

Conduite à tenir lors d'une suspicion de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) sont des maladies à déclaration obligatoire.

Définition :

Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Ne pas oublier : Les menus, tous les plats témoins disponibles, les restes des denrées, présentées aux convives le jour de la T.I.A.C. et non servies, les restes des matières premières correspondantes, conservés selon les règles en vigueur et consignés sur place, entre 0 et + 3°C, seront mis à disposition des services qui procéderont aux investigations prévues dans ce cas.

Procédure en cas de TIAC :

Dans tous les cas d'accident collectif (au moins 2 personnes malades présentant les mêmes symptômes) on ne peut pas, à priori, écarter l'origine alimentaire, il convient d'informer dans les plus brefs délais :

➤ **Au sein de l'Établissement**

Le responsable juridique

➤ **Alerte des services sanitaires**

Cette alerte est immédiate, ne pas perdre de temps inutilement :

☎ DDCSPP : 02 37 20 51 48

ou

☎ Préfecture d'Eure-et-loir : 02 37 27 72 00

➤ **Dans l'attente**

-Commencer le recensement de tous les personnes malades présentant les mêmes symptômes (nom, prénom, age) ;

-D'après la traçabilité mise en place, rechercher tous les lots de produits finis (traçabilité descendante) ou matières premières incriminées et rechercher les étiquettes des produits concernés (fournisseur, produit, n°lot, DLC, ...) ;

-Tous les documents d'informations sur la traçabilité doivent être à la disposition de la DDCSPP, notamment les menus comprenant les denrées servies. Les plats témoins sont également à la disposition **EXCLUSIVE** des autorités compétentes.

-Si les matières premières incriminées sont présentes dans la cuisine : isoler les lots dans un local spécifique, en évitant toute dégradation, et apposer la fiche « **produit non conforme - ne pas utiliser** » ;

-Si les produits finis défectueux sont encore présents dans la cuisine : isoler les produits finis dans un local spécifique, en évitant toute dégradation, et apposer la fiche « **produit non conforme - ne pas utiliser** ».