

Surveillance des toxi-infections alimentaires collectives

Données de la déclaration obligatoire, 2013

En 2013, 1 346 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ont été déclarés en France, affectant 10 602 personnes, dont 643 (6%) ont été hospitalisées et 2 sont décédées. Par rapport à 2012, le nombre de TIAC est en légère augmentation (+4,5%) : 1 288 foyers ont été déclarés en 2012.

Les trois agents pathogènes les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient *Staphylococcus aureus* (31% des foyers pour lesquels un agent a été confirmé ou suspecté), *Bacillus cereus* (23%) et *Salmonella* spp. (11%). Aucun agent n'a pu être mis en évidence ni suspecté dans 19% des foyers déclarés.

Par rapport à 2012, le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration commerciale et collective a augmenté de 8 et 25%, respectivement, alors que le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration familiale a diminué de 14%. En 2013, la part des TIAC en restauration commerciale (39%) a largement dépassé celle des TIAC déclarées dans le cadre de repas familiaux (28%).

Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. En France, les TIAC sont à déclaration obligatoire (DO).

La déclaration d'une TIAC auprès de l'administration (Agence régionale de Santé (ARS) et/ou Direction Départementale de la Protection des Populations (DD(CS)PP)) est obligatoire pour les médecins et les responsables d'établissements de restauration collective à caractère social. La déclaration peut également être faite par des consommateurs ou d'autres personnes qui ont connaissance d'un épisode pouvant être une TIAC. Cette déclaration entraîne l'information de l'autre structure (ARS ou DD(CS)PP). Lorsque cela est possible, des investigations conjointes sont mises en œuvre pour confirmer la TIAC et identifier si possible l'origine de celle-ci afin de mettre en œuvre les mesures préventives et correctives nécessaires.

Les ARS et les DD(CS)PP remontent les déclarations, investigations et conclusions à l'InVS (Institut de Veille Sanitaire) pour les ARS et à la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) pour les DD(CS)PP qui en assurent la centralisation et le suivi.

A partir de ces 2 sources, une base de données consolidée est constituée chaque année pour l'analyse des caractéristiques épidémiologiques et des facteurs ayant pu contribuer à la survenue des TIAC en France.

Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2013

En 2013, le nombre de foyers déclarés aux ARS et/ou DD(CS)PP est en légère augmentation par rapport à 2012 : + 4,5% comparé à une augmentation de 12% entre 2011 et 2012 (figure 1).

Depuis 2005, l'augmentation du nombre de TIAC déclarées est liée à un renforcement de la déclaration au niveau régional (ARS et DD(CS)PP) et à une amélioration de la transmission des informations vers le niveau national (InVS et DGAL).

