

**CRITERES DE SIGNALLEMENT :** *apparition d'au moins 2 cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire*

### LES SYMPTOMES :

- Troubles digestifs (diarrhées, vomissements),
- Fièvre dans certains cas,
- Selon gravité : perte de connaissance, déshydratation, hospitalisation, avortement, mort

### LES AGENTS PATHOGENES LES PLUS FREQUEMMENT RENCONTRES DANS LES TIAC :

#### Bactéries :

- *Salmonella* spp.
- *Clostridium perfringens*
- *Staphylococcus aureus*
- *Bacillus cereus*
- *Campylobacter* spp.



#### Virus : *Novovirus*

### LES ALIMENTS MIS EN CAUSE :

- *Salmonelle* : ovo produits, Œufs et préparations à base d'œufs non ou peu cuits, viande insuffisamment cuite, dont la volaille, poisson ou fruits de mer peu cuits ...
- *Staphylocoque* : Plats préparés (salades composées, produits laitiers, crèmes, glaces et autres pâtisseries)
- *Clostridium perfringens* : Plats préparés (viandes)
- *Bacillus cereus* : Plats préparés en particulier à base de riz ou de viandes



### FACTEURS POUVANT CONTRIBUER A L'INFECTION

- Matières premières contaminées
- Contamination par l'environnement (matériel ou personnel)
- Mauvaises pratiques d'hygiène lors de la fabrication
- Délai entre la préparation et la consommation trop longue
- Non respect des températures réglementaires (rupture de la liaison chaude ou froide)



### POURQUOI LA DECLARATION EST-ELLE ESSENTIELLE ?

- Maladie à déclaration Obligatoire (Code de la Santé Publique – décret n° 99363 du 0- mai 1999)
- Pour prendre des **mesures immédiates de protection des consommateurs** et des mesures de police sanitaire donc dans un intérêt de prévention (règles d'hygiène et de préparation, cuisines industrielles, ...retrait et arrêt de la distribution alimentaire dans les commerces).
- Pour mettre en route une enquête épidémiologique afin d'identifier le micro-organisme et l'aliment responsable, qui apportera une aide au diagnostic (source de l'infection).
- Pour surveiller l'évolution de la maladie afin d'améliorer la prévention et la prise en charge des personnes concernées et de leur entourage.

### QUI DOIT ALERTER ?

- Le médecin ou les laboratoires
- Le chef d'établissement où se trouvent les malades

#### Ce que doit faire le responsable de l'établissement en cas de TIAC

- Prévenir immédiatement le médecin de l'établissement ou le médecin traitant
- Recenser les malades
- Noter la date et l'heure des premiers symptômes ainsi que leur nature

#### Et lorsque les malades ont pris leur repas dans l'établissement :

- Conserver tous les restes ou plats témoins (pour la restauration collective) ayant précédé la survenue des symptômes pour d'éventuelles analyses
- Conserver les **éléments de traçabilité** et les **fiches d'autocontrôles** :

- o Les relevés de température
- o Les résultats d'analyse
- o Les plannings et les fiches de poste du personnel en cuisine
- o Les certificats médicaux d'aptitude au travail en restauration
- o Le plan de nettoyage/désinfection

- Déclarer la TIAC auprès de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) et/ou de la Direction des Services Vétérinaires (DSV)

### QUI ALERTER ?

- Faire une déclaration **RAPIDE** par voie téléphonique suivie **d'une confirmation écrite**
- Les médecins et laboratoires : auprès du Médecin Inspecteur de santé publique de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) via un formulaire : [imprimé CERFA 12211\\*01](#) complété par le médecin à retourner à la DDASS
  - Les chefs d'établissement de restauration : auprès de la Direction Départementale des services vétérinaires (DDSV) par téléphone ou via un formulaire : exemple [d'imprimé DDSV](#) à retourner à la DDSV ou contacter directement la DDASS

Le signalement doit faire état de :

- l'identité de l'informateur
- le nombre de malades
- l'inventaire des manifestations cliniques
- Les coordonnées de l'établissement
- l'origine présumée de l'intoxication

Des enquêtes exploratoires sont alors lancées pour confirmer le signalement de TIAC

**L'EFFICACITE DES OPERATIONS REPOSE SUR LA RAPIDITE ET LA QUALITE DES INFORMATIONS FOURNIES**

### ROLE DE LA DSV : ENQUETE ALIMENTAIRE ET MICROBIOLOGIQUE

- Enquête sur les aliments incriminés
- Inspection possible des établissements incriminés avec réalisation de prélèvements alimentaires et de l'environnement.

Contact de la DSV de la Réunion :

- Courriel : [dsv974@agriculture.gouv.fr](mailto:dsv974@agriculture.gouv.fr)
- Tel : 0 262 30 88 25
- fax : 0 262 30 88 30

### ROLE DE LA DDASS ET DE L'ARS : ENQUETE EPIDEMIOLOGIQUE

- Investigation auprès des malades
- Contact à la Cellule de Veille d'Alerte et de Gestion Sanitaire :
- Courrier : [ARS-01-SIGNAL-REUNION@ars.sante.fr](mailto:ARS-01-SIGNAL-REUNION@ars.sante.fr)
- Tel : 0262 93 94 15
- Fax : 0262 93 94 56