

..... LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC) Fiche DSASS

Infos et conduite à tenir

Définition :

Les « Toxi-Infections Alimentaires Collectives » sont dues à la contamination d'un aliment par un germe : bactérie ou virus ou toxine. Cet aliment contaminé va déclencher des symptômes digestifs brutaux, proches de ceux rencontrés dans la gastro-entérite aiguë (GEA) : nausées, vomissements, intolérance alimentaire, parfois diarrhées.

Un foyer de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) est défini par :

- La survenue d'au moins 4 cas groupés,
- D'une symptomatologie similaire en général digestive,
- Dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Les TIAC peuvent concerner la restauration collective, mais aussi la cuisine familiale.

La répartition sur l'année montre un pic estival net pour les TIAC en particulier à salmonelles.

Les TIAC d'origine virale semblent plus fréquentes en hiver.

Aliments responsables :

- Aliments peu ou pas cuits,
- Plats préparés longtemps avant la consommation, mode de conservation des aliments inadéquat,
- Œufs, produits laitiers, glaces,
- Fruits de mer,
- Plats cuisinés,
- Charcuterie,
- Pour les salmonelles, les œufs ou produits à base d'œufs ont été mis en cause dans plus de la moitié des cas,
- Pour les Staphylocoques dorés, les produits laitiers et les plats préparés étaient plus souvent mis en cause,
- Les plats en sauce pour le Clostridium perfringens.

Symptômes et complications les plus fréquents :

- Vomissements et nausées. Les vomissements peuvent parfois empêcher la réhydratation par voie orale et imposer une hospitalisation,
- Douleurs abdominales,
- Fièvre, maux de tête,
- Diarrhées aiguës, aqueuses, glaireuses ou sanglantes, plus de 6 fois par jour,
- Signes de déshydratation : soif intense, pli cutané, aucune envie d'uriner...

Conduite à tenir:

- Faire consulter les personnes concernées par un médecin,
- Insister sur l'hydratation et ne s'alimenter qu'en fonction de l'appétit, sans se forcer, qu'avec les aliments conseillés en cas de GEA (voir fiche connexe : riz, carottes crues et/ ou cuites, pommes crues et/ ou cuites, bananes, viande blanche,
- Eliminer les aliments stimulant le transit intestinal (comme pour les GEA) : café, alcool, jus de fruits concentrés, fibres, lait et laitages, épices, aliments gras,
- Faire boire des petites quantités d'eau ou d'infusion nature ou sucrée de façon très régulière.

Les facteurs favorisant la TIAC :

Différentes causes parfois concomitantes sont souvent retrouvées pour un même foyer de TIAC :

- Matière première contaminée,
- Contamination par le personnel,
- Contamination par l'équipement,
- Erreur dans le processus de préparation des repas,
- Non-respect de la chaîne du froid,
- Non-respect de la chaîne du chaud,
- Délai entre préparation et consommation trop long.

Démarche diagnostique et administrative :

En cas de suspicion de TIAC le médecin consulté ou le SAMU feront une déclaration à l'ARS (Agence Régionale de Santé locale), même le week-end.

Suivre les procédures d'échantillonnages alimentaires pour les contrôles qualité ultérieurs, notamment la conservation à +4°C les restes de repas et matières premières utilisées.

Envisager de faire procéder à l'analyse de l'eau.