



Listérioses dans un établissement de santé en Picardie (2009) : une origine nosocomiale ?

Zoher KADI
CCLIN Paris-Nord en Picardie

Forum des CLIN Paris 30/03/2010

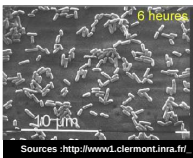


Cas groupés de listérioses dans l'ES de (2009-2010)

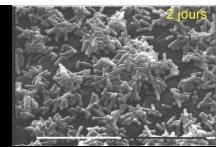
10 août 2009 : mail de la DDASS à l'ES

- 4 listérioses déclarées en 1 mois
 - 1er cas : 24 juin
 - 4eme cas : 7 août
 - 2 Kc + 2 maladies chroniques chez personnes âgées
- Enquête alimentaire : RAS
- Cas Nosocomiaux ?

Forum des CLIN Paris 30/03/2010



Listeriose



- **Incidence** : 3,1 à 5 cas/million par an (1999-2008)
: InVS (Sources)
- **Létalité** : 17-32% (1999-2008) (Sources : InVS)
- **Incubation** : 7 à 60 jours
- **Groupes à risque** :
 - Femmes enceintes et nouveaux-nés
 - Patients immunodéprimés (cancer, HIV, Transplantés, traitement immunosuppresseur)
 - Personnes âgées

septicémie, méningite, méningoencéphalite, bactériémie, endocardite, endophthalmie, arthrite septique, ostéomyélite, péritonite

Forum des CLIN Paris 30/03/2010



Lm a été isolée un peu partout

Animaux : Moutons, Bovins, Caprins, Porcs, Poulets, Canards, Faisants, Poissons, Crustacés, Souris, Rats, Lapins, Chiens, chats, Chevreuils, Pigeons, Perroquets, Grenouilles, Insectes, etc. (Wesley in Ryser & Marth, 1999)

Environnement : Terre, Végétation, Ensilage, Eau, Eaux usées, Matières fécales (Fenlon in Ryser & Marth, 1999)

Dans la cuisine : Réfrigérateur, Trancheuses, Condensat, Eponge, Serpillères, Evier, Vaisselle, (Bernard & Sveum, 1994) (Gravani in Ryser & Marth, 1999)

Aliments

Produits laitiers : Fromages, Crèmes glacées **Viandes** : Saucisses, Jambon, Paté

Volaille : Poulet, Canard **Légumes** : Pomme de terre, radis, salade

Produits de mer : Crabe, Crevettes, Saumon, Truite (Farber & Peterkin, 1991; Ryser 1996)

Homme : Porteur sain dans 1 à 21% (Slutsker & Schuchat in Ryser & Marth 1999)

Listeria



Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Listéria monocytogenes

- Lm : 3 à 45°C (tp optimale = 30 à 37°C)
- Plus de 95% des souches isolées chez l'homme et dans l'alimentation appartiennent aux groupes PCR IIa IIb ou IVb

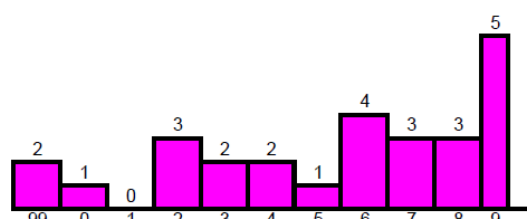
Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Y-a-t-il une épidémie communautaire dans le département ou dans la région ?