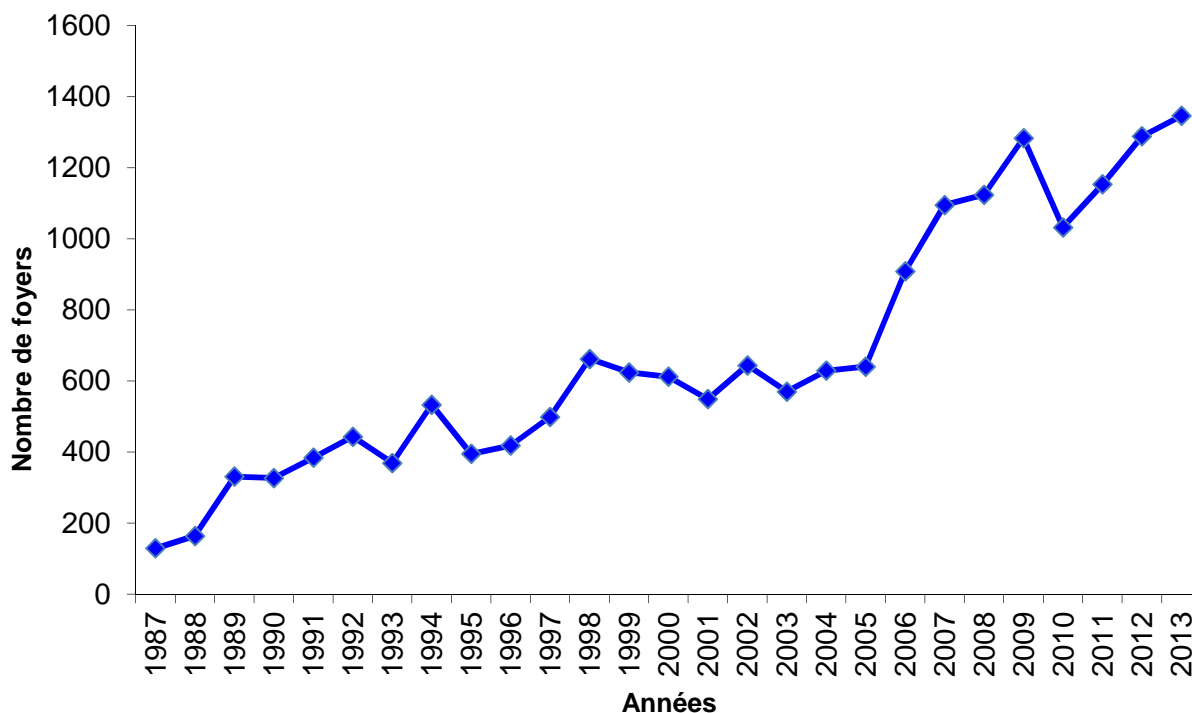


Figure 1 : Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2013

Lieux de survenue des TIAC déclarées en 2013

Parmi les 1 346 foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en 2013, 370 (28%) sont survenus dans le cadre de repas familiaux, 529 (39%) en restauration commerciale et 440 (33%) en restauration collective (entreprises, cantines scolaires, banquets, instituts médico-sociaux...). Pour 7 foyers, le lieu de survenue n'était pas rapporté.

Par rapport à 2012, le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration commerciale et collective a augmenté de 8 et 25%, respectivement, en 2013. Le nombre de foyers de TIAC survenus en restauration familiale a diminué de 14%.

Délais de déclaration des TIAC en 2013 entre la date de survenue du 1^{er} cas et la date de signalement à l'ARS et/ou à la DD(CS)PP

Plus de la moitié des TIAC ont été déclarées à l'ARS et/ou la DD(CS)PP dans les 3 jours suivant la survenue du 1^{er} cas (Figure 2) et 78% ont été déclarées dans la semaine suivant la survenue du 1^{er} cas. Le délai médian de 3 jours entre la date de survenue du premier cas et la date de déclaration était identique pour les TIAC survenues dans le cadre familial et pour celles survenues en restauration collective ou commerciale. Pour 28% des TIAC, la notification a eu lieu dans les 24h après la survenue du 1^{er} cas et 10% des TIAC ont été notifiées plus de 2 semaines après.

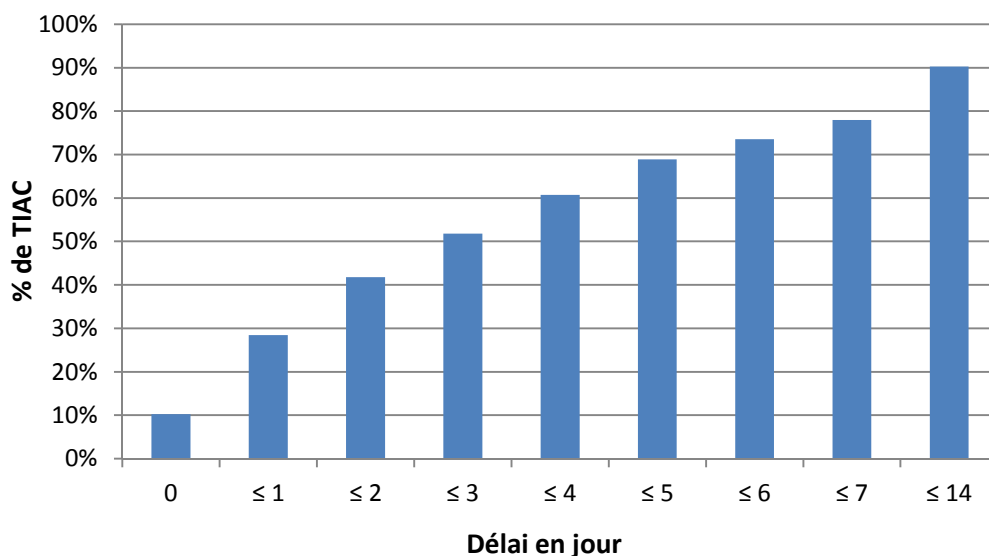


Figure 2 : Délais cumulés de déclaration en jour entre la date de survenue du 1^{er} cas et la date de signalement des TIAC aux ARS et/ou aux DD(CS)PP — France, 2013

Répartition géographique des TIAC déclarées en 2013

En 2013, entre 1 et 7 foyers de TIAC pour 100 000 habitants¹ ont été déclarés dans les différentes régions en France (Figure 3).

