

La TIAC Toxi-Infection Alimentaires Collectives, se traduit par l'apparition de symptôme le plus souvent digestif sur au moins 2 personnes ayant consommé 1 repas identique ou 1 aliment en commun.



LES ASPECTS LÉGISLATIFS

La TIAC est une maladie à déclaration obligatoire auprès de l'ARS (Agence Régionale de Santé – Cerfa 12211) Cette obligation concerne tout médecin et/ou tout chef d'établissement qui a constaté une TIAC.

Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001 pour la restauration collective relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité alimentaire.

SYMPTOMES LES PLUS COURANTS

- Vomissements
- Diarrhée avec ou sans fièvre
- Douleurs abdominales

LES PRINCIPAUX AGENTS EN CAUSES

- Salmonelles (œuf, pâtisserie, mayonnaise)
- Staphylocoque doré (lait, produits laitiers)
- Escherichia coli et Clostridium (crudités mal lavées)

SOURCES DE CONTAMINATION ET MOYEN DE PRÉVENTION:

La Préparation des denrées :

Veiller à l'hygiène du matériel et des locaux, à respecter l'utilisation des ustensiles par catégorie d'aliments et à respecter les consignes HACCP.

Le Personnel :

- Formation régulière concernant les bonnes pratiques.
- Hygiène des mains : Se laver les mains régulièrement, mettre un masque si besoin.
- Prévention en cas de plaies : Laver la plaie soigneusement, mettre un pansement et des gants (veiller à changer de gants régulièrement).
- Maladie : Consulter son médecin traitant. Eviter le contact avec les aliments en cas de Gastroentérite.

Les aliments :

Veiller à la qualité des matières premières, à leur conditionnement, à la traçabilité et au bon respect de la chaîne du froid.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à en parler à votre équipe de Santé au Travail