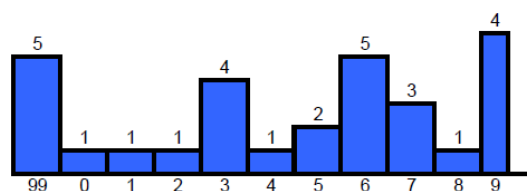
Forum des CLIN

Listérioses en Picardie 1999-2009

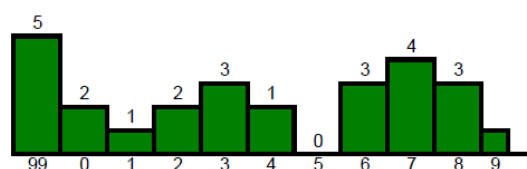
Données InVS



Listeriose Aisne 1999-2009

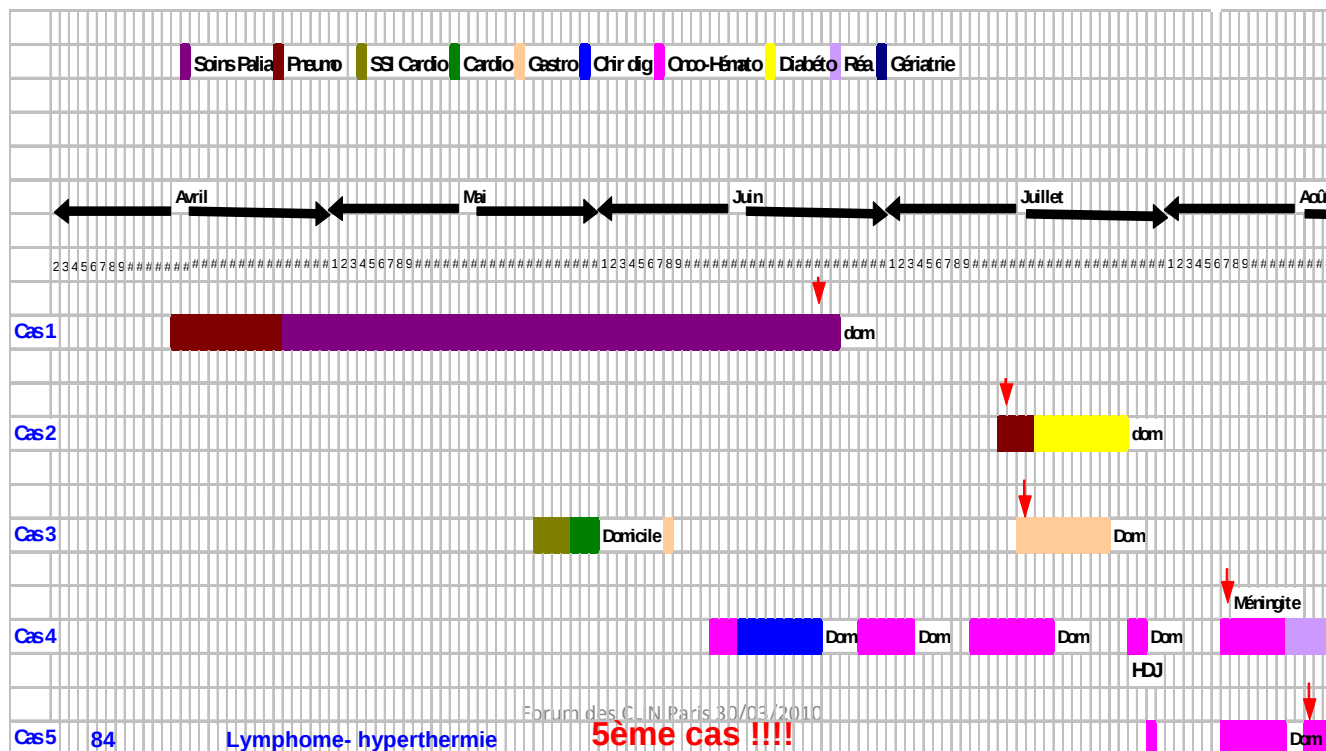


Listeriose Oise 1999-2009

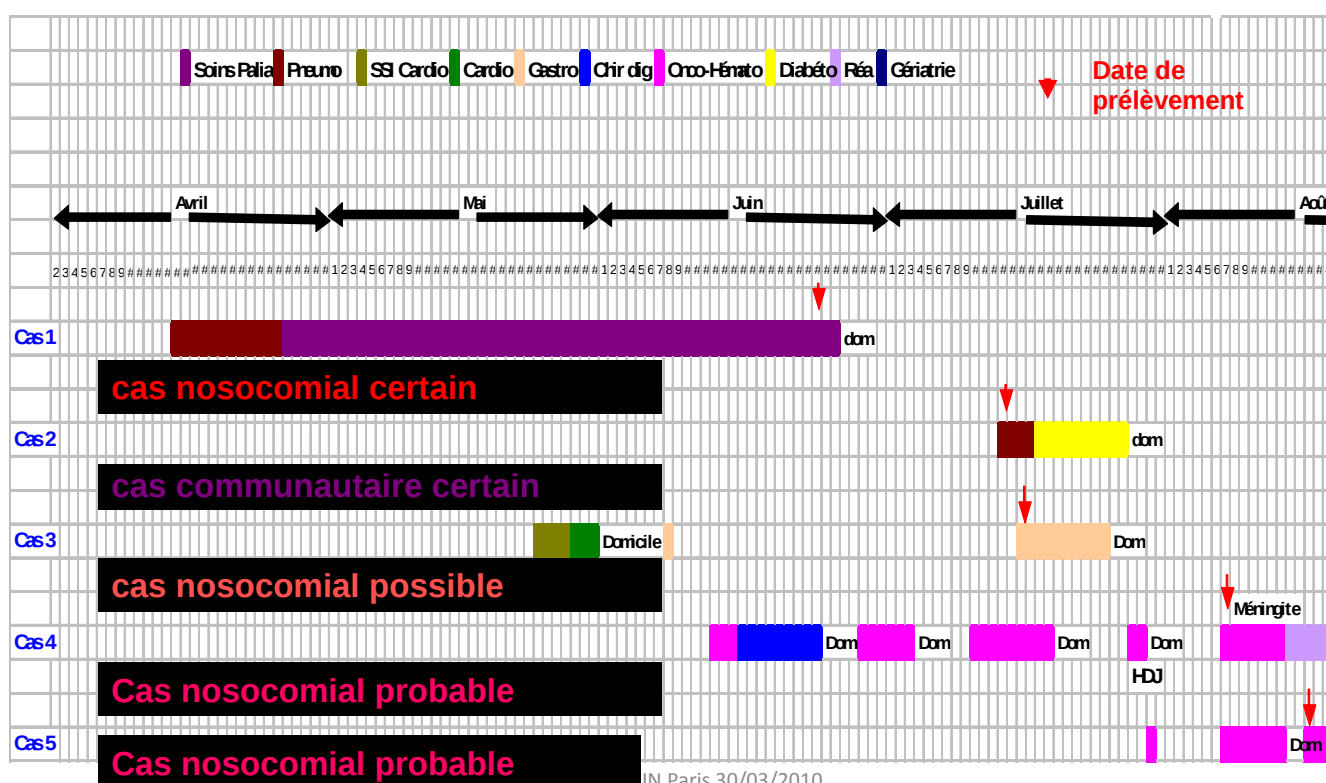


Listeriose Somme 1999-2009

Cas groupés de listériose (ES de .. 2009-2010)



Cas groupés de listériose (ES de .. 2009-2010)



Le CNR

- Souches 1, 2, 4 et 5 : appartiennent toutes au même groupe PCR (IIc) et au même pulsovar.
- Il s'agit d'un groupe rare.
- La souche 3 appartient au groupe PCR IVb.

Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Cellule de crise

- Directrice de la qualité
- Ingénieur Qualité
- Responsable Qualité
- Directeur Logistique
- Directrice des Soins
- Président du CLIN
- Praticien Hygiéniste, Service d'Hygiène
- Laboratoire de bactériologie et d'hygiène
- Responsable Gestion des cartes Menus
- Responsable de la Cuisine
- Direction Départementale de la Protection de la Population (ex DSV)
- DRASS et DDASS
- CCLIN Paris-Nord

Forum des CLIN Paris 30/03/2010



Premières mesures

- **Mesures conservatoires :**
 - Établir la liste des patients hospitalisés
 - immunodéprimés
 - Femmes enceintes ou venant d'accoucher
 - Personnes âgées

Aliments cuits non conservés au froid et distribués en liaison chaude

- **Enquête de la DSV dans l'UCPC**

Forum des CLIN Paris 30/03/2010



Pistes possibles

Aliments

Matière première ou aliments préparés en UCPC

Aliments amenés de l'extérieur

Aliments achetés à la cafétéria de l'établissement

UCP (Stockage, Préparation, Environnement et Matériel)

Distribution

Erreur de diagnostic du laboratoire ?

Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Aliments

• Enquête alimentaire

- la salade,
- la vinaigrette
- la viande de bœuf peu cuite (45°C) et tranchée :
- jambon salé tranché,
- jambon sans sel mixé,
- fromage blanc
- Aliments amenés de l'extérieur
- Aliments achetés à la cafétéria de l'établissement
- compléments alimentaires (cas 1, 4, 5)



Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Stockage, préparation, distribution, matériel et environnement

- Inspection de la DSV et audit de l'EOH
 - 31 non conformités (majeures, moyenne ou mineure)
 - Hygiène des mains et bionettoyage
- Visite de l'UCPC par le CCLIN
 - zone de hachage/tranchage mal nettoyée
 - préparation des produits frais
 - cuisson des viandes distribuées
 - procédures de nettoyage du matériel
 - Suivi des températures de la liaison chaude dans les services,
 - Réchauffage des plateaux distribués dans les services de manière différée



Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Mesures de gestion 1

1. **Grand nettoyage du matériel et des locaux**
2. **Remplacement du matériels défectueux** (planches à découper, couteaux, trancheur)
3. **La réactualisation des protocoles:** Bionettoyage, hygiène des mains, distribution des repas dans les services
4. **les effectifs en personnel ont été réactualisés en UCPC**
5. **Réalisation d'audits suivis de réajustements et de sensibilisation du personnel**
 - Bionettoyage en UCPC
 - distribution des repas :Diabéto-Néphro, Onco-Hémato, Gériatrie, Maternité, et Unité de suite et réadaptation
6. **Organisation de la traçabilité des contrôles de températures des aliments en office**

Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Mesures de gestion 2

10- Renforcement de la surveillance clinique par l'information systématique de tous les cliniciens

9 – Rédaction d'un document sur « l'alimentation des patients immunodéprimés et le risque lié à Listéria »

7 - Réalisation d' autocontrôles « internes » (aliments, matériel et environnement)

8 - Réalisation de contrôles externes par un laboratoire agréé COFRAC

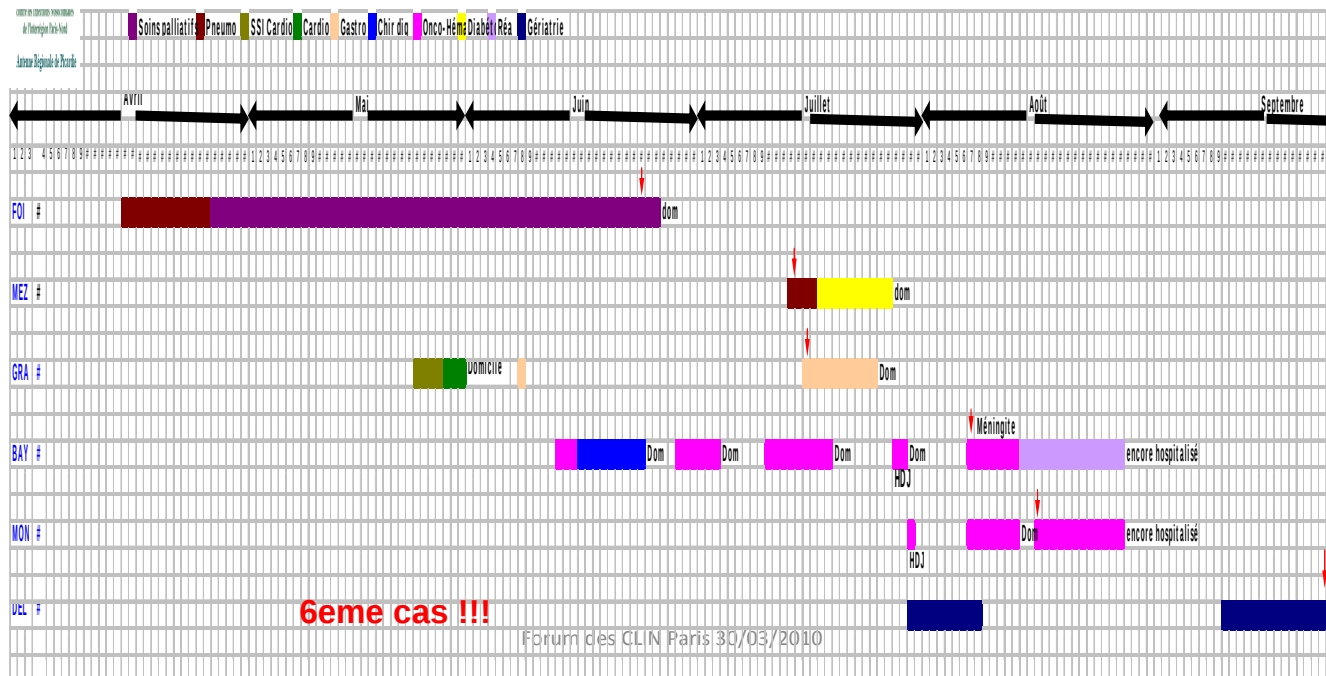
11- Mise en œuvre d'une communication interne à l'établissement autour des cas de listériose