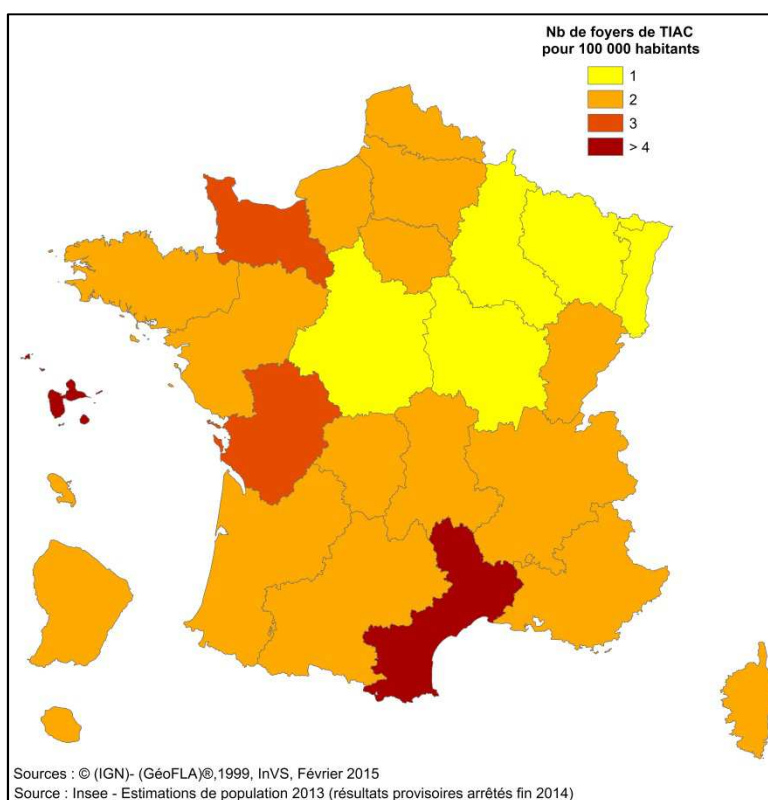


Figure 3 : Distribution du nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP pour 100 000 habitants par région — France, 2013

¹ Incidence calculée comme le nombre de TIAC *100 000 habitants divisée par le nombre d’habitants du département (estimations Insee 2013)

Agents pathogènes, confirmés ou suspectés, impliqués dans les TIAC déclarées en 2013

En 2013, un agent pathogène a pu être confirmé dans l'aliment incriminé ou chez le patient dans 199 (15%) foyers de TIAC, suspecté dans 888 (66%) foyers et dans 259 (19%) foyers, aucun agent n'a pu être identifié ou suspecté (Tableau 1).

Les quatre agents les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient :

- *Staphylococcus aureus* : 31% des foyers (8% des foyers avec agent confirmé ; 36% avec agent suspecté)
- *Bacillus cereus* : 23% des foyers (15% des foyers avec agent confirmé ; 25% avec agent suspecté)
- *Salmonella* spp. : 11% des foyers (29% des foyers avec agent confirmé ; 7% avec agent suspecté)
- *Clostridium perfringens* : 11% des foyers (11% des foyers avec agent confirmé et 11% avec agent suspecté)

Les TIAC suspectées ou confirmées à *Staphylococcus aureus* et à *Bacillus cereus* ont été responsables respectivement de 2 220 et 2 246 malades (42% des cas). Le nombre le plus important d'hospitalisations a été rapporté pour des TIAC suspectées ou confirmées à *Staphylococcus aureus* et à *Salmonella* spp. avec respectivement 157 et 140 hospitalisations (66% des hospitalisations). Deux décès ont été notifiés en 2013 : l'un suite à une TIAC à *Salmonella* spp., l'autre suite à une TIAC à *Clostridium perfringens*.

Sur les 199 foyers où un agent pathogène a été confirmé, le germe a été identifié dans des échantillons de personnes malades pour 44% des foyers, dans des échantillons alimentaires pour 43%, et dans les deux (patient + aliment) pour 11% (pour 2% des foyers où un agent pathogène a été confirmé, l'origine de l'échantillon, humaine ou alimentaire, n'a pas été rapportée).

Tableau 1 : Détail des foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP — France, 2013

Agent	Nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS ou DDPP, France, 2013					
	Foyers		Cas		Hospitalisations	
	N	%‡	N	%‡	N	%‡
Total agents confirmés ⁽¹⁾	199	15%	2233	21%	163	25%
<i>Salmonella</i>	57	29%	509	23%	88	54%
dont*						
Enteritidis	13	23%	100	20%	26	30%
Typhimurium	19	33%	126	25%	32	36%
Autres sérotypes **	7	12%	128	25%	5	6%
Sérotypes indéterminés	18	32%	155	30%	24	27%
<i>Clostridium perfringens</i>	22	11%	548	25%	5	3%
<i>Shigella</i> spp	4	2%	143	6%	22	13%
<i>Campylobacter</i> spp	19	10%	72	3%	10	6%
<i>Staphylococcus aureus</i>	15	8%	140	6%	10	6%
<i>Bacillus cereus</i>	29	15%	344	15%	7	4%
Histamine	3	2%	10	0%	0	-
Virus	20	10%	239	11%	5	3%
Autres pathogènes ⁽²⁾	30	15%	228	10%	16	10%
Total agents suspectés ⁽³⁾	888	66%	6933	65%	397	62%
<i>Salmonella</i> spp	65	7%	566	8%	52	13%
<i>Clostridium perfringens</i>	94	11%	1182	17%	44	11%
<i>Shigella</i> spp	0	0%	0	-	0	-
<i>Campylobacter</i> spp	8	1%	41	1%	3	1%
<i>Staphylococcus aureus</i>	321	36%	2080	30%	147	37%
<i>Bacillus cereus</i>	224	25%	1902	27%	67	17%
Histamine	26	3%	144	2%	34	9%
Virus	64	7%	625	9%	10	3%
Autres pathogènes	86	10%	393	6%	40	10%
Total agents indéterminés ⁽⁴⁾	259	19%	1436	14%	83	13%
Total foyers	1346	100%	10602	100%	643	100%

‡ Pour les différents agents (*Salmonella*, *Clostridium perfringens*...) % du total des agents confirmés ou suspectés.

