

TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC)

Une toxi-infection alimentaire se définit par l'apparition d'au moins deux individus présentant les mêmes symptômes (en général digestifs) dus à une même origine alimentaire. Les TIAC sont un problème majeur de santé publique.

1. Epidémiologie

Les TIAC se retrouvent dans les services de restauration collective (cantines scolaires...), les restaurants ou dans le cadre familial.

En 2018, 1630 foyers de TIAC ont été déclarés en France, ayant affecté 14 742 personnes dont 2 sont décédées et 777 ont été hospitalisées.

Par rapport à 2017, le nombre de TIAC notifiées est en augmentation : 1310 TIAC avaient été déclarées en 2017 touchant 13010 personnes soit une augmentation de 24% en 2018.

L'augmentation du nombre de TIAC est principalement observée pour les TIAC familiales (+35%) et en restauration collective (+29%).

2. Agents infectieux

De nombreux agents sont répertoriés, principalement des bactéries :

- *Salmonella non Typhi*
- *Clostridium perfringens*
- *Bacillus cereus*
- *Staphylococcus aureus*
- *Escherichia coli*

Mais également des virus entériques comme les *Norovirus*.

3. Contamination

C'est la consommation d'aliments contaminés par certaines bactéries ou leurs toxines qui entraîne l'infection et les symptômes qui en résultent.

Les viandes, notamment volaille, ainsi que les aliments à base d'œufs sont les principaux véhicules des bactéries des TIAC.

Les facteurs favorisant la survenue des contaminations sont par exemple :

- non respect de la chaîne du froid
- erreur de préparation ou de conservation des aliments
- délai trop long entre la préparation et la consommation des aliments

4. Clinique

Il s'agit le plus souvent d'infections bénignes : diarrhées, vomissements, maux de ventre, parfois avec de la fièvre.

Cependant les TIAC peuvent se révéler dangereuses pour les sujets fragiles :

- sujets âgés,
- nourrissons,
- personnes immunodéprimées,

entraînant parfois une déshydratation importante. Une hospitalisation peut alors être nécessaire.

5. Traitements

Il est essentiellement **symptomatique**, contre les diarrhées, les vomissements ou les maux de tête.

Il faut surveiller tout signe de déshydratation, surtout auprès des personnes fragiles.

Les antibiotiques n'ont pas d'intérêt en dehors de quelques cas sévères.

6. Prévention

Elle repose principalement sur :

- le respect des bonnes pratiques d'hygiène au sein de la chaîne agroalimentaire (chaîne du froid, hygiène alimentaire, ...)
- l'information et la formation du personnel de cantines et restaurants au niveau des tenues et de l'hygiène corporelle
- l'éducation des familles pour la conservation des aliments et les dates limites de consommation

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire auprès de l'Agence Régionale de Santé (ARS). La déclaration permet la recherche de foyers de survenue, d'identifier l'aliment contaminé pour le retirer de la chaîne alimentaire et de modifier ou compléter les mesures réglementaires.