

Nombre de cas déclarés en Wallonie (cas confirmés et probables)				
Pathologies	Total 2012	Total 2013	Trim 2 2013	Trim 2 2014
Anthrax				
Botulisme				
Brucellose	2			
Chikungunya autochtone				
Choléra				
Coqueluche	110	409	105	265
Dengue autochtone				
Diptérie/pseudodiptérie	1	1	1	
Fièvre du Nil autochtone				
Fièvres hémorragiques virales				
Fièvre jaune autochtone				
Fièvre Q	1	1	2	
Fièvre typhoïde ou paratyphoïde	2			1
Hépatite A	19	57	3	71
Hépatite B aiguë	4	3		
Infection VTEC/EHEC simple	3	8		
Infection EHEC avec SHU	2	5		
Infection à Haemophilus influenzae b invasive		3	1	
Infection invasive à méningocoque	68	76	19	13
Legionellose	29	56	7	3
Listériose	21	20	1	1
Malaria autochtone				
Nouveaux serotypes d'influenza				
Oreillons	104	1.208	1.037	53
Peste				
Paralysie flasque aiguë				
Psittacose		8		
Rage				
Rickettsiose autochtone				
Rougeole (non inclus les cas post-vaccination)	24	10	7	2
Rubéole congénitale				
SARS et apparentés				
Episodes de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)	3	21	5	12
Toxoplasmose congénitale				
Tularémie	1			
Variole				

## Suivi des cas de déclaration : situations particulières

### Population générale – toxi-infection alimentaire collective

Durant ce trimestre, 7 toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) dont 4 de grande ampleur (> 40 personnes) liées à un même traiteur ont été déclarées à l'AFSCA et à la cellule de surveillance des maladies infectieuses. 3 TIAC ont été déclarées en 3 jours, ce qui a amené l'AFSCA à fermer l'établissement. Toutes les personnes malades sont devenues symptomatiques plus de 24 heures après le repas et présentaient de la diarrhée, des vomissements, des courbatures, de la fatigue. Quelques rares personnes ont présenté de la fièvre ou ont perdu connaissance.

Dès la déclaration de la 2<sup>ème</sup> TIAC, au vu de la symptomatologie présentée, un norovirus a été suspecté et il a été décidé de prélever des selles chez toutes les personnes travaillant dans l'établissement (4 personnes) pour une coproculture et une recherche de norovirus. Des selles ont été analysées également chez 2 malades (coproculture standard et analyse de norovirus). Des prélèvements alimentaires ont été réalisés par l'AFSCA.

Quelques jours plus tard, les analyses alimentaires n'ont mis en évidence aucun germe. Du côté humain, si les coprocultures standard n'ont rien révélé, le norovirus de type GII a été mis en évidence chez 2 personnes travaillant pour le traiteur et chez un des malades. Un des travailleurs positif n'avait présenté aucun symptôme de gastro-entérite tandis que le deuxième avait présenté des crampes abdominales pour lesquelles il avait consulté son médecin traitant durant la période supposée de contamination de la nourriture.

Le norovirus est la cause la plus fréquente de gastro-entérites virales et possède un fort potentiel infectieux. Il peut être à l'origine d'épidémies dans des milieux collectifs (milieux d'accueil, hôpitaux, maisons de repos et de soins). La contamination peut avoir lieu de personne à personne mais peut également se faire via des aliments contaminés soit directement par une personne contagieuse qui les prépare ou encore via l'intermédiaire d'une surface qui a été contaminée (contamination environnementale). Les personnes malades restent contagieuses jusque 2 à 3 jours après la fin des symptômes cliniques et il existe également des cas asymptomatiques pour lesquels la durée de portage est difficile à établir. Lorsque l'environnement est contaminé, le germe peut rester jusqu'à 4 semaines sur des surfaces. Il est donc recommandé de désinfecter minutieusement toutes les surfaces avec de l'eau contenant du chlore à haute dose ou avec de l'eau de javel (en privilégiant un contact de 30 minutes minimum) à des dosages spécifiques. L'hygiène des mains est également très importante et un lavage avec du savon, voire mieux avec du savon antimicrobien, est important. Les essuie-mains en tissus sont à proscrire. Les personnes symptomatiques doivent être écartées jusqu'à 3 jours après la fin des symptômes cliniques.

Dans ce cadre bien précis, les intoxications alimentaires ont été donc imputées à une contamination environnementale par le norovirus de l'espace de préparation de la nourriture chez le traiteur. Les mesures nécessaires ont donc été prises par l'AFSCA et la cellule de surveillance des maladies infectieuses afin d'éviter toute contamination ultérieure.

Pour plus d'informations sur les infections à norovirus :

- [Agence Fédérale de la Sécurité de la Chaîne Alimentaire. Importance de la détection de norovirus dans les toxi-infections alimentaires](#)

- [Office fédéral de la Santé Publique. Norovirus, caractéristiques biologiques, épidémiologie, tableau clinique, prévention. 2005](#)

- [Center for Disease Control and Prevention. Updated Norovirus Outbreak Management and Disease Prevention Guidelines. MMWR, 2011; 60\(RR-3\):1-18.](#)

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme l'apparition d'au moins deux cas groupés, d'une symptomatologie similaire, le plus souvent de type gastro-intestinal dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. La déclaration des TIAC est importante car si elles sont généralement bénignes, leur caractère épidémique peut avoir un impact non négligeable en termes de santé publique. De plus, lors de chaque déclaration, une série de mesures sont prises par les médecins inspecteurs :

- Réalisation d'une enquête épidémiologique et collecte de données épidémiologiques:
  - Recherche précoce d'une source commune, d'un germe ou d'une toxine à l'origine de la TIAC ;
  - Enquête alimentaire en collaboration avec l'AFSCA et si nécessaire, faire retirer le produit ou le lot du marché ;
  - Recherche de personnes à risque autour du cas (famille et collectivité) ;
  - Recherche d'autres cas symptomatiques.
- Recommandations de prise de précautions et mesures d'hygiène en collaboration avec l'AFSCA (ex. : hygiène des mains, corriger les erreurs de préparation/conservation, réduire la contamination des matières premières);
- Information des milieux collectifs concernés.