



Les TIAC : Causes et Conséquences

Article rédigé par
Frédéric Belz

29/02/2016

TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) : Définition

Une TIAC est une **maladie** contractée par un **groupe de personnes** qui présente la même symptomatologie suite à l'ingestion de denrées alimentaires (liquides ou solides). Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire.

Causes de survenue d'une TIAC :

Une TIAC est généralement liée à l'utilisation de **matières premières contaminées**, au non respect des **Bonnes Pratiques d'hygiène** et à la rupture de la chaîne du froid et du chaud lors de la préparation des aliments, ou à la non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

Principaux agents responsables de TIAC et nombres de foyers :

En 2013, **1 346 foyers de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)** ont été déclarés en France, affectant **10 602 personnes**, dont **643 (6%)** ont été hospitalisées et **2 sont décédées**. Par rapport à 2012, le nombre de TIAC est en légère augmentation (+4,5%) : **1 288 foyers** ont été déclarés en 2012.

Les trois agents les plus fréquemment confirmés ou suspectés étaient : **Staphylococcus aureus (31% des foyers)**, **Bacillus cereus (23% des foyers)**, **Salmonella (11% des foyers)**.

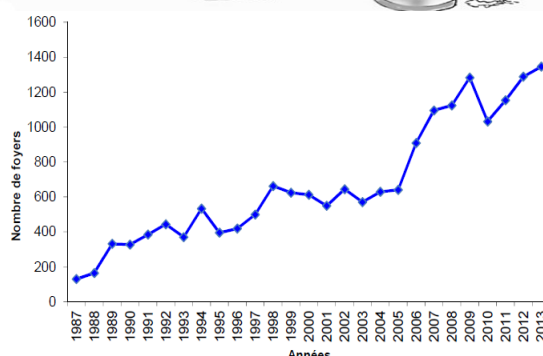


Figure 1 : Nombre de foyers de TIAC déclarés en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 1987 et 2013

Conséquences d'une TIAC :

La première des conséquences est l'atteinte à la santé du consommateur. Les symptômes peuvent être de simples **troubles digestifs** (diarrhée, vomissements,...) mais malheureusement une TIAC peut aussi entraîner **la mort**.

Par la suite la **médiatisation** s'occupe de **dégrader l'image de l'entreprise**. Et enfin si la faute de l'exploitant est démontrée ou si aucune preuve de sa maîtrise ne peut être avancée (absence d'autocontrôles, d'enregistrements de températures, de plan HACCP, de plan de nettoyage/désinfection, de plan de formation, etc.) des sanctions pourront être prises : **avertissement**, **fermeture temporaire** (possible même en restauration scolaire). En cas de manquements graves ou si les conséquences médicales sont importantes, le dossier pourra être transmis au Procureur de la République pour d'éventuelles **sanctions pénales (fermeture définitive, amende, prison)**.

Conduite à tenir en cas de TIAC :

- 1 - **Prévenir le médecin** de l'établissement ou un médecin traitant.
- 2 - **Identifier les malades** ayant eu un signe clinique.
- 3 - **Etablir** une liste comportant pour chaque malade : nom, nature des symptômes (vomissements, diarrhée, fièvre, ...), la date et l'heure d'apparition des symptômes.
- 4 - **Conserver les restes (ou plats témoins)** des matières premières et des denrées servies à la collectivité des 5 derniers jours.
- 5 - **Effectuer des prélèvements** de selles ou de vomissements chez les malades.
- 6 - **Préparer une liste des menus** des repas des trois derniers jours
- 7 - **Déclarer la TIAC** à la DAAF (Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), de la DIECTTE (Directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi) ou de l'ARS (agence régionale de la santé)

Prévention des TIAC : « Mieux vaut prévenir que guérir »

- ⇒ **Contrôler la qualité** des denrées alimentaires à leur réception (température, état, durée de vie, Agrément sanitaire, camion)
- ⇒ **Nettoyer et désinfecter** les locaux et le matériel à fréquence régulière.
- ⇒ **Respecter une hygiène corporelle** parfaite pour l'ensemble du personnel (lavage des mains, tenues, ...)
- ⇒ **Respecter la chaîne du froid** ainsi que la chaîne du chaud.

Source : www.invs.fr / <http://wwwz.ifremer.fr/>

L'équipe de SSA peut vous aider à prévenir la survenue d'une TIAC dans votre établissement

N'hésitez pas à nous contacter !