

TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

- 1) Définition : c'est l'apparition d'au moins 2 cas groupés de troubles digestifs (nausées, vomissements...) avec ou sans fièvre, dont la cause est d'origine alimentaire.

Une TIAC est une maladie à **déclaration obligatoire**.

- 2) Que faire en cas de suspicion de TIAC ?

- Appeler le médecin ou service de secours le plus proche
- Conserver les restes de cuisine et matières premières, repas témoins
- Prévenir la DDASS, DDSV (Service vétérinaire) et DDJS
- Relever les identités et coordonnées des personnes ayant partagé le repas suspect (malades ou non)
- Relever les dates et heures des premiers symptômes.
- Il peut exister d'autres sources d'exposition communes comme l'eau.
- Relever la composition des repas dans les trois jours précédents.

- 1) Aliments souvent mis en cause

- Œufs → salmonelles
- Produits laitiers → toxine de staphylocoques

Conclusion : La précocité de l'alerte conditionne l'efficacité de l'enquête et de la mise en œuvre des mesures préventives.