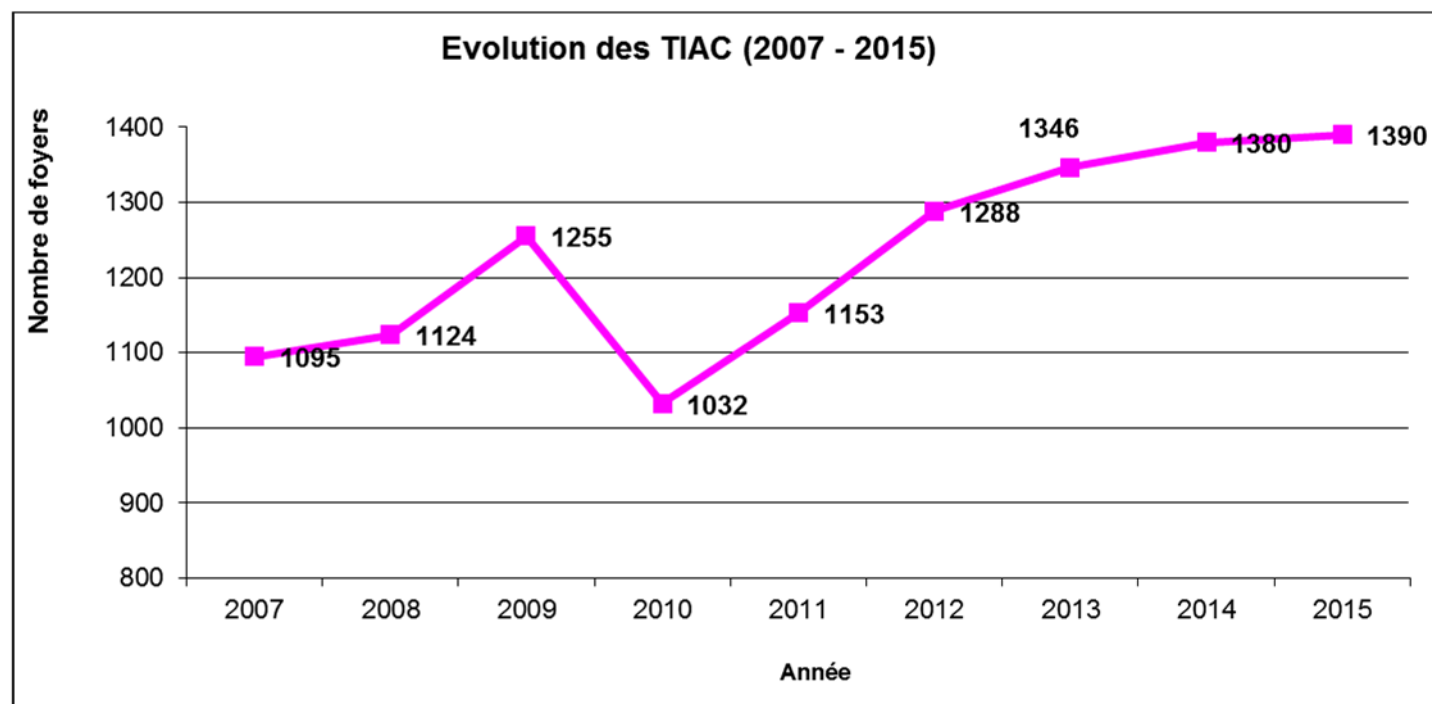

Aliments et risques pour le consommateur

Evolution TIAC en France



En 2015:

1390 foyers

5 décès

11 429 cas

Hospitalisation: 641

Tableau 2 : Foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP, par agent (confirmé ou suspecté) et selon le lieu de survenue - France, 2015

	<i>Salmonella</i>		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		<i>Virus</i>		Autres*		Total**	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Familial	117	30%	4	1%	53	13%	116	29%	31	8%	73	19%	394	100%
Restauration commerciale	35	8%	19	4%	105	24%	182	41%	34	8%	64	15%	439	100%
Cantine scolaire	4	4%	5	5%	25	27%	41	45%	9	10%	7	8%	91	100%
Entreprises	5	11%	1	2%	14	31%	16	36%	2	4%	7	16%	45	100%
IMS ⁽¹⁾	5	5%	25	24%	27	26%	12	12%	14	14%	20	19%	103	100%
Autres collectivités ⁽²⁾	18	15%	8	7%	36	31%	34	29%	15	13%	6	5%	117	100%
Total	184	15%	62	5%	260	22%	401	34%	105	9%	177	15%	1 189	100%

