

4.5 CONDUITE À TENIR EN CAS DE TIAC

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est « l'apparition, au sein d'un groupe ou d'une collectivité, d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont la cause peut être rapportée à une même origine alimentaire. »

Le plan de maîtrise sanitaire inclut une procédure relative à la gestion des suspicions de TIAC et des produits non conformes (retrait/rappel). Elle mentionne notamment les coordonnées des personnes à contacter en cas d'urgence (Agence régionale de santé, DD(ETS)PP/DAAF, SAMU, médecin, ...).



DÉCLARER UNE SUSPICION DE TIAC

Toute suspicion de TIAC doit être déclarée aux services officiels dans les plus brefs délais par le responsable de l'établissement ou par toute autre personne en ayant connaissance.

En pratique, dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, l'exploitant invite les consommateurs concernés à consulter rapidement leur médecin traitant.

Il signale sans délai, par téléphone ou par mail, cet effet indésirable inhabituel à la cellule de veille sanitaire de

l'agence régionale de santé et à la DD(ETS)PP/DAAF qui déclenche, le cas échéant, une enquête épidémiologique.

Il recueille les informations au fur et à mesure de leur disponibilité : noms des personnes concernées, date et heure d'apparition des symptômes, nature des symptômes, plats consommés par chacun, éventuel événement particulier (réception, repas extérieur), ...

PRENDRE DES MESURES CONSERVATOIRES POUR FACILITER L'ENQUÊTE TIAC

A la suite de la déclaration, les autorités déclenchent une enquête épidémiologique multidisciplinaire comprenant un volet alimentaire.

Celui-ci repose sur des investigations menées au sein de l'organisme de restauration afin d'identifier les facteurs et circonstances à l'origine de la toxi-infection. Elles conduisent fréquemment à la réalisation, de prélèvements alimentaires, notamment par la mobilisation des plats témoins, des excédents voire des matières premières encore disponibles.

Pour faciliter cette enquête, des mesures doivent être prises très rapidement :

- s'assurer de la bonne conservation des plats témoins, y compris ceux qui pourraient représenter des plats servis plus de 5 jours auparavant ;
- identifier et consigner les matières premières ayant servi à confectionner les repas des cinq derniers jours, notamment celles appartenant à des lots utilisés pour la confection des repas des derniers jours ;
- consigner les éventuels excédents dans de bonnes conditions de conservation et éviter leur destruction ;
- vérifier l'actualité des menus des cinq derniers jours au regard des plats, des compléments et des réassorts effectivement proposés aux consommateurs ;
- vérifier le bon archivage des enregistrements réalisés durant les cinq derniers jours, qu'ils concernent la surveillance des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ou la traçabilité.

Pour aller plus loin ...

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant – annexe IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Site internet de Santé Publique France : <https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/toxi-infections-alimentaires-collectives>