* Pour les sérotypes de salmonelles, % du total des salmonelles confirmées ou suspectées

** variant monophasique de *S. Typhimurium* (4 foyers, 32 cas, 5 hospitalisations), *S. Derby* (2 foyers, 90 cas, 0 hospitalisation), *S. Paratyphi B* (1 foyer, 6 cas, 0 hospitalisation)

⁽¹⁾ Foyers dans lesquels un agent pathogène compatible avec les signes cliniques présentés par les malades est isolé dans un échantillon d'origine humaine (selles, sang, vomissement) et / ou dans les aliments consommés par les malades.

⁽²⁾ *E. coli* (9 foyers), toxine diarrhéique DSP (12 foyers), *C. botulinum* (1 foyer), *Vibrio parahaemolyticus* (1 foyer), autre pathogène non précisé sur la DO (7 foyers)

⁽³⁾ Foyers dans lesquels aucun agent pathogène n'a été retrouvé ou recherché. L'agent est alors suspecté à partir de la durée médiane d'incubation et des signes cliniques présentés par les malades.

⁽⁴⁾ Foyers répondant à la définition d'une TIAC, mais dans lesquels les informations recueillies n'ont pas permis de suspecter un agent.

Répartition mensuelle des TIAC déclarées en 2013, selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé

La saisonnalité classiquement observée chaque année s'est vérifiée en 2013, avec une augmentation estivale des foyers de TIAC suspecté ou confirmé à *Salmonella* spp. et *Staphylococcus aureus* (43% des foyers de TIAC à *Salmonella* spp. et 30% des foyers à *Staphylococcus aureus* étant survenus pendant la période de juin à août). Comme chaque année, on observe une augmentation hivernale des foyers de TIAC provoqués par des virus entériques (50% des foyers où des virus sont incriminés sont survenus en décembre, janvier et février), fréquemment liés à la consommation de coquillages. Les foyers de TIAC liés à d'autres germes ne montrent pas de caractère saisonnier particulier (Figure 5).

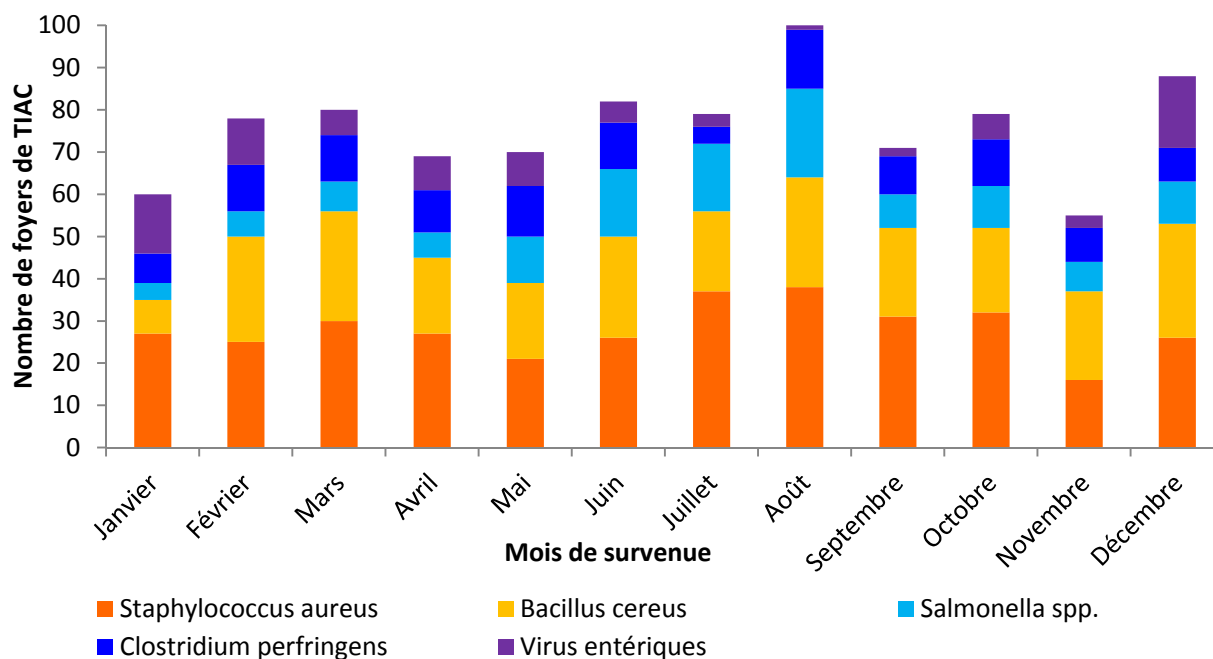


Figure 5 : Nombre de foyers de TIAC déclarés aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en fonction du mois d'exposition, pour les principaux agents responsables, confirmés ou suspectés — France, 2013

Présentation clinique, TIAC déclarées en 2013

Parmi les 10 602 cas, des douleurs abdominales ont été rapportées dans 54% des cas et des diarrhées dans 51% des cas. Des vomissements, des nausées et de la fièvre ont respectivement été observés dans 46%, 23% et 12% des cas. D'autres symptômes ont été recueillis pour 7% des cas (bouffées de chaleur, céphalées, vertiges, manifestations allergiques, prurit...).