12- Préparation d'une communication externe en cas de demandes de la presse au sujet de cet EI

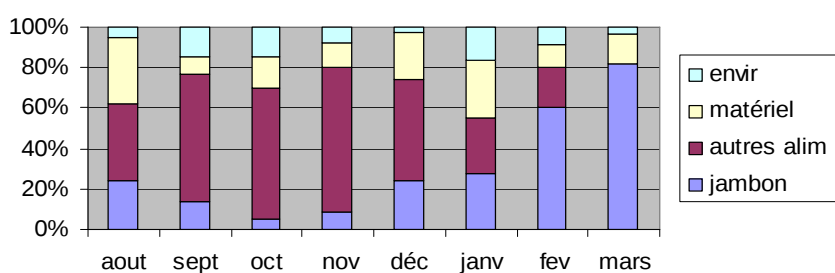
Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Cas groupés de listériose (ES de .. 2009-2010)

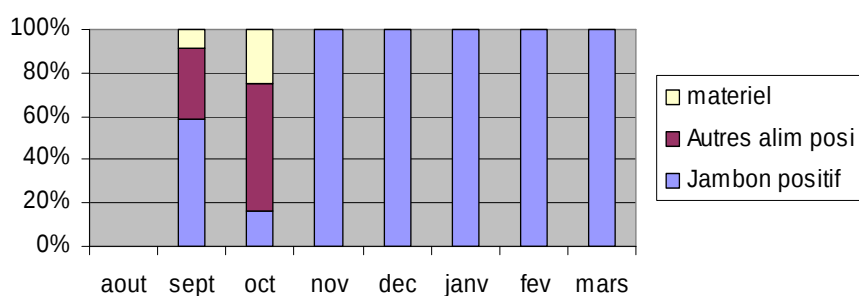
▼ Date de prélèvement



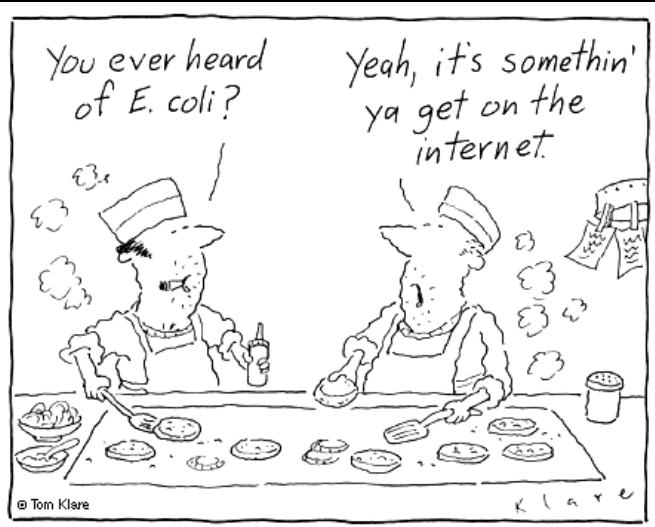
Listerioses dans l'ES de .. (2009-2010) :
distribution mensuelle des prélèvements



Listériose dans l'ES de .. 2009-2010 : Distribution
mensuelle des prélèvements positifs



Des porteurs sains ?



