

REX TIAC

EMH 43



CONTEXTE

- EMS (120 places)
 - Spécialisés dans les troubles psychiatriques
 - Restauration sous-traitée à l'intérieur des locaux
 - Période hivernale : janvier 2020
- 

ALERTE

16/01/20 à 9h : le directeur appelle l'EMH

- 28 résidents présentent des diarrhées et douleurs abdominales (entre 5h et 9h)
- Tous les secteurs de la structure sont touchés
- Aucun professionnel n'est atteint
- Le médecin co valide les infections digestives et met en place les traitements
- Déclaration faite à l'ARS

REPONSE EMH : TIAC très fortement suspectée => envoi protocole du CH

Premières mesures

- Tous les résidents atteints sont maintenus en chambre et placés en précautions complémentaires contact (+ gouttelettes si vomissements)
- Tous les petits déjeuners sont servis en chambre
- Annulation de toutes les activités de groupe
- Adaptation du repas de midi (riz + compote) sans utilisation des ingrédients utilisés les 3j précédents
- Organisation de la visite des services vétérinaires
- Prélèvements de selles chez 5 résidents atteints
- Renfort d'effectifs AS

Suite des constats

16/01/20 à 10h30

- 41 résidents atteints
- Aucun vomissement
- Absence de fièvre
- Diarrhée particulière : mousseuse / glaireuse
- => similitude des symptômes et 40% de résidents atteints

REPONSE EMH : TIAC certaine => programmation visite pour 14h

Enquête

- Recherche des micro-organismes responsables d'une TIAC sans vomissement

bactérie	aliments	incubation
C. perfringens	Plats cuisinés la veille / Réfrigération insuffisante / Restauration collective	6 à 24h (10-12h)
B. cereus	toutes les catégories d'aliments	8 à 16h
E. coli entérotoxigène	eau ou aliments contaminés	3 à 4j

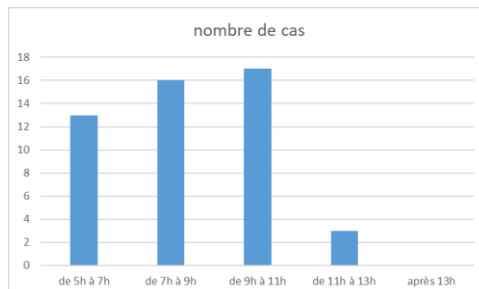
Enquête

◦ Récupération des menus

	DEJEUNER ADAPTE + MIXE	DINER ADAPTE + MIXE
Lundi 13 janvier	Rillettes de porc +M Sauté de bœuf A+M Riz aux petits légumes Plateau de fromages Corbeille de fruits	Soupe de légumes Poêlée de pommes de terre aux foies de volaille+M Plateau de fromages Compote pomme
Mardi 14 janvier	<i>Plasch</i> Betteraves en salade A+M Rôti de porc au jus A+M Légumes de saison <i>Petit</i> Plateau de fromages Dessert improvisé	Potage de légumes Spaghetti à la bolognaise+M Plateau de fromages Salade de fruits
Mercredi 15 janvier	Salade verte vinaigrette A+M Filet de poulet sauce moutarde A+M Pommes de terre boulangère Plateau de fromages Fruits	Potage de légumes Clafoutis salé surprise +M <i>avec légumes</i> Plateau de fromages <i>et légumes</i> Fruits