⁽¹⁾ Institut médico-social ⁽²⁾ Banquets, centres de loisirs, autres collectivités

* *Campylobacter*, Histamine, *Shigella*, *E. coli*, *C. botulinum*, toxine diarrhéique DSP, *Yersinia enterocolitica*, *Trichinella britovi*, toxique (champignons)

** 1 189 foyers de TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté et où le lieu de survenue était connu

Diapositive 3

MG1

Myriam; 06/04/2017

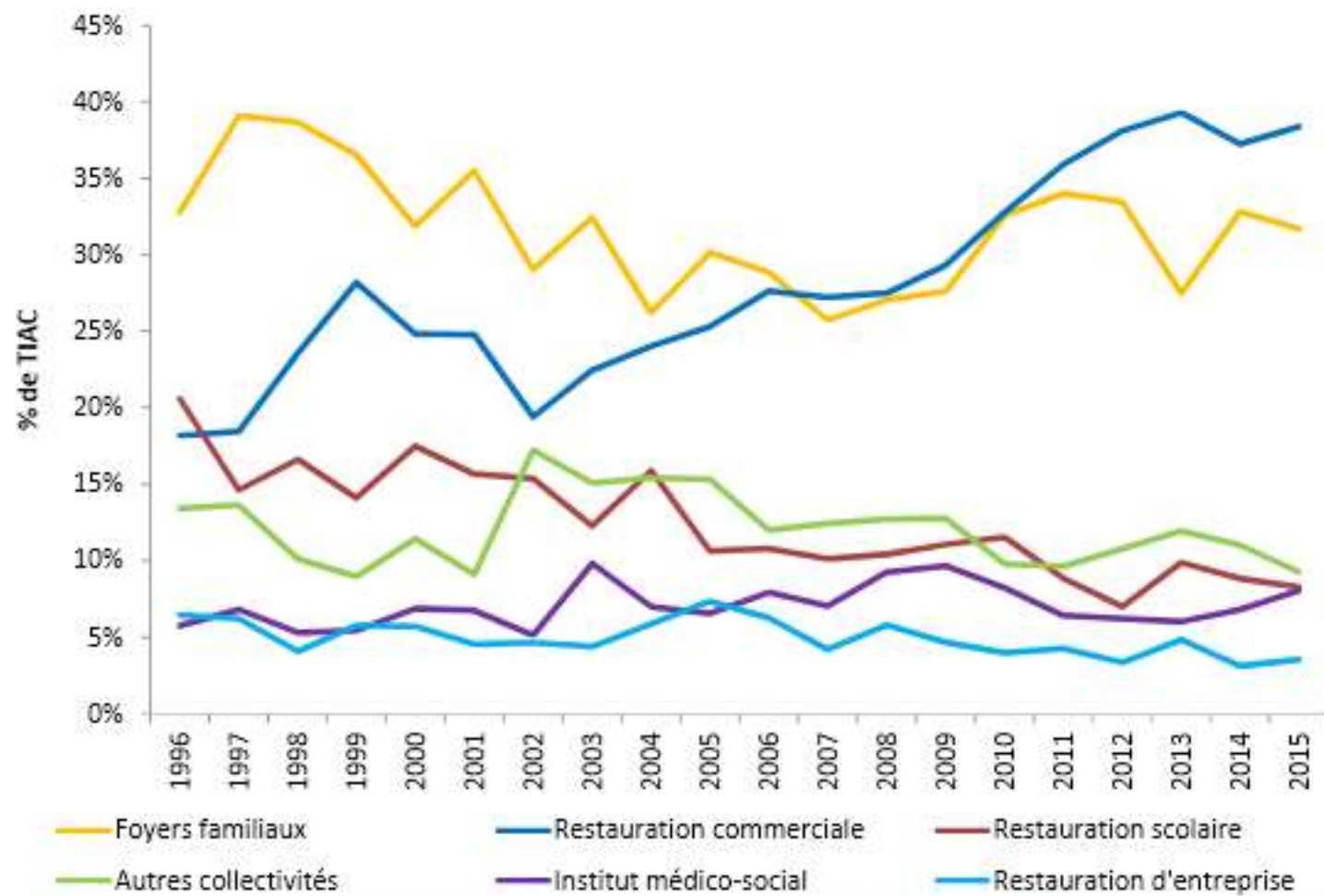
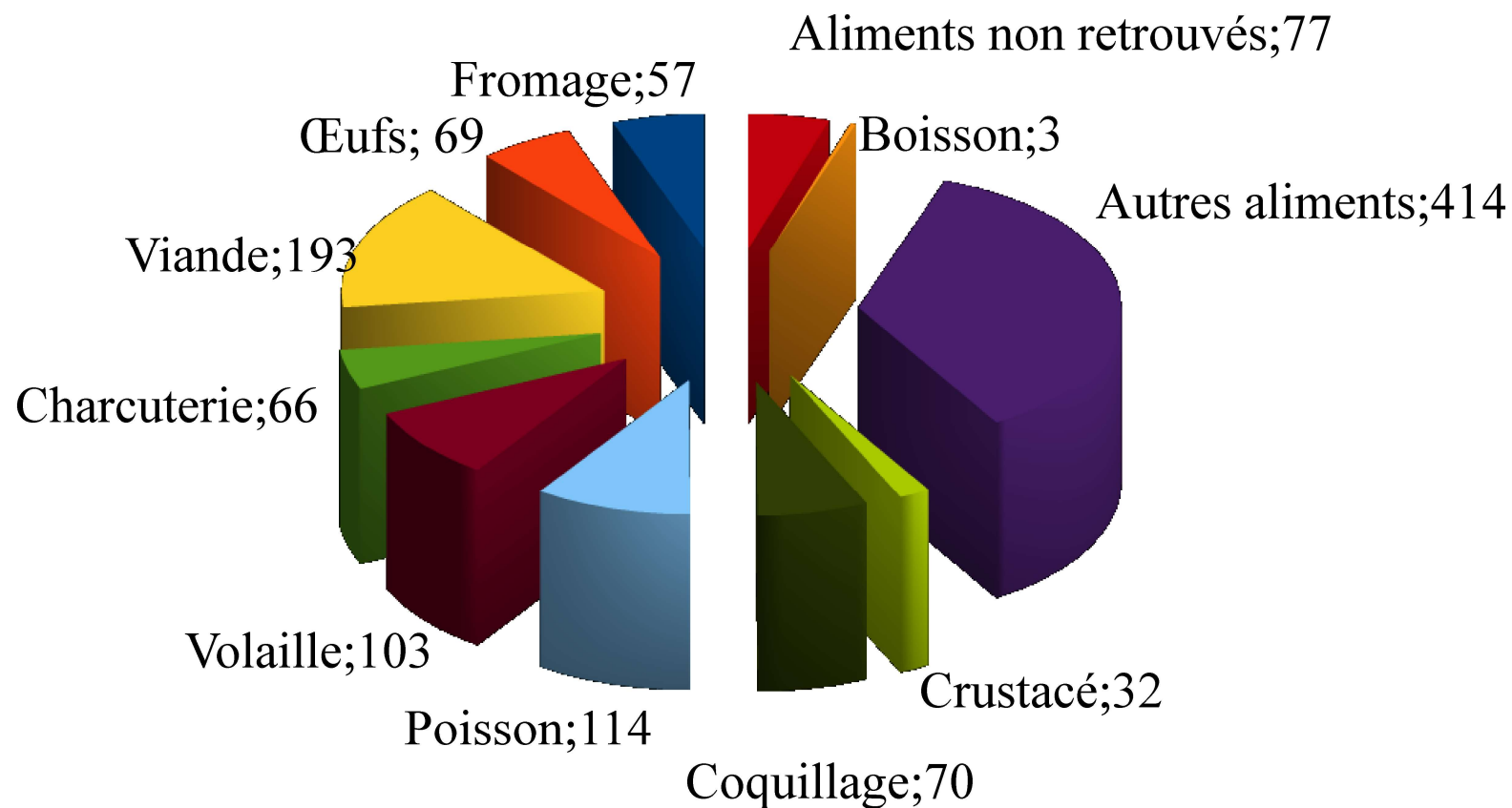


