

Intoxication alimentaire : quand aller au restaurant dans le Haut-Valais tourne au cauchemar

Dix personnes se retrouvent dans un restaurant de la région de Brigue pour boire et manger. Puis elles se retrouvent à l'hôpital. Comment cela peut-il se produire ?

Mauro Pfammatter

Publié : 09.03.2023, 05:59

Mis à jour

09.03.2023, 05:59



Un contrôleur alimentaire inspecte le stock d'un restaurant.

Source : Keystone (image symbolique)

Une visite dans un restaurant. Un repas convivial - et les terribles conséquences qui s'ensuivent. Maux d'estomac, diarrhée, vomissements. Les conséquences d'une intoxication alimentaire ?

C'est ce qui est arrivé à un groupe de dix personnes qui s'est offert un repas au restaurant dans la région de Brigue.

Thomas Zenhäusern, directeur de l'Inspection cantonale des denrées alimentaires, sait comment une intoxication alimentaire peut se produire.

Il existe de nombreuses possibilités qui peuvent conduire à une intoxication alimentaire.

Zenhäusern explique : " «Une cause typique et fréquente est la contamination croisée. On sait que le poulet cru contient des germes de *Campylobacter*. Si l'on coupe du poulet cru et en même temps une salade ou une tomate sur la même planche à découper et avec le même couteau, les germes de *Campylobacter* peuvent contaminer la salade ou la tomate qui seront ensuite consommées crues.»

Pour éviter une contamination croisée comme dans l'exemple du poulet et de la salade, il existe dans les entreprises des concepts tels que des planches à découper de couleurs différentes, chaque couleur représentant un type d'aliment différent. Zenhäusern explique : " «Nous pouvons contrôler si de tels concepts existent, mais pas s'ils sont respectés de manière conséquente.»

Les allergies ou les substances chimiques peuvent également entraîner des intoxications ou des réactions allergiques, d'où l'importance de déclarer correctement les allergènes et de séparer les produits chimiques des aliments.

Parmi les autres causes possibles, Zenhäusern cite les intoxications fongiques, le manque d'hygiène ou le stockage des aliments à une température trop élevée ou pendant une période trop longue. «C'est ainsi que les bactéries peuvent se multiplier», selon Zenhäusern.

Il existe encore d'autres causes possibles d'intoxication alimentaire : des aliments trop peu chauffés ou trop peu cuits, des ingrédients déjà contaminés comme un œuf cru contenant des salmonelles, mais aussi des employés malades ou un mauvais refroidissement des aliments.

Les inspecteurs et les contrôleurs doivent régulièrement constater le manque de connaissances ou les connaissances minimales en matière de sécurité alimentaire de la part du personnel et du propriétaire de l'entreprise. Depuis la pandémie, cette problématique s'est encore aggravée en raison du manque de main-d'œuvre dans le secteur de la restauration.

Si, par exemple, un groupe de personnes se rend à l'hôpital après avoir mangé au restaurant et soupçonne une intoxication alimentaire, ce dernier signale l'incident au médecin cantonal, qui informe à son tour l'Inspection cantonale des denrées alimentaires.

Les entreprises qui soupçonnent ou ont la certitude d'avoir provoqué une intoxication sont également soumises à l'obligation de notification. Souvent, les personnes concernées ou soupçonnant une intoxication alimentaire s'annoncent elles-mêmes directement auprès de l'Inspection.

C'est là que Thomas Zenhäusern ou l'un de ses collaborateurs entre en action. Tout d'abord, l'autorité doit collecter des informations. Pour ce faire, différentes enquêtes sont menées, comme le dit Zenhäusern : " «Nous enquêtons sur les soupçons. Dans la première phase, les faits sont enregistrés avec précision.»

D'origine alimentaire ou non ?

Il faut d'emblée faire la distinction entre une épidémie d'origine alimentaire et une épidémie d'origine virale. Dans les maisons de retraite ou les hébergements collectifs, c'est souvent cette

dernière qui survient - par exemple à cause des norovirus - après qu'une intoxication alimentaire ait été suspectée dans un premier temps, explique Zenhäusern.

En outre, il est décisif de savoir s'il s'agit d'une personne seule ou d'un groupe. Si c'est le cas, l'éventuelle intoxication peut aussi provenir de la maison. Si plusieurs personnes sont concernées, il est important d'enregistrer ce que les gens ont mangé et bu ou s'ils ont remarqué quelque chose d'étrange. Zenhäusern dit : "«Plus nous recevons d'informations lors de l'enregistrement, mieux c'est.»

Ensuite, on procède à l'anamnèse : les personnes concernées sont systématiquement interrogées. Les principaux symptômes, la période d'incubation, le nombre de personnes concernées et d'autres questions, par exemple si un médecin ou un hôpital a été consulté, si des échantillons de selles ou autres sont déjà disponibles.

Zenhäusern explique : "«Nous recherchons les points communs entre les personnes concernées selon le principe d'exclusion et de délimitation. Si, par exemple, tous ont consommé le même plat, nous avons un match possible.»

Les symptômes possibles d'une intoxication alimentaire sont nombreux. De la fièvre à la diarrhée et des démangeaisons aux vomissements, tout est possible. Les causes possibles sont tout aussi nombreuses. Les plus connues sont les salmonelles.

Ensuite, l'inspection sur place s'impose. Des contrôleurs examinent les produits, les processus de fabrication des denrées alimentaires, l'hygiène, les concepts d'autocontrôle et les équipements spatiaux et opérationnels.

Des échantillons des aliments consommés par les personnes concernées sont prélevés et analysés dans les 48 heures par le laboratoire cantonal. Parallèlement, un échantillon d'eau peut être prélevé, car l'intoxication pourrait également provenir de l'eau potable.

«Ce n'est qu'après l'inspection et l'analyse que nous avons une image de la situation globale», explique Zenhäusern. Mais il est souvent difficile d'attribuer clairement un cas suspect à un aliment. De plus, il est possible que l'entreprise ait déjà consommé ou éliminé les aliments avant le contrôle.

Rares fermetures

Les inspections sont toujours effectuées sans préavis. Les défauts sont relevés et des mesures temporaires sont prises. Des réclamations et des plaintes pénales sont également possibles. En cas de contestation, des contrôles ultérieurs sont régulièrement effectués. Si l'entreprise est impeccable et propre, l'inspection est conforme et n'est donc pas contestée.

Une fermeture de l'entreprise est également possible. Zenhäusern déclare : "«Selon la loi sur les denrées alimentaires, nous pouvons fermer l'établissement si les conditions sur place mettent en danger la santé publique de manière immédiate et importante.» Le nombre de manquements graves est déterminant.

Les cas suspects d'intoxication alimentaire d'un groupe entier se produisent trois à six fois par an en Valais, selon Zenhäusern. Les annonces concernant des individus sont beaucoup plus fréquentes.

En Valais, quatre fermetures temporaires ont eu lieu l'année dernière, huit les deux années précédentes. Sur l'ensemble des établissements de restauration du canton, cela représente très peu et constitue une rare exception. Zenhäusern déclare : " «Il y a de très nombreux bons établissements qui respectent les prescriptions. La grande majorité d'entre eux s'en sortent très bien.»