

## Conservation des échantillons témoins et conduite à tenir en cas de TIAC

### Conservation des échantillons témoins

#### ⇒ Intérêt

- En cas de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC), les échantillons témoins permettent d'effectuer des analyses microbiologiques sur tous les plats servis.

#### ⇒ Modalités

- Prélever pour chaque plat servi une quantité suffisante pour effectuer des analyses microbiologiques (si possible 100g et au minimum 50g).
  - entrée (salade, crudité, charcuterie)
  - plat principal et sa garniture
  - légumes
  - fromages
  - dessert (entremets, crème, pâtisserie, glace, etc...)

#### ⇒ Conservation

- Les échantillons témoins sont à conserver
  - soit dans un récipient fermant hermétiquement, facile à nettoyer et à désinfecter, soit dans un sac plastique à usage unique (type congélateur)
  - de préférence au froid (0°C à +3°C) ou éventuellement au congélateur
- La durée de conservation des échantillons témoins est de au moins 5 jours après la dernière date de consommation du repas.

# Conduite à tenir en cas de TIAC

## ⇒ Premières mesures à prendre en cas de TIAC

- Les échantillons témoins, les restes de repas ou les restes de matière premières ne doivent pas être transmis à un laboratoire pour analyse directement par le détenteur des denrées. Ils seront **prélevés**, si nécessaire, **par les services officiels de contrôle (DDASS ou DDSV)**.
- **Conserver les échantillons témoins** des repas des repas incriminés (ou à défaut 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.
- 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 (DDASS, DDSV).
- **Conserver tous les éléments de traçabilité** (étiquetages des produits matières premières).
- Une **visite de l'établissement sera effectuée par la DDASS et /ou la DDSV** 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

- .....
- .....
- .....

**\*Rappel :** article 32 de l'arrêté du 29/09/1997 relatif à la restauration collective à caractère social → les établissements de restauration à caractère social doivent réglementairement conserver, dans les meilleurs conditions possible, des plats témoins en quantité suffisante (environ 100g) à la disposition exclusive des services de contrôle pendant une durée d' au moins 5 jours après la dernière présentation au consommateur .

## ANNEXE I : ÉVALUATION DU NIVEAU DE GRAVITE D'UNE SITUATION

À titre indicatif, le tableau suivant présente quelques questions à se poser pour évaluer la gravité d'une situation (Cf. art 14 du Règlement (CE) 178/2002).

<p><b>DANGEROUSITÉ</b></p>	<p>Le danger peut-il causer des troubles :</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Légers ;</li> <li>• Graves ;</li> <li>• Mortels ;</li> </ul> </td> <td style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">  Et/ou  </td> <td style="width: 40%; vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• À court terme ;</li> <li>• Moyen terme ;</li> <li>• Long terme.</li> </ul> </td> </tr> </table> <p>Les effets liés au danger identifié sont-ils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aigus ;</li> <li>• Chroniques (effets cumulatifs) ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légers ;</li> <li>• Graves ;</li> <li>• Mortels ;</li> </ul>	Et/ou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À court terme ;</li> <li>• Moyen terme ;</li> <li>• Long terme.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légers ;</li> <li>• Graves ;</li> <li>• Mortels ;</li> </ul>	Et/ou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• À court terme ;</li> <li>• Moyen terme ;</li> <li>• Long terme.</li> </ul>		
<p><b>MOYEN DE MAÎTRISE</b></p>	<p>Le danger peut-il être maîtrisé par le détenteur de la marchandise (cuisson par exemple) ?</p>			
<p><b>URGENCE</b></p>	<p>Le problème est-il :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Déjà maîtrisé ;</li> <li>• Immédiat ;</li> <li>• À venir dans un délai proche ;</li> <li>• Autre ?</li> </ul>			
<p><b>CERTITUDE</b></p>	<p>Le problème est-il :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éventuel ;</li> <li>• Certain et/ou réalisé ?</li> </ul>			
<p><b>DURABILITÉ</b></p>	<p>Le problème est-il :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ponctuel ou de courte durée (&lt;1 semaine) ;</li> <li>• De moyenne durée (&lt;3 mois) ;</li> <li>• De longue durée (&lt;1 an) ;</li> <li>• Permanent ?</li> </ul>			
<p><b>AMPLEUR</b></p>	<p>Les populations concernées ou exposées sont-elles :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peu nombreuses ;</li> <li>• Nombreuses ;</li> <li>• Des populations sensibles (enfants, personnes âgées, etc.) ;</li> <li>• L'ensemble de la population ?</li> </ul> <p>Les flux concernés sont-ils :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationaux, intra-communautaires ou internationaux ;</li> <li>• Faibles ou importants ?</li> </ul>			
<p><b>SENSIBILITÉ</b></p>	<p>Le problème concerne-t-il :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des produits "phares" (marques nationales ou internationales) ;</li> <li>• Des secteurs sensibles ?</li> </ul>			
<p><b>ÉVALUATION GÉNÉRALE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Y a-t-il un danger grave et immédiat ?</li> <li>• Y a-t-il crise ?</li> </ul>			



