

CRITERES DE SIGNALLEMENT : *apparition d'au moins 2 cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire*

LES SYMPTOMES :

- Troubles digestifs (diarrhées, vomissements),
- Fièvre dans certains cas,
- Selon gravité : perte de connaissance, déshydratation, hospitalisation, avortement, mort

LES AGENTS PATHOGENES LES PLUS FREQUEMMENT RENCONTRES DANS LES TIAC :

Bactéries :

- *Salmonella* spp.
- *Clostridium perfringens*
- *Staphylococcus aureus*
- *Bacillus cereus*
- *Campylobacter* spp.



Virus : *Novovirus*

LES ALIMENTS MIS EN CAUSE :

- *Salmonelle* : ovo produits, Œufs et préparations à base d'œufs non ou peu cuits, viande insuffisamment cuite, dont la volaille, poisson ou fruits de mer peu cuits ...
- *Staphylocoque* : Plats préparés (salades composées, produits laitiers, crèmes, glaces et autres pâtisseries)
- *Clostridium perfringens* : Plats préparés (viandes)
- *Bacillus cereus* : Plats préparés en particulier à base de riz ou de viandes



FACTEURS POUVANT CONTRIBUER A L'INFECTION

- Matières premières contaminées
- Contamination par l'environnement (matériel ou personnel)
- Mauvaises pratiques d'hygiène lors de la fabrication
- Délai entre la préparation et la consommation trop longue
- Non respect des températures réglementaires (rupture de la liaison chaude ou froide)



POURQUOI LA DECLARATION EST-ELLE ESSENTIELLE ?

- Maladie à déclaration Obligatoire (Code de la Santé Publique – décret n° 99363 du 0- mai 1999)
- 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.

QUI DOIT ALERTER ?

- Le médecin ou les laboratoires
- Le chef d'établissement où se trouvent les malades

Ce que doit faire le responsable de l'établissement en cas de TIAC

- Prévenir immédiatement le médecin de l'établissement ou le médecin traitant
- Recenser les malades
- Noter la date et l'heure des premiers symptômes ainsi que leur nature

Et lorsque les malades ont pris leur repas dans l'établissement :

- Conserver tous les restes ou plats témoins (pour la restauration collective) ayant précédé la survenue des symptômes pour d'éventuelles analyses
- Conserver les **éléments de traçabilité** et les **fiches d'autocontrôles** :

- o Les relevés de température
- o Les résultats d'analyse
- o Les plannings et les fiches de poste du personnel en cuisine
- o Les certificats médicaux d'aptitude au travail en restauration
- o Le plan de nettoyage/désinfection

- Déclarer la TIAC auprès de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) et/ou de la Direction des Services Vétérinaires (DSV)

QUI ALERTER ?

- Faire une déclaration **RAPIDE** par voie téléphonique suivie **d'une confirmation écrite**
- Les médecins et laboratoires : auprès du Médecin Inspecteur de santé publique de la Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales (DDASS) via un formulaire : [imprimé CERFA 12211*01](#) complété par le médecin à retourner à la DDASS
 - Les chefs d'établissement de restauration : auprès de la Direction Départementale des services vétérinaires (DDSV) par téléphone ou via un formulaire : exemple [d'imprimé DDSV](#) à retourner à la DDSV ou contacter directement la DDASS

Le signalement doit faire état de :

- l'identité de l'informateur
- le nombre de malades
- l'inventaire des manifestations cliniques
- Les coordonnées de l'établissement
- l'origine présumée de l'intoxication

Des enquêtes exploratoires sont alors lancées pour confirmer le signalement de TIAC

L'EFFICACITE DES OPERATIONS REPOSE SUR LA RAPIDITE ET LA QUALITE DES INFORMATIONS FOURNIES

ROLE DE LA DSV : ENQUETE ALIMENTAIRE ET MICROBIOLOGIQUE

- Enquête sur les aliments incriminés
- Inspection possible des établissements incriminés avec réalisation de prélèvements alimentaires et de l'environnement.

Contact de la DSV de la Réunion :

- Courriel : dsv974@agriculture.gouv.fr
- Tel : 0 262 30 88 25
- fax : 0 262 30 88 30

ROLE DE LA DDASS ET DE L'ARS : ENQUETE EPIDEMIOLOGIQUE

- Investigation auprès des malades
- Contact à la Cellule de Veille d'Alerte et de Gestion Sanitaire :
- Courrier : ARS-01-SIGNAL-REUNION@ars.sante.fr
- Tel : 0262 93 94 15
- Fax : 0262 93 94 56