Agents pathogènes et lieux de survenue des TIAC déclarées en 2013

Parmi les TIAC survenues dans le cadre de repas familiaux (Tableau 2), *Staphylococcus aureus* et *Salmonella* spp. ont été les deux agents pathogènes les plus majoritairement confirmés ou suspectés dans respectivement 31% et 18% de ces TIAC.

Pour les TIAC ayant eu lieu en restauration commerciale ou cantine scolaire, les agents pathogènes principalement confirmés ou suspectés ont été *Bacillus cereus* et *Staphylococcus aureus*.

En restauration d'entreprises et en institut médico-social, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* ont été suspectés ou confirmés dans respectivement 50% et 68% des TIAC.

Tableau 2 : Distribution du nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP par agent (confirmé ou suspecté) selon le lieu de survenue — France, 2013

	<i>Salmonella</i> spp.		<i>Clostridium perfringens</i>		<i>Bacillus cereus</i>		<i>Staphylococcus aureus</i>		Virus		Autres pathogènes		Total	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Familial	55	18%	13	4%	30	10%	95	31%	37	12%	75	25%	305	100%
Restauration commerciale	29	7%	43	10%	110	27%	144	35%	18	4%	66	16%	410	100%
Cantine scolaire	3	3%	8	8%	42	40%	37	35%	5	5%	10	10%	105	100%
Entreprises	0	0%	15	28%	17	32%	5	9%	6	11%	10	19%	53	100%
IMS ⁽¹⁾	6	8%	16	22%	27	36%	11	15%	8	11%	6	8%	74	100%
Autres collectivités ⁽²⁾	27	20%	21	16%	27	20%	41	31%	10	8%	7	5%	133	100%
Total	120	11%	116	11%	253	23%	333	31%	84	8%	174	16%	1080*	100%

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

* 1 080 TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté et où le lieu de survenue était connu

Aliments suspectés, TIAC déclarées en 2013

La consommation de viandes a été suspectée comme étant à l'origine de la toxi-infection dans 17% des foyers de TIAC déclarés en 2013 où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté, suivie par les coquillages (9%), les volailles (8%), les poissons (8%), les œufs et produits à base d'œufs (5%), les produits de charcuterie (5%), les crustacés (3%) et les produits laitiers (3%). Aucun aliment n'a pu être incriminé dans 8% des TIAC. Les « autres aliments » (essentiellement des plats avec des aliments composés) ont été suspectés d'être la cause de 31% des TIAC en 2013 (Tableau 3).

Pour les TIAC à *Salmonella* spp., la consommation de viande a été suspectée comme source d'infection dans 23% des TIAC et celle d'œufs ou de produits à base d'œufs dans 17%. Les TIAC à *Clostridium perfringens*, à *Bacillus cereus* et à *Staphylococcus aureus* confirmés ou suspectés ont été majoritairement associées à la consommation d'« autres aliments » (35%, 51% et 33% respectivement) ou de viandes (29%, 16% et 20% respectivement). Enfin, 57% des TIAC à virus entériques confirmés ou suspectés ont été attribuées à la consommation de coquillages (Tableau 3).

Tableau 3 : Nombre de foyers de TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP, selon le type d'aliment (incriminé ou suspecté) pour les principaux agents pathogènes (confirmé ou suspecté) — France, 2013

	<i>Salmonella</i> spp.		<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	4	3%	3	3%	3	1%	23	7%	0	0%	3	2%	36	3%
Œufs / produits à base d'œufs ⁽¹⁾	21	17%	3	3%	4	2%	23	7%	1	1%	5	3%	57	5%
Viande	28	23%	34	29%	41	16%	68	20%	4	5%	12	7%	187	17%
Charcuterie	16	13%	3	3%	7	3%	23	7%	1	1%	4	2%	54	5%
Volaille	11	9%	14	12%	21	8%	28	8%	5	6%	13	7%	92	8%
Poissons	2	2%	6	5%	16	6%	18	5%	1	1%	47	27%	90	8%
Coquillages	3	2%	1	1%	3	1%	4	1%	48	57%	43	24%	102	9%
Crustacés	3	2%	2	2%	8	3%	8	2%	3	4%	9	5%	33	3%
Autres aliments ⁽²⁾	22	18%	41	35%	128	51%	112	33%	12	14%	27	15%	342	31%
Boissons	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	4	2%	5	0%
Aliments non retrouvés	10	8%	9	8%	22	9%	29	9%	9	11%	9	5%	88	8%
Total	121	100%	116	100%	253	100%	336	100%	84	100%	176	100%	1086*	100%

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

⁽²⁾ Aliments d'origine non animale ou mixte, plats cuisinés.

