**Exemple 1 : Modèle d'évaluation épidémiologique**

**Autorité de santé directrice :** *Exemple de l'autorité de santé du Québec*

**Date de révision :** *22 septembre 2010*

**Heure de révision :** *19 h 30 HNE*

**Numéro de dossier de l'éclosion et titre :***2010-15 Éclosion multiprovinciale d'E. coli O157:H7*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Bref résumé épidémiologique** (se reporter à la section du guide dans la colonne de gauche)**:** | | |
| A.1 | Une liste détaillée a-t-elle été fournie aux membres de l'équipe d'enquête, notamment à Santé Canada (c.-à-d. numéro d'identification du cas, statut de confirmation du cas, âge, sexe, moment d'apparition de la maladie, exposition alimentaire et renseignements sur l'achat)? | Oui  Non |
| A.2 | Un résumé épidémiologique a-t-il été fourni aux membres de l'équipe d'enquête, notamment à Santé Canada? | Oui  Non |
| A.3 | Quel est le poids de la preuve indiquant que les cas remontent à une source commune d'éclosion?  *Fournir les preuves à l'appui :*   * *L'agent pathogène est E. coli O157:H7, une combinaison du profil d'électrophorèse en champ pulsé ECXAI.0003/ECBNI.0036.* * *10 cas de cette souche d'E. coli signalés au Canada au cours des trois dernières années; 1 seul de ces cas au Québec, en 2009.* * *Il est très inhabituel d'observer 8 cas de cette souche au Québec au cours d'une période d'un mois.* | Fort  Modéré  Faible |
| **Aliment soumis à l'évaluation** : | |  |
| B.1 | Aliment en cause :  *Foie de veau* | |
| B.2 | Autres niveaux de spécificité et information disponible, le cas échéant (c.-à-d. détails du produit communs, lieu d'achat, dates d'achat, type d'emballage, marque, conditionneur/distributeur/fabricant, code de lot/date de péremption, etc.) :   * *Foie de veau de marque X* | |
|  | |

| **Critères et considérations d'évaluation épidémiologiques** | | |
| --- | --- | --- |
| C.1 | **Plausibilité : L'aliment est le véhicule plausible d'infection.**  *Fournir les preuves à l'appui :* | **Fort**  **Modéré**  **Faible** |
| * L'aliment est-il un véhicule connu d'infection pour le pathogène présumé responsable de l'éclosion? | Oui  Non |
| * L'agent pathogène a-t-il déjà été mis en cause dans la littérature concernant ce type d'aliment? | Oui  Non |
|  | |
| C.2 | **Temporalité : Les cas démontrent une consommation d'aliments à l'intérieur de la période d'exposition acceptée.**  *Fournir les preuves à l'appui :* | **Fort**  **Modéré**  **Faible** |
| * Quelle période de temps a été utilisée au cours des entrevues pour évaluer l'exposition des cas? | *10 jours* |
| * Des réponses d'entrevues font-elles état d'une consommation de l'aliment en dehors de cette période de temps? | Oui  Non |
| *Dans l'affirmative, veuillez expliquer.* | |
| C.3 | **Corrélation : La répartition temporelle et spatiale des cas est en corrélation avec la disponibilité et la distribution du produit alimentaire.** | **Fort**  **Modéré**  **Faible** |
| *Fournir les preuves à l'appui :*   * *La durée de conservation estimée à 3-4 jours, prolongée par la congélation; la consommation de foie de veau ne varie probablement pas dans le temps; par conséquent, il est improbable d'observer un regroupement temporel de cas si le foie de veau est le véhicule d'infection, bien que cela dépende de la façon dont le foie de veau a été contaminé.* * *La répartition des cas est relativement étendue sur une période d'un mois, de façon cohérente avec l'information ci-dessus.* * *Peu d'information disponible concernant l'origine et le producteur et la répartition géographique du foie de veau alors que l'enquête de traçabilité est en cours.* | |
| C.4 | **Régularité : L'exposition à l'aliment est régulièrement signalée dans différents cas.** | **Fort**  **Modéré**  **Faible** |
| *Fournir les preuves à l'appui :*   * *8 cas ont été signalés; dans 7 des 7 cas pour lesquels l'information était disponible, on a signalé la consommation de foie de veau pendant la période d'exposition; dans 3 de ces 7 cas, on a signalé la consommation de foie de veau de la marque X, et l'achat de la marque X a été confirmé par des cartes de fidélité chez deux sujets. Nous attendons toujours l'information sur la marque pour les quatre autres cas ayant signalé la consommation de foie de veau.* * *Dans un cas, l'information sur l'exposition ne sera pas disponible (impossible de faire le suivi).* | |

