

PRÉFET DE L'ISÈRE

Direction départementale de la protection des  
populations

**TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE**  
**Etablissement Vercors Restauration**  
**FONTAINE**  
**INFORMATIONS DE L'ARS ET DE LA DDPP**

Dossier suivi par :

ARS : Docteur GRANGERET

DDPP : Docteur CORREARD

**Enquête épidémiologique et santé humaine**

Le 20/10/2017, l'ARS a été destinataire d'un signalement de multiples cas de troubles digestifs, concernant les structures desservies par Vercors restauration.

Les investigations épidémiologiques ont été réalisées au moyen d'un questionnaire en ligne et ont apporté les éléments suivants :

847 personnes ont renseigné le questionnaire. Parmi ces 847 personnes, 417 (49%) ont présentés des symptômes digestifs. La symptomatologie est dominée par des vomissements (87%) et des douleurs abdominales (72%). Des diarrhées sont rapportées dans 53% des cas et de la fièvre dans 24% (tab 1). La durée médiane des symptômes est de 24 heures. Une consultation médicale est rapportée pour 90 personnes (23%) et 2 personnes ont été hospitalisées.

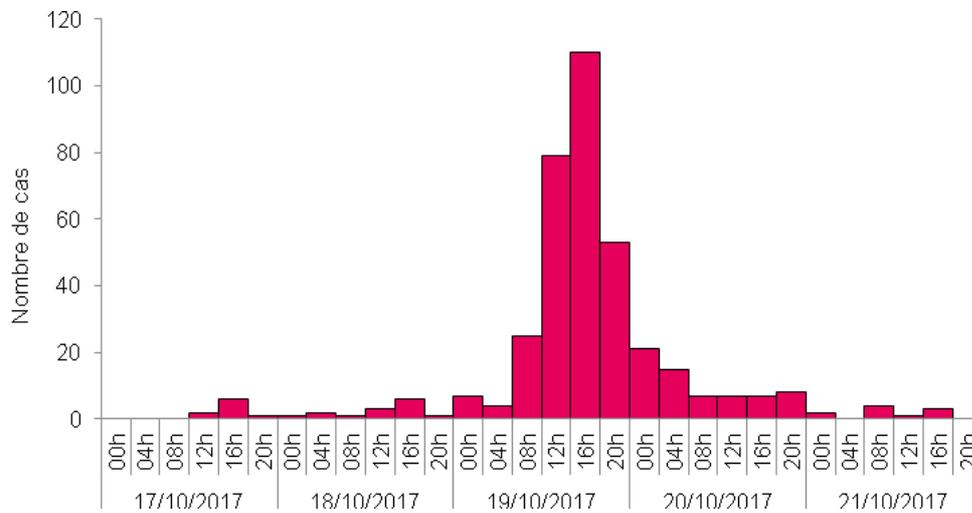
Tableau 1 : Fréquence des symptômes

Signes cliniques	Nombre	%
Vomissements	362	87%
Douleurs abdominales	299	72%
Nausées	227	54%
Diarrhée	219	53%
Fièvre	101	24%

La courbe épidémique suggère une source commune et ponctuelle à l'origine des cas en lien (fig 1). Le pic épidémique se situe le 19/10 entre 16h et 20h. Le repas du mercredi 18/10 ressort comme significativement associé à la survenue de signes digestifs. L'hypothèse d'une TIAC (toxi-infection alimentaire collective) à

Norovirus a été évoquée du fait de la prédominance de vomissements, l'évolution des symptômes sur une courte durée, et la durée de la période d'incubation en rapport avec le repas du mercredi 18/10 (médiane de 30 heures comme retrouvée dans la littérature).

Figure 1 : Courbe épidémique (n=376)



Cette hypothèse a été confirmée par l'identification du Norovirus dans les selles de deux malades, envoyées au Centre National de Référence, ainsi que dans la salade de betteraves, servie pour le repas du mercredi 18 à midi.

Le phénomène épidémique s'est rapidement éteint, même si des cas ont été relevés dans les jours qui ont suivi, sans doute du fait de contaminations inter humaines, très classiquement attendues pour ce type de virus. L'origine de la contamination du plat, pourrait être un membre du personnel malade, 4 d'entre eux ayant eu des analyses de selle, qui se sont révélées positives pour le Norovirus. Certains de ces employés ont présenté des symptômes dans les jours qui ont précédé l'intoxication alimentaire.