* 1086 TIAC où un agent pathogène a été confirmé ou suspecté

Non-conformités relevées, TIAC déclarées en 2013

Des inspections de la part des DD(CS)PP ont été réalisées pour 845 foyers de TIAC (64% du total des foyers déclarés). Ces investigations ont été menées chez 24% des foyers familiaux, 81% des foyers en restauration commerciale et 74% des foyers en restauration collective.

Sur les investigations réalisées, des non-conformités ont été identifiées dans 661 foyers (78%) (Tableau 4). Dans le cadre des TIAC en milieu familial, les non conformités les plus fréquemment relevées étaient celles liées à un équipement défectueux ou inadapté (48%). Les TIAC dues à des matières premières contaminées ou à un défaut d'hygiène ou une mauvaise manipulation par un membre de la famille comptaient pour 20% et 29% respectivement de l'ensemble des TIAC familiales où des non conformités ont été relevées.

Tableau 4 : Non-conformité 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 2013 (nb investigués= 845/1 311)

	Restauration familiale (nb = 88)		Restauration commerciale (nb = 429)		Restauration collective (nb = 327)		Total (nb = 845)	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Nb de foyers où au moins une non-conformité a été relevée	65	74% ⁽¹⁾	352	82% ⁽¹⁾	244	75% ⁽¹⁾	661	78% ⁽¹⁾
Équipement défectueux ou inadapté	31	48% ⁽²⁾	224	64% ⁽²⁾	117	48% ⁽²⁾	372	56% ⁽²⁾
Matières contaminées ⁽³⁾	13	20% ⁽²⁾	164	47% ⁽²⁾	40	16% ⁽²⁾	217	33% ⁽²⁾
Contamination par le personnel	19	29% ⁽²⁾	183	52% ⁽²⁾	81	33% ⁽²⁾	283	43% ⁽²⁾
Fonctionnement ⁽⁴⁾	12	18% ⁽²⁾	2	1% ⁽²⁾	5	2% ⁽²⁾	19	3% ⁽²⁾

⁽¹⁾ proportion par rapport au nombre total de foyers investigués de la catégorie (restauration familiale, commerciale, collective, total)

⁽²⁾ proportion par rapport au nombre de foyers investigués de la catégorie pour lesquels au moins 1 facteur a été identifié.

⁽³⁾ Matières premières, produits intermédiaires ou produits finis

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

En restauration commerciale ou collective, les non-conformités les plus fréquemment rencontrées dans les établissements investigués étaient un équipement défectueux ou inadapté (respectivement 64% et 48% des TIAC où une non-conformité a été relevée). Des non respects des règles d'hygiène ou une mauvaise manipulation par le personnel ont été identifiés dans 52% des TIAC où une non-conformité a été relevée en restauration commerciale et 33% de celles en restauration collective. Une contamination des matières (premières, intermédiaires ou produit fini) a été relevée dans 47% des TIAC non-conformes en restauration commerciale et 16% de celles en restauration collective. Les défauts de fonctionnement de la chaîne du froid / chaud, erreurs de préparation et temps trop long entre la préparation et le service ont été relevés dans seulement 1% et 2% des TIAC, respectivement dans la restauration commerciale ou collective.

Mesures correctrices en restauration collective, TIAC déclarées en 2013

Des mesures correctrices ont été prises pour 530 (40%) des foyers de TIAC en restauration commerciale ou collective (Tableau 5). Ces mesures consistaient en une information du personnel pour près de 54% des mesures, une désinfection de l'établissement pour 57% dans les restaurants commerciaux et 38% dans les établissements de restauration collective. Des travaux dans l'établissement ont été effectués pour 45% des TIAC où des mesures ont été prises et une fermeture a été ordonnée pour 27 (8%) restaurants commerciaux. Dans la restauration collective, des travaux dans l'établissement ont été requis dans 41% des établissements où des mesures ont été prises et 1% de ces établissements a été fermé.

Tableau 5 : Mesures correctives prises — TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP en France, 2013 (n = 530)

Mesures prises	Restauration commerciale (nb = 319)		Restauration collective (nb = 211)	
	Nb	%*	Nb	%*
Information auprès du personnel	172	54%	111	53%
Désinfection de l'établissement	182	57%	80	38%
Travaux dans l'établissement	143	45%	86	41%
Fermeture de l'établissement	27	8%	3	1%

* proportion par rapport au nombre total de foyers de la catégorie où au moins une mesure corrective a été prise. Une TIAC ayant pu faire l'objet de plusieurs mesures correctrices, la somme des pourcentages excède 100%

Evolution depuis 1990 de la part des TIAC par agent pathogène suspecté ou confirmé

La proportion des TIAC suspectées ou confirmées à *Salmonella* spp. oscillait autour de 55% de l'ensemble des TIAC à agent suspecté ou confirmé déclarées entre 1996 et 1998 (Figure 4). Puis elle a continuellement diminué pour atteindre 11% en 2013.