| C.5 | **Force de l'association : Une proportion de cas d'exposition au produit alimentaire est anormalement élevée.**  *Fournir les preuves à l'appui :*   * Une étude analytique a-t-elle été conduite? * Y a-t-il des données disponibles sur la proportion de la population générale consommant l'aliment ou des aliments similaires (c.-à-d. Foodbook, FoodNet Canada –anciennement connu sous le nom de C-EnterNet, FoodNet USA, autres)? | **Fort**  **Modéré**  **Faible** |
| --- | --- | --- |
| Oui  Non  Oui  Non |
| * *Il n'y a pas de données sur la proportion de Canadiens consommant du foie de veau, cependant on estime qu'une relativement faible proportion de Canadiens consomment du foie de veau au cours d'une période de 10 jours.* * *Le CDC Food Atlas (2007) signalait que 2,9 % des répondants avaient consommé du veau 7 jours avant l'apparition des symptômes.* * *0,2 % des Canadiens ont déclaré avoir consommé du « foie autre que du foie de volaille » au cours des 24 dernières heures (Rapport national sur la consommation alimentaire d'une journée, 2012).* | |
| C.6 | **Examen d'autres explications (Dans quelle mesure d'autres hypothèses plausibles ont-elles été écartées?)** | **Fort**  **Modéré**  **Faible** |
| *Fournir les preuves à l'appui :*   * *Sept des huit cas ont participé à une entrevue de suivi et rempli le questionnaire sur l'E. coli comprenant des questions portant sur l'exposition à l'eau, aux animaux et à 15 risques d'exposition (c.-à-d. différentes coupes de bœuf, légumes-feuilles, noix, radicelles).* * *Des détails ouverts sur les historiques de consommation alimentaire ont été obtenus dans 4 cas signalés dans une région où une méthode d'entrevue à un seul enquêteur est utilisée.* * *Parmi les autres produits aliments couramment consommés (c.-à-d. laitue, bœuf), une grande variété de types d'aliments (c.-à-d. iceberg, romaine) et de marques a été signalée.* * *Voir Résumé épidémiologique pour consulter un résumé plus détaillé des fréquences d'exposition alimentaire.* | |
| **Conclusion** | | |
| D | **Le poids de la preuve épidémiologique est-il assez fort pour affirmer que [aliment en cause] est le véhicule d'infection de cette éclosion?** | **Oui**  **Preuves additionnelles requises** |
| **Énoncer toute conclusion supplémentaire qui peut être tirée des détails précis de l'aliment en question (c.-à-d. le produit, le lieu d'achat, les périodes d'achat, l'origine de l'aliment) :**  *Peu d'information est disponible quant à la marque. Dans quatre cas, dont 2 des 3 cas où la consommation de foie de veau de la marque X a été signalée, le foie de veau a été acheté de la même chaîne d'alimentation. Tous les détails sur les lieux et dates d'achat ont été fournis aux autorités de salubrité alimentaire pour éclairer l'enquête de traçabilité.* | |
| **Souligner brièvement toute lacune importante de la preuve :** | |
| E | **Autres facteurs à prendre en considération**   * *L'E. coli O157:H7, dont le profil d'électrophorèse en champ pulsé doit être effectué, a été détecté par le laboratoire provincial dans un échantillon ouvert de foie de veau recueilli par un enquêteur dans le congélateur à la résidence du sujet d'un cas confirmé. Le parent en bonne santé du malade a manipulé et fait cuire le foie de veau, et a mis les restes de foie de veau au congélateur avant l'apparition des symptômes chez le sujet. Plus de détails sont disponibles au laboratoire provincial. Nous attendons les résultats du profil d'électrophorèse en champ pulsé en fin de journée demain.* | |