

Note de Synthèse - A4 Salmonelles / cantines

Depuis que votre radioréveil vous a tiré du lit, les radios locales répètent en boucle que "*plusieurs centaines d'enfants du primaire sont hospitalisés*", en raison "*d'une faute d'hygiène, irresponsable*", dans "*toutes les cantines de la ville de Toulouse*", et que "*ces enfants ont une fièvre terrible ainsi qu'une diarrhée gravissime*".

Avalant en vitesse votre bol de lait trop tiède, vous passez quelques coups de fil.

- Les services de la mairie, très inquiets, vous disent que c'est peut-être la mayonnaise de la macédoine de légumes servie la veille à midi (et préparée le vendredi matin), qui serait en cause. On vous assure aussi que, normalement, la cuisine centrale n'utilise que des ovoproduits pasteurisés pour ses recettes, et que la liaison froide est "sans défaut". Mais il arrive que l'on "fasse rentrer" des œufs frais, à la demande du cuisinier-pâtissier.
- Les services de la DDASS (santé publique) rapportent 16 cas déclarés, dans 3 écoles différentes, vers 7h45 ce mardi. Mais "on a un nouveau cas chaque minute".
- Votre patronne vous confirme que vous n'êtes PAS directement chargé de l'enquête, de l'analyse des repas témoins, du sérotypage des Salmonelles, de l'inspection des cantines, ni des soins aux malades. Vos collègues, vétérinaires et médecins, s'en chargent. Mais...

Vous devez préparer un court exposé pour la fin de la matinée, qui servira d'introduction à la réunion de la cellule "de crise" réunie par Monsieur le Maire en personne. Cette cellule rassemble le sous-préfet, des élus locaux, des représentants des administrations, de la cuisine centrale, des cantines, des instituteurs, des associations de consommateurs et des parents d'élèves.

Le maire lui-même vous a demandé, d'un coup de fil rapide:

"Je compte sur vous pour nous expliquer le risque de ce type d'épidémie (fréquence, gravité), les mesures officielles de prévention au niveau de la filière "œufs", et les causes et conséquences probable de cette épidémie: faut-il faire quelque chose de spécial ?"... *"Mettez-vous à la portée des gens, soyez rassurant si possible, mais ne cachez rien, parlez vrai"*. En raccrochant, vous vous dites que ce ne sera pas facile, surtout que les élections municipales sont bientôt !

Vous pouvez chercher sur internet les documents qui vous semblent utiles.

Je vous conseille des sites « validés », officiels, et pas trop « scientifiques » au départ : Bulletin épidémiologique hebdomadaire (BEH), « Liste Hygiène », cours ENV, EFSA,...

Pour gagner du temps:

Vos sites « ronéo », le poly « zoonoses », les cours Corpet online (Google : cours tiac), le site du ministère de l'agriculture...

Dans le BEH <http://www.invs.sante.fr/beh/> notamment...

- les TIAC en France entre 1999 et 2005 : BEH 51-52, déc 2006
- Les toxi-infections alimentaires collectives en France en 2001, B.E.H. 50/2002, 5 pages
- Deux épidémies de salmonelloses à *S. Enteritidis*, ... B.E.H. 29/2003, 2 pages
- Conduite à tenir devant une toxi-infection alimentaire collective, B.E.H. 3/94, 1 page
- Epidémie à *Salmonella* Putten, BEH 30/2009

La réunion commence à 12h00. Vous avez donc 3h00 pour rédiger un texte bref, d'environ 2 pages, qui servira de support à votre exposé.

Bon courage !