Les TIAC à *Staphylococcus aureus* représentent entre 16% et 26% des TIAC à agent suspecté ou confirmé déclarées entre 1996 et 2003. Depuis 2003, la proportion des TIAC à *Staphylococcus aureus* a constamment augmenté passant de 16% à 31% en 2013.

Entre 1996 et 2005, la part des TIAC suspectées ou confirmées à *Bacillus cereus* a augmenté de 2% à 12% des TIAC déclarées. Entre 2005 et 2010, cette proportion était stable entre 8% et 13%. Depuis 2010, elle a constamment augmenté pour atteindre 23% en 2013.

Les TIAC suspectées ou confirmées à virus oscillent entre 1% et 16% sans tendance particulière. Les autres pathogènes (histamine, *Clostridium perfringens*, autres) varient entre 21% et 34% des TIAC et sont relativement stables sur l'ensemble de la période d'analyse.

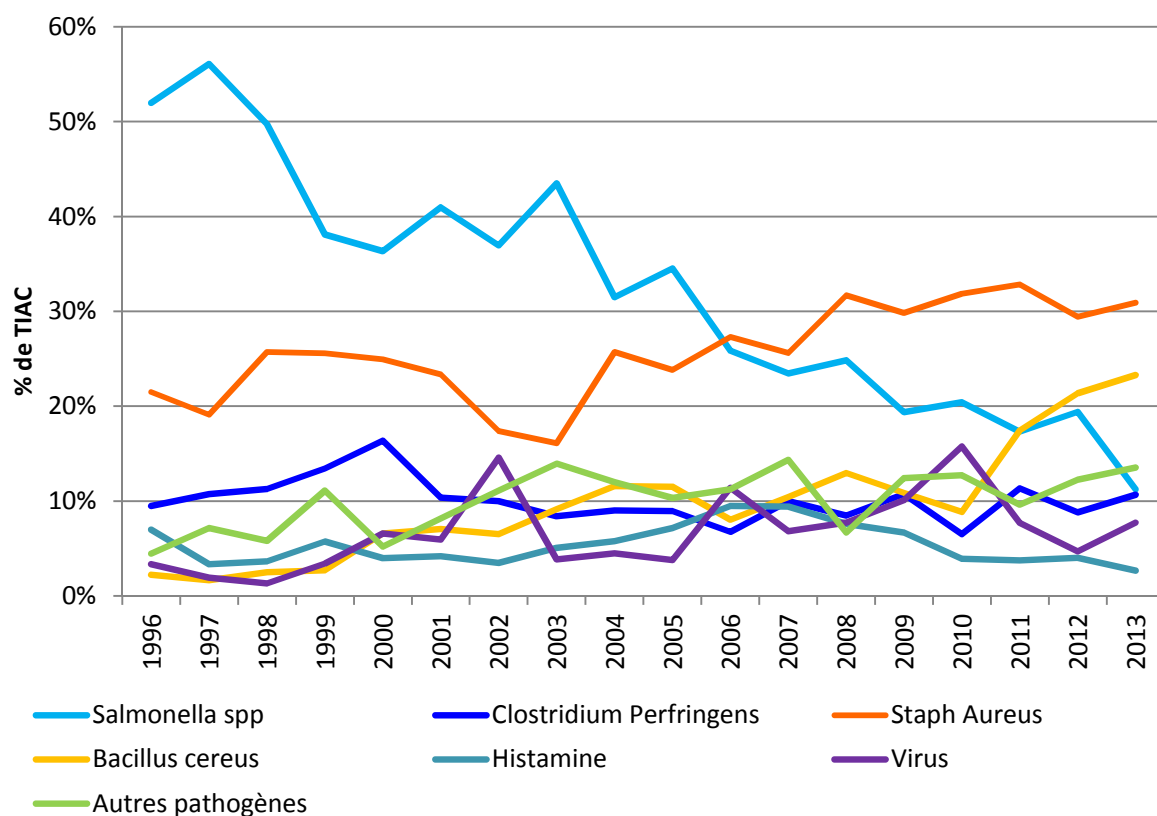


Figure 4 : Proportion des TIAC selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé — TIAC déclarées aux ARS et/ou DD(CS)PP en France entre 1990 et 2013

Lieux de survenue des TIAC déclarées depuis 1990

Le nombre et la proportion des TIAC survenues en restauration commerciale ont augmenté de manière continue à partir de 2002 passant respectivement de 125 TIAC et 19 % en 2002 à 529 TIAC et 39% en 2013 (Figure 6). Il est peu probable que cette augmentation puisse être entièrement attribuée à l'amélioration de l'exhaustivité de la surveillance. Cette augmentation s'inscrit dans un contexte de baisses fortes et répétées des effectifs dédiés aux contrôles, et une diminution des contrôles des établissements. La proportion des TIAC survenues en collectivités (milieu scolaire, restauration d'entreprise, IMS et dans les autres collectivités) a diminué entre 1996 et 2013 passant de 46% de l'ensemble des TIAC déclarées en 1996 à 33% en 2013. La proportion des TIAC survenues dans le cadre de repas familiaux est variable selon les années : entre 26% et 39%.

