



10^{ème} Journée d'Automne de l'Association des Hygiénistes de Picardie
Jeudi 18 septembre 2014
NOYON

TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE AU SELF DU CENTRE HOSPITALIER DE SOISSONS

28 OCTOBRE 2013

Armelle CHATELAIN
Cadre supérieur de santé hygiéniste



Centre Hospitalier de
SOISSONS

SIGNALEMENT



Le 29 octobre 2013

- ✓ **Alerte** donnée par une infirmière du bloc opératoire:
9 membres du personnel malades (diarrhée et vomissements), dernier repas pris au self la veille
- ✓ **Dans la matinée, 5 techniciens de laboratoire** se manifestent pour le même problème
- ✓ **Point commun:** tous ont mangé du couscous



ACTIONS IMMEDIATES PAR LE CADRE SUPERIEUR HYGIENISTE

- Alerte transmise :
 - ✓ au responsable de la cuisine centrale
 - ✓ à la Présidente du CLIN
 - ✓ au Directeur de l'établissement
- **Signalement à l'ARS par la Présidente du CLIN**



ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (1)

Le 30 octobre

- ✓ Etude de tous les tickets de self du 28 octobre :
150 repas servis

- ✓ Consommation de « couscous »
par la majorité du personnel passé au self



- ✓ Recensement des agents malades: envoi d'un mail à tous les cadres et responsables de service

ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (2)



- Listing des repas effectué
- Numérotation de tous les composants
- Codification des signes cliniques présentés par les agents

ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (3)

Les investigations

Déplacement du cadre hygiéniste dans toutes les unités pour interroger le personnel (n=90)

- ✓ composition du repas ?
- ✓ type de symptômes ?
- ✓ heure de début des signes ?



ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (4)

- **Elaboration d'un tableau récapitulatif des cas :**
prénom, sexe, âge, code postal, heure du repas, composition du repas, les signes présentés et heure de début des signes
- **56 cas**
- **Un tableau avec 30 cas témoins**



ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (5)

Identification des composantes du repas

- 1 : céleri
- 2 : salade composée (salade et gruyère)
- 3 : œuf en gelée
- 4 : semoule
- 5 : légumes
- 6 : mouton
- 7 : poulet
- 8 : merguez
- 9 : entrecôte
- 10 : haricots verts
- 11 : fromage blanc aux fruits
- 12 : fruit frais
- 13 : chocolat liégeois
- 14 : yaourt vanille et caramel
- 15 : compote de pommes
- 16 : chou à la crème
- 17 : maroilles à la coupe
- 18 : brie à la coupe
- 19 : eau en carafe
- 20 : eau embouteillée
- 21 : coca
- 22 : bière



ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (6) – Signes

- V : vomissements

- D : diarrhées

- C : céphalées

- A : douleurs abdominales

- N : nausées

F : fièvre

Fr : frissons

T : tremblements

M : malaise

Fa : fatigue



ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (7)

Tableau récapitulatif des cas

N°	Prénom	Sexe	Age	Code postal	Heure du repas	Repas	Heure du début des signes	Signes cliniques
1	Richard	M	29	02410	12H55	2-4-5-6-8-16-19	0H30	D-N-A-F
2	Marion	F	26	60350	12H56	2-4-5-6-7-8-16-19	22H	D-N-A
3	Joël	M	59	02200	12H59	4-5-6-7-8-13-22	23H30	D-A
4	Karine	F	39	02370	13H26	4-5-6-7-8-12-19	1H	D-A-C
5	Anne-Marie	F	51	02200	13H25	4-5-6-12-19	2H	D-A-C
6	Clarisse	F	41	02600	12H53	4-5-7-8-11-16-19	2H30	D-A-C
7	David	M	39	02200	11H46	1-4-5-6-12-14-20	2H	D-A-V-Fa
8	Elisabeth	F	61	02880	12H40	4-5-18-11-16-19	5H30	D-A
9	Georges	M	45	02200	11H32	4-5-6-7-8-16-19	5H	D-A
10	Baptiste	M	26	02200	12H01	3-4-5-6-7-8-16-19	7H15	D-A

ANALYSE DE LA SITUATION EN INTERNE (8)

Tableau récapitulatif des cas témoins

N°	Prénom	Sexe	Age	Code postal	Heure du repas	Repas
1	Sylvie	F	49	02290	12H56	2-9-11-12-20
2	Valérie	F	45	02220	11H34	4-5-7-8-12-21
3	Séverine	F	42	02200	12H57	2-18-11
4	Rodolphe	M	59	02200	12H08	1-4-5-6-7-8-18-16-22
5	Marie-Anne	F	57	02370	12H39	1-2-17-14
6	Chantal	F	58	02200	13H15	4-5-6-7
7	Magali	F	34	02880	12H04	4-5-8-16
8	Nathalie	F	39	02880	12H03	4-7-8-13
9	Stéphanie	F	33	02200	12H03	4-5-8-12
10	Ludovic	M	38	51100	12H30	4-5-6-7-8-11-12

LE CONSTAT

- Plat commun entre tous les cas :
 - **semoule (n° 4) et légumes (n° 5)**
- Problème pointé :
 - **les plats témoins du jour n'ont pas été conservés...**



PREMIERE INSPECTION

Le 30 Octobre

- Inspection de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) missionnée par l'ARS. Inspection limitée au repas suspect
- **Conclusion des inspecteurs :**
 - ✓ absence de surveillance et d'enregistrement du couple temps/températures pour le refroidissement et la remise en température des denrées

Contamination à quel niveau

- ✓ mauvais refroidissement ?
- ✓ mauvaise remise en température ?