<i>Vibrio parahaemolyticus</i> avec gènes codant les hémolysines TDH et/ou TRH	Présence dans 25 g	Tout produit de la pêche au sens de la définition figurant dans l'arrêté du 28 décembre 1992
<i>Bacillus cereus</i>	Seuil prévu au 4 de l'annexe II de l'arrêté modifié du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine M= 10 <sup>4</sup> / g	Toute denrée alimentaire riche en amidon ou en matière amylacée prête à consommer en l'état * ou après addition d'eau par le consommateur
Histamine	100 ppm (si 9 échantillons sur lot, moyenne inférieure à 100 ppm et au plus 2 échantillons dont résultat compris entre 100 et 200 ppm) 200 ppm (si 9 échantillons sur lot, moyenne inférieure à 200 ppm et au plus 2 échantillons dont résultat compris entre 200 et 400 ppm)	Poissons des espèces prédisposées (liste figurant dans l'arrêté du 29 décembre 1992) et produits à base de ces espèces  Poissons de certaines espèces prédisposées ayant subi une maturation enzymatique (liste figurant dans l'arrêté du 29 décembre 1992).
Phycotoxines diarrhéiques DSP	dépassement de l'un des seuils fixés par la décision 2002/225/CE	Mollusques bivalves
Phycotoxines paralysantes PSP	80 µg/100 grammes de chair	Mollusques bivalves
Phycotoxines amnésiantes ASP	20 µg/100 grammes de chair	Mollusques bivalves
	<i>Non stabilité à 37°</i>	Toutes conserves ayant fait l'objet d'une mise sur le marché

\* *Les denrées alimentaires prêtes à consommer en l'état* sont des denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas obligatoirement, pour être consommé, une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou ramener à un niveau acceptable les microorganismes dangereux (il doit être tenu compte du fait que certaines denrées habituellement cuites ou transformées avant consommation, ne le sont pas toujours) ou leurs toxines.

Nota : Le tableau pourra, sans préjudice des critères et limites déjà existantes ou à venir fixant des obligations de retraits de produits contaminés, être complété ultérieurement pour ce qui concerne les autres dangers (chimiques ou physiques)

**ANNEXE V : FICHE DE TRANSMISSION DE L'ALERTE**

**URGENT-ALERTE**

Émetteur :  Fabricant  
 Autre (préciser) :

Date :  
 Destinataire :

**Émetteur**

Société :  
 Nom de l'interlocuteur :  
 Fonction :  
 Téléphone :  
 Portable :  
 Télécopie :  
 Mél :

**Produit**

Dénomination :  
 N° agrément / Identification :  
 Marques commerciales :  
 Responsable mise sur le marché :  
 Code EAN :  
 Format :  
 Identification du lot :  
 DLC / DLUO :  
 Quantité :  
 Fournisseur :

