

GUIDE PRATIQUE

Signalement

d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective (T.I.A.C.) en restauration à caractère social



Reconnaître une T.I.A.C.

Par définition, une T.I.A.C. se traduit par l'apparition au même moment de symptômes, le plus souvent digestifs, sur au moins deux personnes ayant consommé un repas identique ou un aliment en commun. Ainsi, des manifestations cliniques de type vomissements et/ou diarrhées, avec ou sans fièvre, qui touchent plusieurs individus en même temps, doivent évoquer l'hypothèse d'une T.I.A.C.

Déclarer une T.I.A.C.

Une Toxi-Infection Alimentaire Collective est une maladie à déclaration obligatoire (Code de la Santé Publique Décret n°86.770 du 10 juin 1986).

Il est donc essentiel que le signalement aux services de contrôle de l'État soit rapide, de manière à faciliter la collecte des informations et optimiser les résultats de l'enquête.



Conduite à tenir en cas de T.I.A.C.

Traitement médical urgent des sujets atteints

- Faire appel à un médecin ou, si nécessaire, à un service d'urgence (15).
- Pour les établissements d'enseignement, prévenir le médecin de santé scolaire.

Signalement immédiat aux autorités

Par voie téléphonique, suivie d'une confirmation écrite, en délivrant les informations minimales suivantes :

- l'identité de l'informateur (nom, fonction, coordonnées),
- les coordonnées de l'établissement (adresse et téléphone),
- la population exposée (nombre de malades),
- l'inventaire des manifestations cliniques (date et heure d'apparition des symptômes),
- l'origine présumée de l'intoxication (communication des menus),
- l'organisme médical intervenu (identité et coordonnées),
- les services administratifs contactés (D.D.A.S.S., D.D.S.V., D.D.C.C.R.F.).



Mesures conservatoires pour l'identification de l'agent causal et des denrées responsables

- mettre à la disposition exclusive de la D.D.A.S.S. ou de la D.D.S.V. les plats témoins,
- garder précieusement tous les étiquetages des matières premières et les fiches de contrôle à réception,
- présenter les registres d'autocontrôle, à savoir :
 - les relevés de températures,
 - les résultats d'analyses,
 - le planning et les fiches de poste du personnel de cuisine,
 - les certificats médicaux d'aptitude au travail en restauration,
 - le plan de nettoyage/désinfection.



Collecte des informations pour l'enquête épidémiologique

Remplir le questionnaire individuel ci-joint avec chacun des rationnaires, qu'il ait été malade ou non. L'objectif d'une telle enquête «cas-témoin» vise à la fois à rechercher l'aliment suspect, voire orienter l'identification de l'agent causal.

Déclaration obligatoire

Après confirmation du diagnostic, la déclaration obligatoire doit être effectuée par écrit à la D.D.A.S.S. à l'aide du formulaire type ci-joint :

- d'une part, par tout médecin qui en a constaté l'existence,
- d'autre part, par le responsable d'établissement où se trouvent les malades.

Ce guide a été conçu pour aider les responsables de restauration

GUIDE PRATIQUE

Signalement

d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective (T.I.A.C.) en restauration à caractère social

L'enquête T.I.A.C.

Les investigations menées par les services de contrôle ont pour objet :

- de préciser et cibler le germe microbien suspect,
- de rechercher et identifier l'origine de la contamination.

A ces fins, deux actions peuvent être parallèlement mises en œuvre :

- une approche épidémiologique sur les individus ayant consommé les aliments suspects,
- une recherche microbiologique dans les aliments, voire au niveau du personnel de cuisine.

Le résultat des opérations est étroitement lié à la rapidité et à la qualité des renseignements fournis ainsi qu'au respect de conservation des plats témoins.

Glossaire

Toxi-infection alimentaire : apparition dans les 24 heures de symptômes le plus souvent digestifs, sur au moins 2 personnes ayant consommé le même repas.

Autocontrôle : contrôle par l'exécutant d'une tâche de l'innocuité de son action.

Plats témoins : échantillons représentatifs des différents plats d'un repas proposé aux rationnaires.

Epidémiologie : étude de la répartition des causes et des facteurs de risque des maladies dans les populations humaines.

Recommandations

Le système de surveillance des maladies d'origine alimentaire fait apparaître que les accidents à salmonelles, ayant pour cause les œufs, représentent plus de la moitié des foyers de T.I.A.C., pour lesquels l'agent a été identifié.

Afin de réduire les risques liés à la consommation d'œufs, les mesures préventives consistent à :

- conserver au froid positif, avec leur étiquetage d'origine,
- ne pas proposer aux personnes les plus sensibles (enfants, femmes enceintes, personnes âgées, malades), des préparations à base d'œufs crus ou peu cuits,
- fabriquer le plus près possible du moment de la consommation les préparations à base d'œufs crus (mayonnaises, crèmes, mousse au chocolat, pâtisserie ...) et les garder au froid,
- éviter de casser les œufs en bordure du récipient utilisé pour faire la préparation.

Une hygiène manuelle rigoureuse est indispensable, au cours du travail et à la sortie des sanitaires, pour éviter de contaminer par contact les matériels et les denrées.

Réglementation : textes de référence

- Décret n°86-770 du 10 juin 1986 fixant la liste des maladies dont la déclaration est obligatoire en application de l'article L.11 du Code de la Santé Publique.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Contacts

► En semaine

• D.D.A.S.S.
Direction des Affaires Sanitaires et Sociales
Service «Santé-Environnement»
Service «Inspection de la santé»
935, avenue du Docteur Jean Bru
47916 AGEN Cedex 9
☎ 05 53 98 66 66 - Fax : 05 53 98 66 05

• D.D.S.V.