Répartition des cas dans le temps

16/01/20 à 14h : pas de nouveaux cas depuis plus d'une heure



50% résidents
sont touchés

Situation géographique des cas

A1	B1	G1	Unité de Vie Montagne	FAM
28 - PARADE	28 - ROBERT	01 - BOUDON	45 - REYRE	02 - BOUTAUD
29 A - ROUEVER	29 B - MOULIER	02 - BASC	46 - REBOULET	03 - VALLARY
30 A - FAVET	30 B - FAVET	03 - BONNE	47 - BLANC	04 - ROBINET
31 - DELORME	32 - MOURE	04 - TOUATI	48 A - GORRON	05 - MOULABER
		05 - PAYSAC	48 B - GIGALE	06 - FAURE
		06 - SICARD	49 A - LIGOUX	07 - ORION
37 - GONARD	31 - FROWADE	07 - GABON	50 - RIVIERE	08 - CLAUZER
38 - BAYON	32 A - BONNET	08 - ENKHOUTON	51 - MARTINIERE	09 - KASPERT
39 - REYNAUD	32 B - BAUC	09 - BARDEL	52 - Fournel	10 - ROYER
40 - ROCHE	33 - EOST	10 - GARDON	53 - MURPHY	11 - RIVIERE
		11 A - VARENE	54 - GUENFOD	
		11 B - VARENE	55 - FAVET	
		11 C - VARENE	56 - REYNAUD	
		11 D - TENDR		
A2	B2	G2		MAS
41 - GONARD	34 - SAROU	12 - PASTURAL	57 - REYNAUD	12 - MAS
42 A - JOHANNY	35 - SAUCHER	13 - JUBAN	58 - HABEL	
42 B - JUBAN	40 - BORY	14 - BODELOS	59 - GRANGER	
43 A - CUCO	41 - GONARD	15 - REY	60 - NICOLAS	
43 B - CUCO	42 - GONARD	16 - EDOUARD	61 - FAURE	
44 - GONARD	43 - CHARRIER	17 - VILLIOT	62 - VIDAL	
45 - ZENON	44 - PENCOR	18 - MARTIN	63 - BELON	
46 - GONARD	45 - GONARD	19 - MOURE	64 - ROUPAT	
47 - PAULET	46 - BRISOT	20 - MAURANN	65 - BLANC	
48 - GONARD	47 - HOSTY	21 - BERTIN	66 - BERTIN	
		22 A - SPAC	67 - CHABONNIER	
		22 B - PARDINER	68 - RIVIERE	
		23 A - POUET	69 - MOLECO	
		23 B - CLUPET	70 - FREYENET	

Enquête

Impossible de récupérer les relevés de température des plats et frigo

- ⇒ Enquête en cuisine réalisée par le directeur et les services vétérinaires
- ⇒ Recueil des échantillons témoins des plats jugés à risque d'après les dysfonctionnements observés

Enquête

15h : appel du labo => pas de virus dans les prélèvements de selles

=> pas d'épidémie de gastro-entérite virale saisonnière

=> 48h d'attente pour la culture des bactéries

Enquête

Enquête alimentaire :

- Groupe de réflexion : 2 cadres + EMH + AS
- *Peut-on éliminer certains repas ou aliments ?*
- Ce sont surtout les résidents fragiles qui sont touchés => est-ce que les résidents fragiles indemnes n'ont pas mangé certains aliments ?
- Certains résidents « bons mangeurs » ont refusé la soupe de la veille du fait de l'odeur => tous les résidents ont mangé de la soupe ... et tous ne sont pas malades
- Aucun visiteur n'a participé aux repas du soir ces 3 derniers jours

Enquête

Enquête alimentaire :

- **Elimination du petit-déjeuner** car
 - Limité à pain, beurre, confiture
 - Le matériel qui sert les boissons est utilisé toute la journée, y compris par les professionnels
- **élimination du repas de midi** car
 - Aucun professionnel n'est touché
 - Certains résidents touchés étaient absents à midi

Décision de réaliser une enquête alimentaire auprès de l'ensemble des résidents sur les 3 derniers repas du soir

Enquête

ORGANISATION :

- Le psychiatre identifie les résidents capables de répondre au questionnaire
- Le cadre liste les AS qui ont aidé au repas les 3 derniers soirs pour chaque secteur
- 5 enquêteurs : 2 cadres + 1 psychiatre + 2 membres EMH
- Le groupe prépare une feuille au nom de chaque résident
 - Verte pour les malades
 - Blanche pour les indemnes

Service : 1^{er} de 27MALADE : OUI ☒ NON ☐

Apparition des signes le : 16/1/2020 à 10 heures

Fièvre ☐Diarrhée ☒Diarrhée sanglante ☐Autres ☐Douleurs abdominales ☒Vomissements ☐Nausées ☐

Durée moyenne des signes cliniques :

Traitement :

Evolution :

Analyses microbiologiques (préciser ce qui est analysé, coproculture, hémoculture, LCR...):

Enquête alimentaire (72 h précédant l'apparition des symptômes)