Figure 6 : Proportion des TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP selon le lieu du repas - France, 1996 – 2015

Tableau 1 : Détail des foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP - France, 2015

Agent	TIAC déclarées aux ARS ou DDPP, France, 2015					
	Foyers		Malades		Hospitalisations	
	N	%‡	N	%‡	N	%‡
Total agents confirmés ⁽¹⁾	294	21	3 215	28	283	44
<i>Salmonella</i> dont* :	141	48	851	26	193	68
Enteritidis	37	26	211	25	55	28
Typhimurium	30	21	197	23	38	20
Variant monophasique Typhimurium	13	9	149	18	24	12
Autres sérotypes **	4	3	21	2	5	3
Sérotypes indéterminés	57	40	273	32	71	37
Norovirus	26	9	661	21	2	1
<i>Campylobacter</i>	23	8	81	3	19	7
<i>Bacillus cereus</i>	29	10	545	17	10	4
<i>Staphylococcus aureus</i>	22	7	243	8	19	7
<i>Clostridium perfringens</i>	17	6	543	17	9	3
Histamine	15	5	135	4	7	2
<i>Shigella</i>	1	0	2	0	1	0
Toxine diarrhéique DSP	1	0	5	0	0	-
<i>Clostridium Botulinum</i>	7	2	16	0	14	5
Autre virus	1	0	55	2	0	-
Autres pathogènes ⁽²⁾	11	4	78	2	9	3
Total agents suspectés ⁽³⁾	904	65	6967	61	289	45
<i>Salmonella</i>	46	5	433	6	15	5
<i>Virus</i>	79	9	810	12	33	11
<i>Campylobacter</i>	8	1	43	1	2	1
<i>Bacillus cereus</i>	233	26	2 085	30	53	18
<i>Staphylococcus aureus</i>	382	42	2 431	35	118	41
<i>Clostridium perfringens</i>	46	5	664	10	12	4
Histamine	44	5	190	3	28	10
<i>Shigella spp</i>	0	-	-	-	-	-
<i>Ciguatera</i>	18	2	64	1	11	4
Toxine diarrhéique DSP	26	3	90	1	6	2
<i>Clostridium Botulinum</i>	2	0	13	0	2	1
Autres pathogènes ⁽⁴⁾	20	2	144	2	9	3
Total agents indéterminés ⁽⁵⁾	192	14	1 247	11	69	11
Total foyers	1 390	100%	11 429	100%	641	100%

REPARTITION DES ALIMENTS / TIAC 2015



REPARTITION DES ALIMENTS / TIAC 2015

Tableau 3 : Nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP, selon le type d'aliment suspecté pour les principaux agents pathogènes (confirmés ou suspectés) - France, 2015

	<i>Salmonella</i>		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		Virus		Autres*		Total**	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Fromage / produits laitiers	20	11%	1	2%	3	1%	29	7%	0	0%	4	2%	57	5%
Œufs / produits à base d'œufs ⁽¹⁾	37	20%	0	0%	11	4%	15	4%	2	2%	4	2%	69	6%
Viande	33	18%	15	24%	42	16%	72	18%	11	10%	20	11%	193	16%
Charcuterie	29	16%	3	5%	7	3%	20	5%	3	3%	4	2%	66	6%
Volaille	18	10%	8	13%	27	10%	35	9%	3	3%	12	7%	103	9%
Poissons	2	1%	1	2%	17	7%	25	6%	5	5%	64	36%	114	10%
Coquillages	0	0%	1	2%	4	2%	10	2%	31	29%	24	13%	70	6%
Crustacés	3	2%	0	0%	9	3%	4	1%	9	8%	7	4%	32	3%
Autres aliments ⁽²⁾	32	17%	28	44%	121	47%	172	43%	30	28%	31	17%	414	35%
Boissons	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%	2	1%	3	0%
Aliments non identifiés	13	7%	6	10%	19	7%	21	5%	11	10%	7	4%	77	6%
Total	187	100%	63	100%	260	100%	403	100%	106	100%	179	100%	1198	100%

⁽¹⁾ Produits à base d'œufs : mousse au chocolat, pâtisseries, mayonnaise, etc...

⁽²⁾ Plats avec des aliments composés ou plats cuisinés (pizza, salade composée, hamburger, sandwich...)

* *Campylobacter*, Histamine, *Shigella*, *E. coli*, *C. botulinum*, toxine diarrhéique DSP, *Yersinia enterocolitica*, *Trichinella britovi*, toxique (champignons)

