

Conduite à tenir en cas de TIAC

Quand penser à une toxi infection collective (TIAC) ?

Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition, au même moment de troubles digestifs ou neurologiques survenant chez au moins deux personnes ayant consommé un repas en commun.

Les troubles sont provoquées par l'absorption, dans un aliment, de microbes pathogènes vivants ou des poisons (toxines) qu'ils ont produits. Leurs conséquences peuvent être graves voire mortelles chez des humains fragilisés (enfants, personnes âgées, individus sensibles à certains allergènes ou malades).

Premières mesures à prendre en cas de TIAC

La personne ayant reçu l'information de TIAC (par voie téléphonique, verbale, courrier, ou autre) alerte sans attendre le responsable d'établissement et le chef de cuisine. Cette alerte rapide est nécessaire pour s'assurer que les échantillons d'aliments suspectés sont conservés en vue de leur analyse.

1- **Déclarer à la DDPP:**

- ✓ Le responsable de l'établissement doit impérativement et sans retard le signaler à la DDPP et/ou à l'ARS de son département.

Contact DDPP :

2- **Conserver :**

- ✓ Conserver les restes de ces repas et les matières premières ayant servi à l'élaboration de ces repas. Conserver ces denrées de préférence au froid (0°C à +3°C) ou maintenir ces denrées congelées si elles l'étaient déjà.
- ✓ Les restes de repas ou les restes de matières premières ne doivent pas être transmis à un laboratoire pour analyse directement par le détenteur des denrées, excepté si leur quantité est suffisante, soit supérieure à deux cent grammes. Ils seront prélevés, si nécessaire, par les services officiels (DDPP).
- ✓ Conserver, le cas échéant, ces denrées au-delà des 5 jours réglementaires dans l'attente d'un éventuel prélèvement par les services officiels de contrôle.
- ✓ Conserver tous les éléments de traçabilité (étiquetages des produits matières premières).
- ✓ Une visite de l'établissement pourra être effectuée par la DDPP afin d'établir l'origine possible de l'épisode et les mesures à mettre en œuvre afin d'éviter que celui-ci ne se renouvelle (Cette visite peut être différée de quelques jours selon les contraintes des services concernés)

Autres mesures

- ✓ Ne pas présenter aux repas suivants, les mêmes préparations que celles servies les trois jours précédents, tant que l'aliment responsable n'a pas été identifié.