Taux de portage fécal De Lm
(Slutsker & Schuchart 1999)

Population	Testés	Positif (%)
Employés des abattoirs	1147	4,8
Employés non malades de la restauration	2000	0,8
Employés de fromageries	31	9,7

Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Que faire ?

1. Renforcer et évaluer régulièrement les mesures conservatoires



1. Multiplier les prélèvements

2. Renforcer la désinfection (acide peracétique)

Forum des CLIN Paris 30/03/2010

Listeriosis outbreak caused by acid curd cheese 'Quargel', Austria and Germany 2009

R Fretz (rainer.fretz@ages.at)¹, U Sagel^{1,2}, W Rupplitsch¹, A T Pietzka¹, A Stöger¹, S Huhulescu¹, S Heubergers¹, J Pichler¹, P Much¹, G Pfaff³, K Stark⁴, R Prager⁴, A Flieger⁴, O Feenstra⁵, F Allerberger⁴

1. Austrian Agency for Health and Food Safety (AGES), Vienna, Austria
2. Binational Consiliar Laboratory for Listeria, Germany and Austria, Vienna, Austria
3. State Health Office (LGA) Baden-Württemberg, Stuttgart, Germany
4. Robert Koch Institute (RKI), Berlin and Wernigerode, Germany
5. Public Health Authority, Graz, Austria

Citation style for this article:

Citation style for this article: Fretz R, Sagel U, Rupplitsch W, Pietzka AT, Stöger A, Huhulescu S, Heubergers S, Pichler J, Much P, Pfaff G, Stark K, Prager R, Flieger A, Feenstra O, Allerberger F. Listeriosis outbreak caused by acid curd cheese 'Quargel', Austria and Germany 2009. Euro Surveill. 2010;15(5):pii=19477. Available online: <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=19477>

This article has been published on 4 February 2010

We report an outbreak of listeriosis in Austria and Germany due to the consumption of 'Quargel' cheese produced by an Austrian manufacturer. At the time of writing this report, the outbreak was known to account for 14 outbreak cases in 2009, including four cases with lethal outcome. On 23 January 2010, the cheese product was voluntarily withdrawn from the market.

On 14 August 2009, the binational Austrian-German Consiliar Laboratory for Listeria in Vienna noticed the occurrence of a new pulsed-field gel electrophoresis (PFGE) pattern in human isolates of *Listeria monocytogenes* serotype 1/2a. This consiliar laboratory receives all human isolates from Austria as required by law. In Germany, submission of isolates is voluntary. According to the available information at the time of writing this report, the outbreak clone accounted for 12 of the 46 Austrian cases in 2009 (serotype 1/2a (n=29), 4b (n=9), 1/2b (n=8)). Onset of illness is shown in the Figure. The 12 Austrian outbreak cases (two of them fatal) affected six of nine Austrian provinces. The mean age was 74.5 years (range: 58-88 years), eleven patients were male. In addition, two of 92 available human isolates from Germany in 2009 (total number of cases 389) showed this new PFGE-pattern. The German outbreak cases were two women in their 70s who died in November and December 2009 respectively. They had not visited Austria during the likely period of incubation (up to 70 days).

FIGURE

Outbreak cases of listeriosis by onset of illness, Austria and Germany, 2009 (n=14)



Merci à

- **ES** : *Y.Douadi, L.Sahraoui, MT.Albertini, S.Hageaux, AM.Caze, A.Latournerie*
- **DDPP02** : *F.Bouton*
- **DDASS02** : *C.Pisson*
- **InVS** : *V.Goulet*
- **CNR Listéria** : *A.Leclerc*
- **AFSSA** : *G.Carpentier*
- **DUS** : *Z.Lardon*
- **CCLIN Paris-Nord** : *A.Carbonne, M.Aggoune, A.Brenet*