** 1 198 foyers de TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté

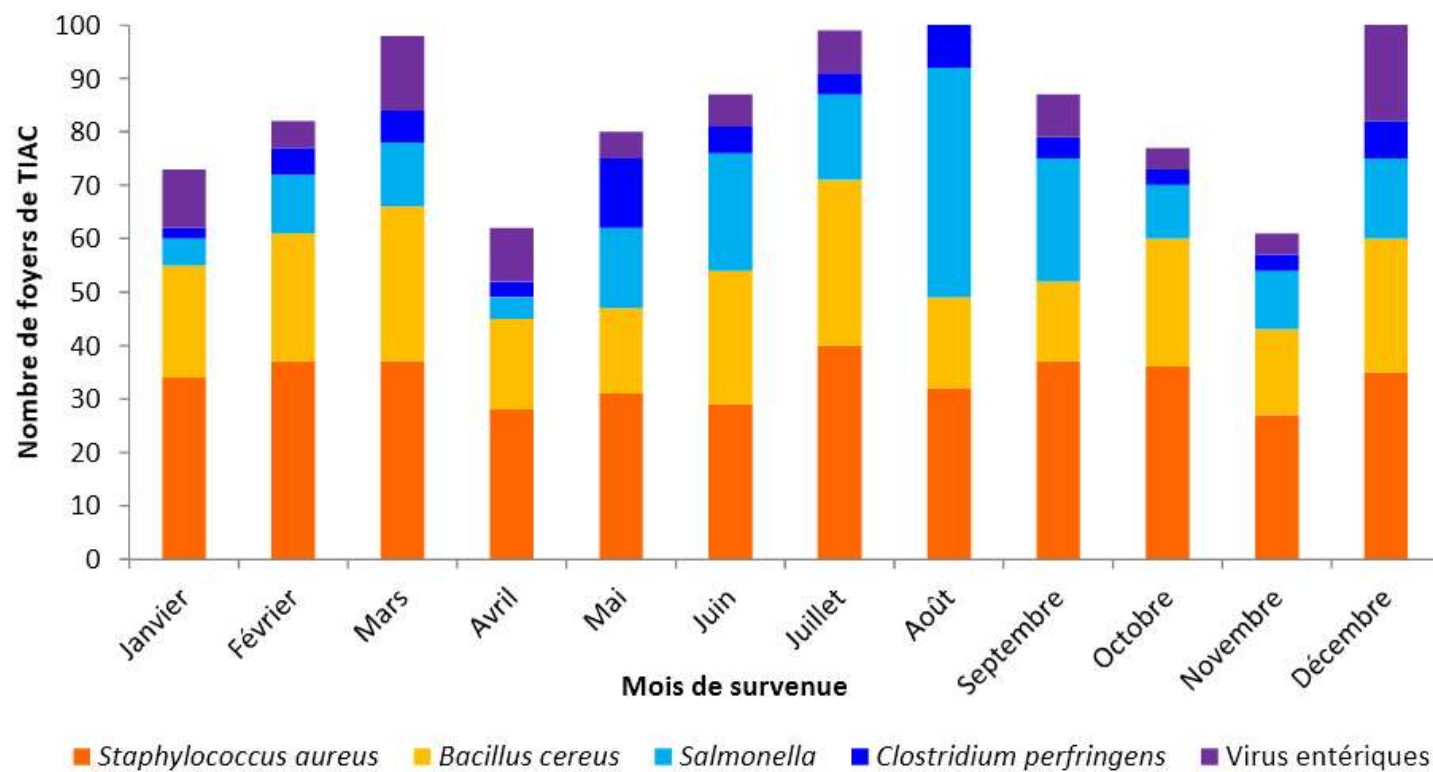


Figure 4 : Nombre de foyers de TIAC déclarés aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en fonction du mois d'exposition, pour les principaux agents responsables, confirmés ou suspectés - France, 2015

Tableau 4: Non-conformités relevées (foyers où au moins un type de non-conformité a été identifié) - TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en France en 2015

Nb de foyers où au moins une non-conformité a été relevée	Restauration familiale nb = 73 ⁽¹⁾		Restauration commerciale nb = 312 ⁽¹⁾		Restauration collective nb = 212 ⁽¹⁾		Total nb = 597 ⁽¹⁾	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Equipement défectueux ou inadapté	17	23% ⁽²⁾	160	51% ⁽²⁾	108	51% ⁽²⁾	285	48% ⁽²⁾
Matières contaminées ⁽³⁾	49	67% ⁽²⁾	131	42% ⁽²⁾	52	25% ⁽²⁾	232	39% ⁽²⁾
Contamination par le personnel	12	16% ⁽²⁾	154	49% ⁽²⁾	78	37% ⁽²⁾	244	41% ⁽²⁾
Fonctionnement ⁽⁴⁾	2	3% ⁽²⁾	3	1% ⁽²⁾	7	3% ⁽²⁾	12	2% ⁽²⁾

⁽¹⁾ Nb de foyers de TIAC où au moins une non-conformité a été identifiée

⁽²⁾ Proportion par rapport au nombre de foyers de la catégorie pour lesquels au moins une non-conformité a été identifiée.

⁽³⁾ Matières premières, produits intermédiaires ou produits finis

⁽⁴⁾ Disfonctionnement dans la chaîne de froid / chaud, erreur de préparation...