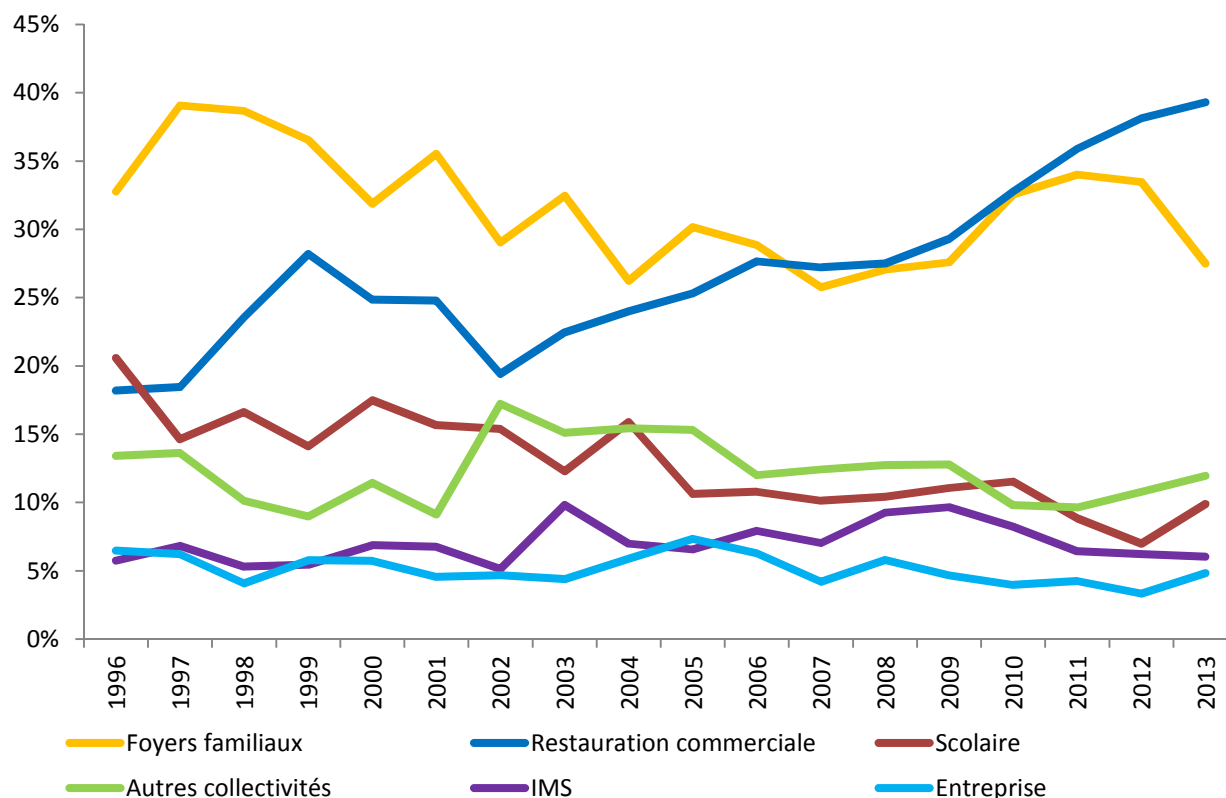


Figure 6 : Proportion des TIAC déclarées aux ARS et/ou aux DD(CS)PP selon le lieu du repas — France, 1990 - 2013

Conclusion

Le nombre de foyers de TIAC déclarés en France en 2013 (n=1 346) est en légère augmentation par rapport à 2012.

La moitié des TIAC a été déclarée aux ARS et/ou aux DD(CS)PP dans les 3 jours suivant la survenue du premier cas. Cependant, 22% des TIAC ont été déclarées plus d'une semaine après.

Le nombre de foyers de TIAC notifiés pour 100 000 habitants est hétérogène selon les départements.

En 2013, un agent pathogène a été confirmé ou suspecté dans, respectivement, 15% et 66% des foyers de TIAC. Les pathogènes les plus fréquemment confirmés étaient *Salmonella* spp. et *Bacillus cereus* et les plus fréquemment suspectés étaient *Staphylococcus aureus* et *Bacillus cereus*. Les TIAC liées à ces 3 pathogènes ont été responsables de la majorité des cas et des hospitalisations.

Le nombre et la part des TIAC déclarées en restauration commerciale continue à augmenter depuis 2002. Cette augmentation est observée dans un contexte de diminution de contrôle des établissements en raison des baisses des effectifs dédiés aux contrôles. Bien que les causes ne soient pas totalement déterminées, l'augmentation du nombre de TIAC liées à la restauration commerciale constitue un signal qui mérite attention.

Depuis sa mise en place, la surveillance des TIAC a permis de déclencher des investigations pour en identifier les causes et mettre en place des mesures correctives auprès d'établissements afin améliorer la sécurité alimentaire.