aspects médicaux des maladies d'origine alimentaire. Il est important de se rappeler qu'aucun guide général ne conviendra parfaitement à une situation particulière. L'environnement local imposera toujours de modifier les techniques d'étude pour prendre en compte les caractéristiques spécifiques de chaque flambée. Il faut également bien noter que la résolution du risque de maladies d'origine alimentaire va bien au-delà des capacités de l'agent de santé publique. En dernier ressort, elle suppose l'établissement d'un système intégré et opérationnel de contrôle des denrées alimentaires. Cela nécessite la collaboration entre tous les éléments du système de contrôle, notamment la législation et la réglementation dans le domaine alimentaire, l'administration des contrôles, les services d'inspection, le suivi épidémiologique et celui des denrées alimentaires (services de laboratoire), l'éducation et la communication avec le consommateur.

Le guide peut être téléchargé à partir du site de l'OMS (http://www.who.int/foodsafety/publications/foodborne_disease/fdbmanual/en) et sera bientôt disponible en version imprimée et sur CD-ROM. Pour obtenir des réimpressions ou des CD-ROM du manuel (qui, à l'avenir, sera aussi proposé en français et en espagnol), veuillez écrire à foodsafety@who.int.

INFOSAN sert aux autorités de sécurité sanitaire des aliments et autres organismes compétents à échanger des informations sur la sécurité sanitaire des aliments et à améliorer la collaboration entre les diverses autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments aux niveaux national et international.

INFOSAN Urgence, qui est intégré dans INFOSAN, relie les points de contact officiels nationaux pour faire face aux flambées et aux urgences ayant une importance internationale et permet l'échange rapide de l'information. INFOSAN Urgence vise à compléter et à soutenir le réseau mondial OMS d'alerte et d'action en cas d'épidémie (GOARN).

L'OMS fait fonctionner/gère INFOSAN à Genève. INFOSAN comprend actuellement 164 Etats Membres.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter : www.who.int/foodsafety.

³ Pour en savoir plus sur le RSI(2005), voir la note d'information INFOSAN de mai 2007 intitulée : Identification, évaluation et gestion conformément au Règlement sanitaire international (2005) des événements relevant de la sécurité sanitaire des aliments.