Motif de la transmission et risque potentiel (\*)

(\*) Si le motif de la transmission est un résultat d'analyse : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

**Mesures** : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

Blocage temporaire du produit /  Retrait /  Rappel de produit (Communiqué de presse :  affichage : )

Information du fournisseur /  Information du fabricant

**Autres mesures** : analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots.....

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Oui  Non  Sans objet

**Commentaires** :

# ANALYSES

Et



## INTERPRETATION des RESULTATS

### Méthodes d'analyse :

Elles sont spécifiques de la microbiologie des aliments et précisées dans l'annexe II de l'arrêté du 21.12.1979 sur les critères microbiologiques.

Ces critères sont fixés pour chaque catégorie de denrées d'origine animale. Il est nécessaire que ces critères figurent sur le bulletin d'analyse. Ces critères sont des valeurs maximales à ne pas dépasser.

### Interprétation des résultats :

**Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C = M.A.C. 30 °C**  
= flore totale = flore aérobie mésophile

Ils renseignent sur la « charge bactérienne globale » de l'aliment. Un excès de M.A.C. 30 °C est la conséquence soit d'une pollution (maîtrisée généralement) soit d'une mauvaise conservation (température de conservation trop élevée et/ou durée de conservation trop longue).

### Coliformes

#### Coliformes 30 °C

Germes provenant du sol et de l'environnement

Sources de contamination :

- végétaux crus mal ou non lavés
- mauvaise hygiène générale ; mauvais entretien des plans de travail, du matériel et des instruments, des enceintes froides, de la plonge, des sols ou problème de gestion des déchets et emballages

Prévention :

- laver soigneusement les légumes
- vérifier les procédures de nettoyage des plans de travail, du matériel, des sols, de désinfection régulière des chambres froides
- veiller à la propreté des vêtements de travail
- veiller à une bonne organisation du travail (marche en avant des matières premières, évacuation des déchets)

### Coliformes fécaux = thermotolérants

Germes habituels du tube digestif de l'homme ou des animaux

Sources de contamination :

- d'origine fécale
- mauvaise hygiène des mains
- manque de désinfection des sanitaires
- grossière erreur de nettoyage
- leur présence dans un produit cuit indique une contamination lors des manipulations d'après cuisson

Prévention :

- détruits par la cuisson traditionnelle
- veiller à l'hygiène du personnel (lavage des mains)
- veiller à l'entretien et la désinfection des sanitaires

### Staphylocoques

Bactéries sécrétant une toxine thermostable

Sources de contamination :

- personnel atteint d'affections cutanées purulentes (plaie infectée, abcès, panaris, furoncle...) ou encore lors de maux de gorge, angines ou rhinites
- personnel porteur sain : présence dans la chevelure et sur la peau saine

Prévention :

- écarter les personnels atteints des affections indiquées ci-dessus
- porter des coiffes recouvrant toute la chevelure
- lavage régulier des mains

### Salmonelles

Bactéries pouvant être à l'origine de **toxi-infections alimentaires très graves** ; présentes dans le tube digestif des animaux et de l'homme (malades ou porteurs sains) ; elles sont détruites par la cuisson

Sources de contamination :

- contamination initiale de la matière première (surtout volailles, œufs)
- faute d'hygiène lors des manipulations
- contaminations croisées par l'intermédiaire des manipulations ou des surfaces de travail

Prévention :

- veiller au nettoyage des mains, des matériels et des surfaces de travail
- veiller à la qualité des matières premières

### Germes anaérobies sulfite-réducteurs

Germes se multipliant en l'absence d'air (donc dans la profondeur des produits ou dans le sous-vide) ; leur résistance à la cuisson est remarquable

Sources de contamination :

- denrées souillées, végétaux mal lavés
- tube digestif de l'homme et des animaux (chiens et chats en particulier)
- la viande peut quelquefois en contenir

Prévention :

- refroidissement rapide après cuisson
- maintien à température suffisante des aliments chauds (> 63 °C)