Direction des Services Vétérinaires
Service Hygiène et Sécurité Alimentaires
Cité administrative Lacuée
47031 AGEN Cedex
☎ 05 53 98 51 47 - Fax : 05 53 98 51 30

• D.D.C.C.R.F.

Direction de la Concurrence,
de la Consommation et de la Répression
des Fraudes
Cité administrative Lacuée
47031 AGEN Cedex
☎ 05 53 77 32 00 - Fax : 05 53 77 32 01

► Week-end et jours fériés

• Préfecture

Place de Verdun
47920 AGEN Cedex 9
☎ 05 53 77 60 47 - Fax : 05 53 98 33 40

Informations

La majorité des T.I.A.C. survient après la consommation d'un repas pris à l'extérieur du foyer familial, et essentiellement en collectivité.

La réglementation relative aux conditions d'hygiène ainsi que les actions menées par les services de contrôle de l'Etat, chargés de son application, visent entre autres à éviter l'apparition des accidents d'origine alimentaire.

L'arrêté interministériel du 29 septembre 1997, s'articule pleinement autour de cet objectif selon les principes suivants :

- la responsabilisation active des professionnels,
- la mise en place d'autocontrôles,
- l'obligation de conserver 5 jours les plats témoins de chaque repas (100 g. minimum à conserver entre 0° et +3°c), une formation continue à l'hygiène alimentaire.

Déclaration obligatoire à la D.D.A.S.S.

(Décret n° 86-770 du 10 juin 1986)

Remarque importante : toutes les personnes recensées comme ayant été malades doivent figurer sur le formulaire unique, adressé à la D.D.A.S.S. par le médecin ou le chef d'établissement.

Médecin ou biologiste déclarant (tampon)	CCASS : signature et tampon
Nom :	
Hôpital/Service :	
Adresse :	
Téléphone :	
Télécopie :	
Signature :	



Important : en cas de malade justifiant une intervention biologique, ne négligez pas l'hygiène. Vous devez le signaler par tout moyen approprié (téléphone, télécopie, ...). Le médecin responsable de la CCASS ou son maître coordonnateur par le CCASS est tenu de cette fiche.

Date de la notification : _____

Nombre de malades : _____ Nombre de malades hospitalisés : _____ Nombre de malades décédés : _____

Caractéristiques des malades :								
Sexe	Age	Date de début de la maladie	Date et durée de l'hospitalisation	Données cliniques (diagnostic, traitement, complications, etc.)	Analyses microbiologiques (bactéries, champignons, virus, etc.)	Analyses chimiques ou physiques (pH, sucre, etc.)	Analyses parasitologiques (parasites, etc.)	Complications (DDC, etc.)
N° 1								
N° 2								
N° 3								
N° 4								
N° 5								
N° 6								
N° 7								
N° 8								
N° 9								
N° 10								

Analyses microbiologiques dans les aliments (recherche de germes ou de toxines) :

positif négatif non fait

Si analyses positives, préciser l'agent : _____

Si analyses négatives, préciser dans les cas où dans les aliments, quels sont les agents les plus probables ?

1° : _____

2° : _____

Toxi-infection alimentaire collective

Crise de malades (surtout d'origine alimentaire) avec symptômes en général gastro-intestinaux, d'origine alimentaire, la cause à une même origine alimentaire.

Origine de l'incrimination : _____

Date de repas : _____

Heure du repas : _____

Département du repas : _____

Nombre de personnes ayant participé au repas : _____

Lieu du repas :

Familial

Restaurant

Collectif

Ecole

Institut Médico-Social, crèche, maison de retraite, CAT, MAS

Restaurant d'entreprise

Autre collectivité - Préciser : _____

Aliment(s) consommé(s) suspecté(s) : _____

Origine de(s) aliment(s) suspecté(s) (ex : supermarché, production locale, production maison) : _____

Commentaires (circonstances) : _____

Recueil de données

Dans le cadre de l'approche épidémiologique d'une T.I.A.C., le principe de l'enquête «cas témoins» est mis en œuvre. Un questionnaire individuel doit être renseigné pour chaque individu présent au repas incriminé qu'il soit malade ou non malade : nombre minimum de 15 personnes requis (cas + témoins). L'ensemble des questionnaires est à retourner à la D.D.A.S.S.

Remarque importante : afin d'éviter toutes sources d'erreurs, une personne désignée par le responsable de l'établissement valide les informations fournies dans chaque questionnaire individuel remis.

A reproduire

Enquête Toxi-Infection Alimentaire Collective Questionnaire individuel à renseigner pour les malades et les non malades

Nom de l'établissement : Date :/...../.....

Identification de l'individu :

Nom-Prénom (initiales seulement) : Age : ans Sexe * : F M

Repas consommés dans l'établissement

Dernier repas			Avant-dernier repas		
Date :/...../.....		Heure :	Date :/...../.....		Heure :
Composition du menu (indiquer ici le nom des plats)	Consommé*		Composition du menu (indiquer ici le nom des plats)	Consommé*	
	oui	non		oui	non
1-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10-	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boisson consommée :			Boisson consommée :		
<i>(Eau : préciser eau du robinet ou en bouteille)</i>			<i>(Eau : préciser eau du robinet ou en bouteille)</i>		

Etat de santé * : Malade Non malade

Symptômes * : (à ne remplir que si la case «malade» a été cochée)

• Apparition des symptômes Date :/...../..... Heure :
(cocher la case lorsque le symptôme a été réellement ressenti par le malade)

Nausées Vomissements Douleurs abdominales
Fièvre Diarrhée Diarrhée sanglante

• Autres symptômes :

Commentaire particulier : (pour un malade, préciser la nature des analyses pratiquées, le traitement médical prescrit et l'éventuel lieu d'hospitalisation)

.....
.....
.....

* Cocher les cases correspondantes