Le Norovirus est un agent très fréquemment impliqué dans les épidémies de gastro-entérites, notamment hivernales. La transmission la plus fréquente est directe inter humaine (d'un malade vers un sujet sain avec qui il est en contact), mais ce virus étant très résistant dans l'environnement, une transmission par un vecteur alimentaire contaminé est possible. Les symptômes, principalement des vomissements, plus rarement accompagnés de diarrhées et de fièvre, durent peu de temps (24 à 36 heures). Néanmoins l'excrétion du virus dans les selles peut être prolongée. La plupart des cas sont sans gravité, mais il existe un risque de déshydratation dans les âges extrêmes de la vie (petits nourrissons, personnes âgées).

Les mesures correctives ont été instaurées très rapidement après le signalement (détaillée à la fin de ce document), avec notamment un renforcement des mesures d'hygiène.

### **Investigations alimentaires :**

Le vendredi 20 octobre les repas des mardi mercredi et jeudi ont été prélevés et apportés au laboratoire vétérinaire départemental par la DDPP.

En fonction des orientations de l'enquête épidémiologique les échantillons témoins du repas du mercredi 18 octobre au nombre de 7 (fabriqué le mardi 17) ont été mis en analyses pour une recherche de Bacillus céréus (effectuée au laboratoire vétérinaire de Grenoble, LVD) et de norovirus (effectuée dans un laboratoire de la Manche, LABEO)

Le 23 octobre le LVD rend des résultats négatifs pour les recherches de Bacillus cereus.

Compte tenu des délais d'expédition et d'analyses les résultats sur les recherches de Norovirus effectuées ont été connus le 27 octobre avec une détection sur la salade de betterave à l'échalote.

Le 25 octobre l'inspection de la cuisine centrale a mis en évidence des anomalies en ce qui concerne la maintenance des locaux, les équipements de maîtrise de l'hygiène, le nettoyage et l'hygiène du personnel. Les non-conformités ont fait l'objet d'une injonction administrative de mise en place d'actions correctives. L'établissement a de plus, fait part de non-conformités récurrentes sur la qualité de l'eau et la glace hydrique (présence de coliformes, turbidité anormale) depuis une année et après que des travaux aient été réalisés sur le réseau interne. Il a présenté les actions qui ont déjà été mises en place comme des mesures de désinfection et l'utilisation d'eau en bouteille.

Suite à cette inspection, des mesures correctives ont de suite été prises comme l'application de mesures d'hygiène plus strictes par le personnel (passage par les vestiaires avant de se rendre aux toilettes notamment). Un nettoyage et une désinfection approfondie par une société spécialisée ont été effectués. Une expertise du réseau d'eau a également été demandée.

Le vendredi 27 octobre, l'établissement a signalé une contamination par des entérocoques intestinaux de la glace pilée utilisée pour le refroidissement des plats, et le retrait par mesure de précaution des plats susceptibles d'avoir été contaminés.

Suite à cette notification la DDPP s'est de nouveau rendu au sein de l'établissement le 30 octobre pour vérifier l'effectivité de la procédure de retrait, et pour constater que la machine à glace avait bien été arrêtée. Les analyses effectuées sur les plats retirés se sont révélées conformes.

Les analyses d'eau réalisées par l'entreprise depuis février 2015 ont été examinées par l'ARS (service prévention et gestion des risques, environnement et santé) et les préconisations de ce service sont :

- l'adoucisseur peut-être source de contamination, soit par lui-même (fréquence de changement ou régénération des résines) soit par les produits utilisés (stockage, contamination) soit par des problèmes de vannes et clapets anti-retour,
- la présence d'E. coli circulants (et éventuellement d'autres organismes) peut-être due à une contamination du réseau (lors de travaux, par des interconnexions avec un réseau d'eau usée ou par la nature de l'eau circulante) ou uniquement des antennes terminales (points d'usage).
- la présence d'1 à 3 E. coli circulant(s) n'est pas exceptionnelle dans un réseau intérieur. Ce qui pose question c'est qu'il y ait une contamination dans un réseau refait récemment.

Considérant ces éléments, deux propositions ont été faites à la société:

**à court terme** : de faire réaliser une conduite directement branchée sur l'arrivée du réseau public pour les points approvisionnant en eau utilisée ensuite sans assainissement (c'est à dire : légumerie, parmentière, eau utilisée pour rincer les légumes quatrième gamme). En attendant cette réalisation, utiliser uniquement de l'eau en bouteille pour tout usage sans traitement assainissant ultérieur. Cesser d'utiliser la machine à glace.

**à moyen terme**, faire intervenir un bureau d'étude des fluides qui fera un diagnostic réseau complet (bras morts, hydraulique, vitesse de circulation de l'eau, présence de disconnecteurs, réglages de vannes, interconnexions éventuelles...) et préconisera les mesures correctives (traitement thermique ou chimique, équilibrage...).

**Conclusions** : l'origine alimentaire de l'intoxication est confirmée. L'agent infectieux étant un norovirus d'origine humaine. L'établissement est placé sous contrôle renforcé.