J-15

Repas du à h	Repas du à h	Repas du 17 à h
		Pas de repas

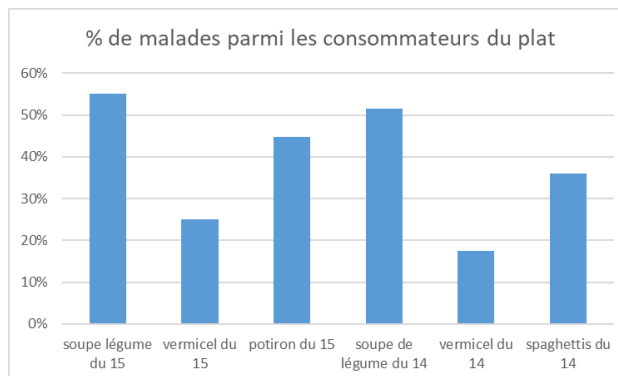
J-14

Repas du à h	Repas du à h	Repas du 18 à h
		Potage légumes
		Spaghetti
		Farce
		Salade de fruits

J-13

Repas du à h	Repas du à h	Repas du 19 à h
		Potage légumes
		Potage de légumes de l'ore
		Potage de légumes
		Potage de légumes
		Potage de légumes

Résultats de l'enquête alimentaire



Difficultés : tous ceux qui mangent du potiron prennent de la soupe...

Résultats de l'enquête en cuisine

Absence de relevé de température des plats chauds depuis plusieurs jours

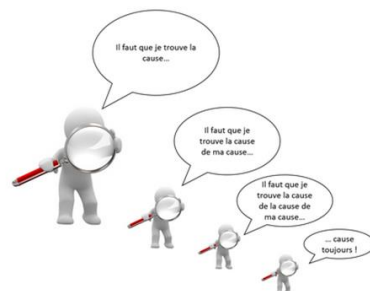
La soupe de la veille était tiède après remise en température

- L'agent l'a goûtée et a jugé que ce serait suffisant pour la manger !!!

Analyse des causes

Le voyant de la cellule de remise en température **ne s'est pas allumé**

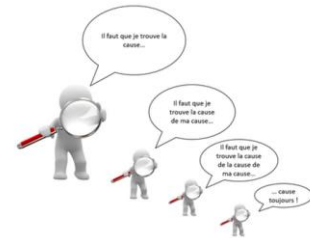
- L'agent a jugé que ce ne devait pas être grave



Analyse des causes

Le voyant de la cellule de température ne s'est pas allumé car la prise électrique présentait un **faux-contact**

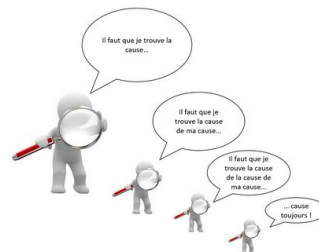
- Problème connu depuis plusieurs jours mais non signalé



Analyse des causes

La soupe aurait dû être préparée le jour même avec des légumes frais mais...

- Choix d'une **soupe surgelée** car cuisinier absent depuis plusieurs jours et non remplacé (Décès d'un proche)
- Soupe dégelée l'avant-veille, déjà servie le 14
- **conservée pour être resservie** le 15



Résultats d'analyse du plat témoin

Identification*	
Nom du produit, nature ou identification : Soupe servie le 15/01/20	Référence client : MEB 03
Traitement thermique : Cuit	Etat :
Conditionnement :	Conservation : Réfrigéré
Date de fabrication : 14/01/2020	Date de conditionnement :

*** Informations fournies par le client**

Autres informations	
Température à réception : 6 °C	Lieu prise température : Glacière

Plat cuisiné sans DAOA

règlement européen N°2073/2005, critères microbiologiques TERANA (version en vigueur : disponible sur demande)

Date de début d'analyse : 17/01/2020

Paramètre	Méthode	Résultat	Unité	Critère
Ⓢ Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	> 150000	UFC/g	100
Ⓢ Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937	1100000	UFC/g	30
Ⓢ Recherche de Salmonella	BRD 07/11-12/05	Non détecté	dans 25g	

Légende : ec = en cours N/A = non analysé UFC : unité formant colonie Ne = nombre estimé N° = nombre estimé à la dernière dilution PG = présence du germe

Conclusion

Le produit ne satisfait pas aux critères définis

Une histoire qui finit bien !

- Pas de décès
- Pas d'hospitalisation
- Changement de pratique en cuisine
- Procédure TIAC testée

HAPPY END



Quelques conseils de prévention

- Formation des commis de cuisine pour maintenir la sécurité en l'absence du cuisinier
- Formation de l'équipe de service au contrôle des températures et à la conduite à tenir en cas de non-conformité
- Présence permanente d'un repas de dépannage (conserves, fruits, ...) accessible
- Vérification des relevés de température par une personne extérieure à la cuisine

