



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