RAPPORT ARS: le bilan...

Le 2 novembre

- Envoi des tableaux récapitulatifs des cas et cas témoins.

Le 6 novembre

- Réponse de l'ARS
 - ✓ signes cliniques retenus : nausées, vomissements, douleurs abdominales, fièvre, diarrhée
 - ✓ repas et plat considéré comme contaminant : repas- 28/10-13H ; plat non précisé
 - ✓ nombre total de malades : 53
 - ✓ nombre de personnes présentant
 - ✓ diarrhée : 53 (100%)
 - ✓ vomissements : 5 (9%)
 - ✓ fièvre : 6 (11%)

médiane de distribution des malades dans le temps : 29/10 à 2H.

min : 28/10 à 21H ; max : 29/10 à 13H

médiane d'incubation : 29/10 à 2H.

min : 28/10 à 21H (8 heures) ; max : 29/10 à 13H (24 heures)



RAPPORT ARS

Orientation étiologique :

- ✓ médiane d'incubation < 7 heures : non
- ✓ fièvre chez au moins 50% des malades : non
- ✓ médiane d'incubation > 20 heures : non
- ✓ diarrhées chez au moins 50% des malades : oui



RAPPORT ARS

Au final

- Si le repas est en cause, la symptomatologie et la durée d'incubation orientent vers une intoxication à :
 - ✓ *clostridium perfringens*
 - ✓ *bacillus cereus*
 - ✓ *vibrio parahaemolyticus* (si consommation de poisson ou de coquillages)



MESURES CORRECTRICES ET IMMEDIATES

- Elaboration d'un document pour la surveillance et l'enregistrement du couple temps/température pour le refroidissement et la remise en température
- Rappel sur l'absolue nécessité de conserver les plats témoins



DEUXIEME INSPECTION (post-crise)

Le 31 mars 2014

- **Nouvelle inspection portant sur l'ensemble de la cuisine centrale**
 - ✓ un groupe de travail est constitué afin d'établir un plan d'actions : le directeur de l'établissement, la coordonnatrice des soins, les responsables des services techniques et de la cuisine centrale, le cadre hygiéniste
 - ✓ reprise des non conformités
 - ✓ proposition :
 - de mesures correctives
 - de ou des pilotes de ces actions
 - d'un échéancier



Plan d'actions



C – PERSONNEL		Non-conformité mineure			
C01 - Hygiène générale du personnel	L'ensemble du personnel de cuisine est en tenue de travail adaptée à la fonction. Cependant dans les vestiaires, les chaussures de travail et les chaussures de ville sont mélangées	Conforme	Range-bottes pour 12 paires Coût : 390 €	M MERLIER Mme CHATELAIN	S2 2014
C02 - Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP	Les températures réglementaires des denrées ne sont pas connues	Non-conformité moyenne	Ecrire une procédure rappelant les bonnes pratiques	M MERLIER Mme CHATELAIN	Juillet 2014 + affiche
	Une personne en tenue civile circule entre les vestiaires et le quai de réception		Organiser des réunions de service pour rappeler les bonnes pratiques	M MERLIER	Mai 2014
	Des personnes en tenue sont présentes à l'extérieur (pause cigarette)		Exiger le changement de tenue pour les pauses	M MERLIER + Direction	Mai 2014 + affiche juillet 2014

Point de vue de l'hygiéniste

- Cadre hygiéniste depuis 1993, je n'avais jamais pu intervenir au sein de la cuisine de l'établissement; secteur en démarche HACCP avec des intervenants et formateurs externes.
- Cet épisode a permis une ouverture du service cuisine. J'ai été missionnée par la Direction de l'établissement pour participer à la mise en œuvre du plan d'actions d'amélioration. Notamment j'ai aidé mon collègue dans la rédaction des procédures et la mise en place des mesures correctives relatives à l'hygiène.
- Cette expérience a été très formatrice : découverte d'un champ d'intervention jusque là inconnu, valorisation du service « cuisine- restauration » recentré au cœur du soin
- Pour conclure, l'hygiéniste a toute sa place en cuisine notamment pour les règles d'hygiène de base (lavage des mains, port du masque, tenue vestimentaire...), le choix des produits et de certains équipements (poste de lavage des mains, par exemple)



MERCI DE VOTRE ATTENTION



Centre Hospitalier de
SOISSONS