



# T.I.A.C

## (Toxi-Infection-Alimentaire Collective)

*Le 6 mars 2018*





Un foyer de T.I.A.C est défini par l'apparition d'au moins 2 cas groupés d'une symptomatologie similaire en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.



## DÉCLARATION OBLIGATOIRE (DO) DES TIAC

Arrêté ministériel du 21  
décembre 2009\*

⇒ Obligation de déclaration  
pour le responsable  
d'établissement de restauration  
collective à caractère social  
(annexe IV, point 6 : survenue  
d'un effet indésirable inhabituel  
chez au moins 2  
consommateurs)

(\* ) AM du 21/12/2009 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.



## Actions engagées par les services d'État après une déclaration

### Pourquoi engager des actions ?

- Identifier le microorganisme responsable
  - Identifier le ou les aliments responsables
  - Identifier les facteurs favorisants
- 
- Investiguer (identifier l'origine)
    - Réaliser la(les) enquête(s) épidémiologique(s)
    - Réaliser des prélèvements pour analyses
    - Réaliser la(les) enquête(s) sur la chaîne alimentaire
  
  - Faire procéder à la mise en place des mesures (préventives/correctives) sur les produits et/ou les établissements (structure/fonctionnement)

⇒ Rôle des ARS et des DDecPP



## Conduite à tenir en cas de suspicion de T.I.A.C

- Faire la déclaration à la DDPP/ARS.
- Tenir prêts les échantillons témoins et les menus.
- Isoler les matières premières et excédents des plats suspectés et ne pas les utiliser.
- Rassembler les documents d'enregistrement justifiant de la maîtrise du fonctionnement, les éléments de traçabilité.
- Collecter les information utiles pouvant avoir un lien avec la suspicion de T.I.A.C.



## Le contrôle officiel s'appuie sur deux types de référentiels :

- Un référentiel réglementaire
- Le système de documentation interne à l'entreprise :  
**le Plan de Maîtrise Sanitaire = P.M.S**



## Non-conformités relevées en restauration collective

- Équipement défectueux ou inadapté : 49% (\*)
- Non-respects des règles d'hygiène ou mauvaise manipulation par le personnel : 38% (\*)
- Contamination des matières (premières, intermédiaires ou produit fini) : 25%
- Défauts de fonctionnement (chaîne du froid / chaud, erreurs de préparation, temps trop long entre la préparation et le service : 5%

(\*) % des TIAC où une non-conformité a été relevée



## Mesures correctives apportées

- Information/formation du personnel a été entreprise : 51% (\*)
- Désinfection de l'établissement : 42% (\*)
- Travaux : 37% (\*)
- Fermeture des établissements a été ordonnée : 4%.(\*)
- Saisies et retrait/rappel de denrées : 3% (\*)

(\*) % des TIAC où des mesures ont été nécessaires



# CONCLUSION

- Réactivité
- Rapidité
- Précision / Rigueur
- Justification
- Collaboration