



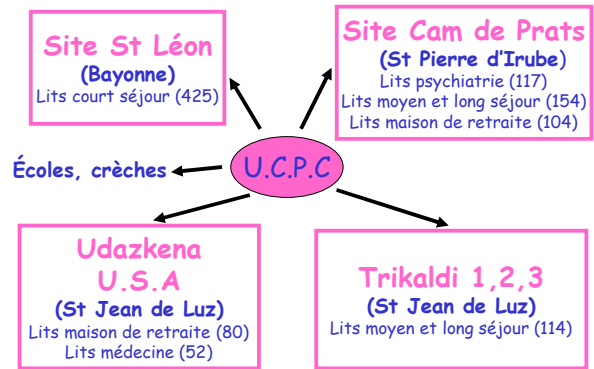
Centre Hospitalier de la Côte Basque

GESTION D'UNE EPIDEMIE à *SALMONELLA* de *WORTHINGTON*

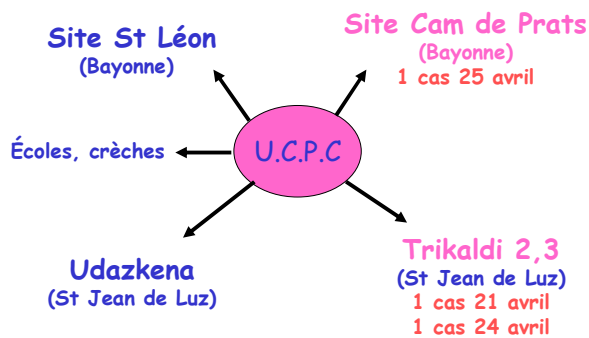
Service de Lutte Contre les Infections Nosocomiales



Centre Intercommunal de la Côte Basque



ALERTE !!



ACTIONS IMMEDIATES

- Renforcement des mesures d'hygiène
- Traitement des patients
- Réalisation de coprocultures chez tous patients présentant signes digestifs
- Signalement C.C.L.I.N Sud-Ouest, D.D.A.S.S
- Alerte services vétérinaires
- Création « cellule de crise »

RECHERCHE origine épidémie

Salmonelle

Réservoir :

- Animal +++ (oiseaux, volailles...)
- Humain (porteurs asymptomatiques)

Transmission :

- Oro-fécale

Salmonelle

Contamination:

- Alimentaire +++ (œufs, laitages, viande crue ou peu cuite..., eau).
- Tout défaut de conservation des aliments (rupture chaîne du froid) favorise multiplication : dose infectante 10^2 à 10^3 bactéries

Salmonelle

Formes cliniques :

- Entérocolites : f°, diarrhée, vomissements...toxi-infections alimentaires résolutives en 72 h
- Autres : osseuses, neuroméningée...

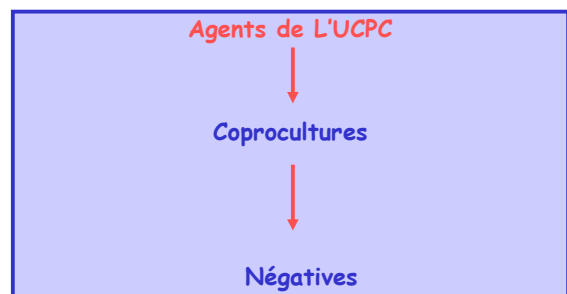
Agents causals :

S. enteritidis, S. typhimurium et S. hadar

Origine de la contamination : 1) porteurs asymptomatiques à la production



Origine de la contamination

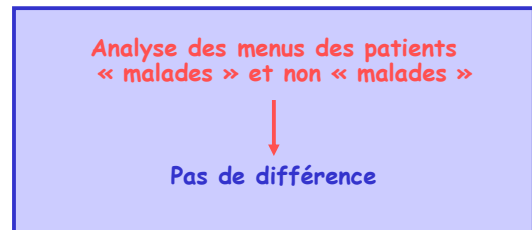


Problème: donnée obtenue en 3s

Origine de la contamination : 2) aliment contaminé

1. Analyse des menus des patients « malades » et non « malades »; fiche INVS
2. Recherche Salmonelle sur les plats témoins

Origine de la contamination



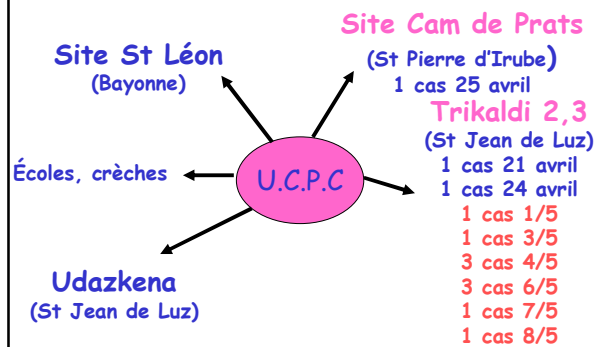
Problème : existe une différence entre ce qui est commandé et ce que le patient mange
Pas de traçabilité des collations (glaces...)
confusion+++

Origine de la contamination

Recherche de Salmonelle sur les plats témoins

Recherche négative

PROGRESSION DE L'ÉPIDÉMIE



Ateliers thérapeutiques « cuisine »

