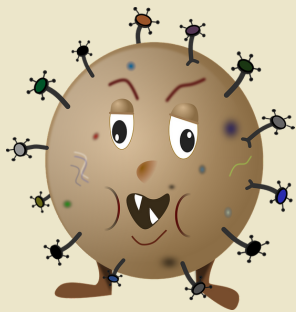


# Principaux aliments concernés et contaminants alimentaires

Poissons, oeufs/ovoproduits, lait/produits laitiers, viandes, aliments cuisinés conservés à température ambiante, végétaux, aliments manipulés, etc.



**Salmonella, E. Coli, Staphylococcus aureus, Campylobacter, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, etc.**

## Conduite à tenir en cas de TIAC

### Prévenir :

- inviter les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;

- signaler sans délai cet effet indésirable inhabituel aux autorités compétentes (DDCSPP et l'ARS )



### Conserver les éléments nécessaires à l'enquête épidémiologique:

1. les menus,
2. les plats témoins des repas (à disposition exclusive des services de contrôle) et les éventuels restes de matières premières et de plats servis sur les 3 derniers jours,
3. les éléments de traçabilité des denrées (étiquettes, factures..),
4. les autocontrôles,
5. le recensement du malades/non-malades et les symptômes (nature, date et heure d'apparition)...
6. le recensement du personnel malade.

### Contacts:



- **Agence Régionale de Santé:** 0 800 277 303  
Enquête médicale  
- **DDCSPP53:** 02-43-49-55-92  
Enquête alimentaire

En dehors des heures ouvrables + week-end:  
- **Préfecture :** 02-43-01-50-00



## TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVES (TIAC)

Définition et symptômes  
Prévention  
Conduite à tenir

*NB : document à destination des établissements de restauration collective*

### Références réglementaires

**Arrêté du 21 décembre 2009** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

**DGAL/SDSSA/2016-751** : Activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

**Code rural et de la pêche maritime**  
(art. L.201-1 et R.201-11)  
**Code de la santé publique**  
(art. L3113-1, R3113-4 et D3113-6)

# Définition

Apparition d'au moins deux cas groupés de troubles essentiellement digestifs (**nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales**) avec ou sans **fièvre** pouvant être liés à la consommation d'aliments de la même origine dans l'établissement.

**La déclaration de toute suspicion de TIAC est obligatoire par le responsable d'établissement dès qu'il en a connaissance.**

Elle doit intervenir le plus rapidement possible.\*

**Populations à risque et donc sensibles vis à vis des TIAC en restauration collective :**



*\*l'absence de déclaration ou la non conservation de plats témoins est passible d'une amende contraventionnelle de 3ème classe (code Rural Art. R. 237-6)*

# Points de vigilance

**Lavage des mains** régulier (savon bactéricide)

**Tenue propre**

**Personnel malade** pas au contact des denrées

**Surfaces** propres et sèches

**Décontamination** des fruits/légumes



**Rotation** des produits en stock

**Pas de contamination croisée**

(bonne séparation du cru et du cuit, prise en compte du risque allergènes)

**Respect** des températures réglementaires

**Actions correctives** si non-conformités

**Refroidissement rapide** (pas plus de deux heures entre +63°C et +10°C)

**Remise en température** (pas plus d'une heure entre 10 et +63°C)

**Décongélation** (entre 0 et +4°C OU cuisson/remise en température directe)



**Cuisson des steaks hachés à cœur**

**Maîtrise de la liaison chaude/froide pour les mixés**

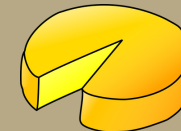


**Préparations crues à base d'œufs coquille déconseillées pour les personnes sensibles**

(ex : mousses au chocolat, mayonnaise, etc.)



**PAS DE FROMAGES AU LAIT CRU\* POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 5 ANS ET AUTRES POPULATIONS SENSIBLES.** A éviter pour les enfants de moins de 15 ans.



*\*à l'exception des pâtes pressées cuites*