

TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC)

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) 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, problème de santé publique, sont des **maladies à déclaration obligatoire** auprès de l'Agence Régionale de Santé (ARS).

ÉPIDÉMIOLOGIE



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

En 2022, 1924 foyers de TIAC ont été déclarés en France, touchant 16 763 personnes dont 17 sont décédées et 643 ont été hospitalisées.

Ce nombre de TIAC notifiées est le plus élevé enregistré depuis la mise en place de la surveillance en 1987.

Entre 2021 et 2022, la part des TIAC faisant suite à des repas familiaux a diminué, passant de 33 à 25%, et celle des TIAC déclarées suite à des repas dans des restaurants commerciaux a augmenté, passant de 35 à 45%.

L'agent pathogène le plus fréquemment confirmé était *Salmonella* pour 42% des TIAC à agent confirmé (44% en 2021).

SOURCES :

E.Pilly 2020, 27e édition

www.santepubliquefrance.fr

www.anses.fr

AGENTS INFECTIEUX



De nombreux agents sont répertoriés, principalement des bactéries, notamment productrices de toxines :

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

Mais également des virus entériques comme les *Norovirus*.

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 **volailles**, ainsi que les aliments à base d'**oeufs** 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.

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

TRAITEMENT



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.

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. Plus d'informations, [ici](#)

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.



Copyright MedQual©
17/05/2024

