



Conduite à tenir en cas de TIAC

Fiche à destination des chefs d'établissement de restauration collective



✓ Qu'est-ce qu'une TIAC ?

Une **Toxi-Infection Alimentaire Collective** est définie par l'apparition **d'au moins 2 cas groupés** similaires d'une **symptomatologie, en général gastro-intestinale** (vomissements, crampes abdominales, diarrhées, céphalées, fièvre, selles sanglantes, nausées), dont on peut rapporter la cause à une **même origine alimentaire**.

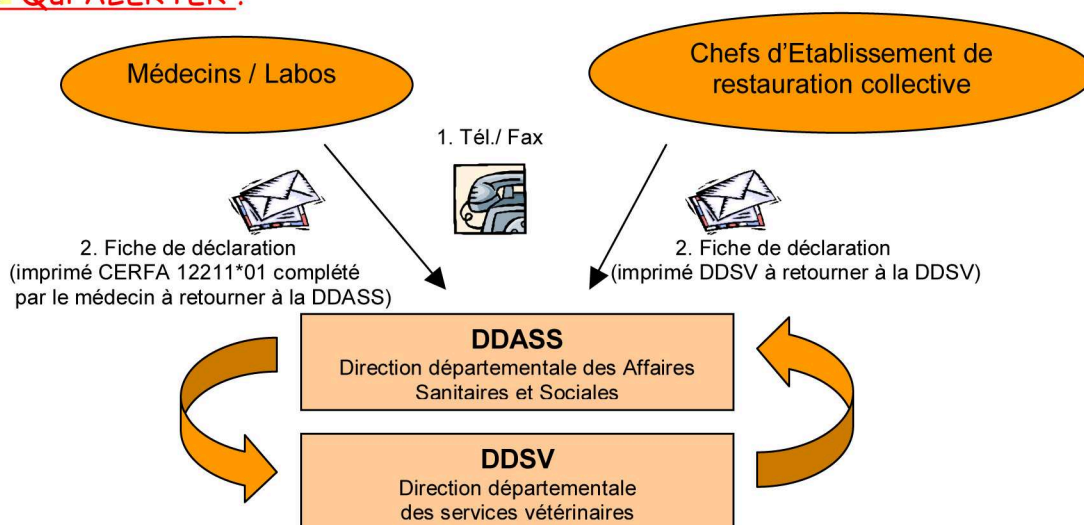


✓ Pourquoi ALERTER ?

- Pour enrayer rapidement la diffusion de la maladie.
- Pour prendre des mesures immédiates de protection des consommateurs et des mesures de police sanitaire donc dans un intérêt de prévention (règles d'hygiène et de préparation, cuisines industrielles, ... retrait et arrêt de la distribution alimentaire dans les commerces).
- Pour mettre en route une enquête épidémiologique afin d'identifier le micro-organisme et l'aliment responsable, qui apportera une aide au diagnostic (source de l'infection).
- Pour surveiller l'évolution de la maladie afin d'améliorer la prévention et la prise en charge des personnes concernées et de leur entourage.
- Les TIAC font partie de la liste des Maladies à **déclaration obligatoire** (Art. L 3113-1, R11-1, R11-2, R11-4, D11-1 du Code de la santé publique).



✓ Qui ALERTER ?



✓ Nos engagements !

- Effectuer une enquête pour valider le signalement.
- Faire procéder à des prélèvements éventuels :
 - biologiques (réalisés chez la personne malade), pris en charge par l'Assurance Maladie ;
 - alimentaires (avec obligation de conserver les aliments des 3 jours précédant la déclaration de la TIAC pour les chefs d'Etablissement de restauration collective), pris en charge par l'Etat.
- Vous tenir informer des suites de l'enquête.

Coordonnées DDASS et DSV locales

DDASS	DDSV
Tél :	Tél :
Fax :	Fax :

En dehors des heures d'ouverture (notamment les week-ends et jours fériés), vous pouvez appeler la Préfecture au