QUI a mangé QUOI et QUAND

27/4 confection gâteaux
30/4 distribution de crêpes
Confusion +++

Ingrédients non fournis par UCPC : œufs supermarché

Arrêt des ateliers

Origine de la contamination :
3) défaut dans la conservation des aliments

Visite des services vétérinaires : UCPC et offices de gériatrie

Origine de la contamination :
défaut dans la conservation des aliments

Visite des services vétérinaires : UCPC et offices de gériatrie

Pas de prise régulière de t° par les hôtelières
Pas de formation des hôtelières...
Mise en place actions correctrices

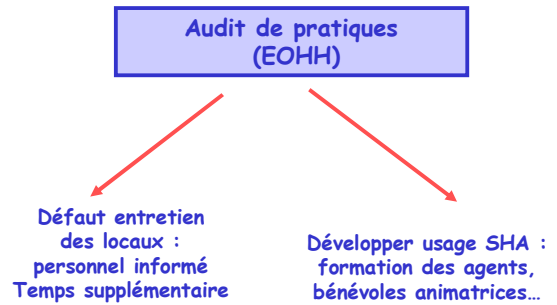
Origine de la contamination :
4) Salmonelle de worthington

Contact avec C.N.R Salmonelle

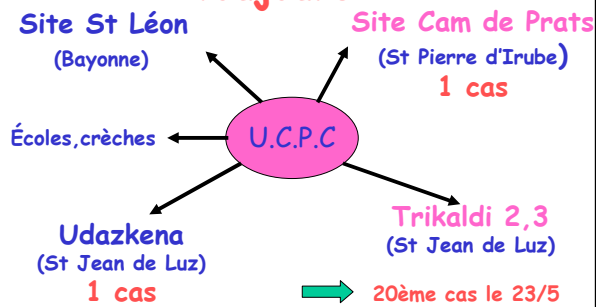
Origine de la contamination : Salmonelle de worthington



TRANSMISSION CROISEE



EPIDEMIE PROGRESSE toujours !!



ACTIONS

1- Nouveau Signalement →
alerte nationale

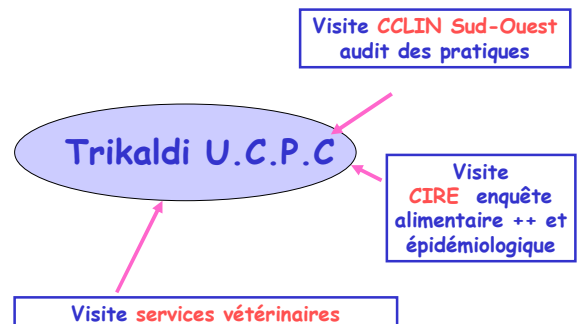
ACTIONS

2- Réunion « cellule crise »
pluridisciplinaire

↓

Aliment contaminé toujours distribué

LES VISITES EXTERIEURES



Synthese des investigations	
ACTIONS	RESULTATS
Envoi souches CNR →	Souche identique (id St Gaudens)
Questionnaires INVs →	Patient gériatrie: menus ras Symptomatologie pauvre (id St Gaudens)
Visite services vétérinaires →	Pas pb chaîne froid/chaud personnel copro : négatives Auto-contrôles : négatifs
Visite CCLIN Sud-Ouest →	Confirmation audit EOHH ... / ...

Synthese des investigations	
ACTIONS	CONCLUSIONS
Visite C.I.R.E →	aliment ajouté spécifiquement dans les services de Gériatrie
	Soupe Epaisil Fortimel Lait en poudre Épices
	Recherche négative
	→ contamination par un bénévole, membre du personnel : coproculture négative

????
Stress
Pression

ELEMENTS NOUVEAUX

- Reprise épidémie à St Gaudens
- Nouveau foyer épidémique Val de Marne

→ recherche aliment distribué dans ces 3 centres de gériatrie

Aliment suspect

même marque de lait en poudre
sachet individuel lot identique

↓

Recherche salmonelle de worthington : positive

↓

Retrait des lots contaminés :
FIN de l'épidémie

SYNTHESE	
ACTIONS	CONCLUSIONS
Visite C.I.R.E →	aliment ajouté spécifiquement dans les services de Gériatrie
	Soupe Epaisil Fortimel Lait en poudre Épices
	Recherche négative
	→ contamination par un bénévole, membre du personnel : personne commune Trikaldi et Goxoki coproculture négative

Recherche négative sur les dosettes de lait !!!!

Quantité insuffisante signalée par le labo : **information perdue**

Pourquoi cette épidémie n'a touché que la gériatrie

Utilisé à UCPC pour tous les patients du C.H.C.B

- . Gros conditionnement et chauffé (purée)
- . Conditionnement individuel seulement en gériatrie en tant que supplément alimentaire donc sans reconstitution préalable à chaud

Pourquoi cette épidémie n'a touché qu'un centre de gériatrie : Trialdi 2.3

Lait en poudre en conditionnement individuel distribué surtout sur Trialdi
habitude +++ de la diététicienne

Leçons à retenir pour mieux gérer le risque alimentaire

1. Mieux répertorier tout ce qui est « mangé » par les patients
2. Formaliser les ateliers thérapeutiques
3. Former les bénévoles aux règles d'hygiène de base
4. Former des agents hôteliers

Leçons à retenir pour mieux gérer une épidémie

1. Identifier rapidement interlocuteur « unique » : hygiéniste, gestionnaire de risque ?
2. Ne pas hésiter à signaler les infections nosocomiales au CCLIN, DDASS
3. Ne pas hésiter à faire appel à des experts (CIRE...)