



## Mission Inter-services de Sécurité Alimentaire de la DORDOGNE

### Quelques conseils aux particuliers

- Lors des achats, je prends les produits frais ou congelés à la fin et je les garde dans un sac isotherme. Dans la voiture, le sac isotherme est placé à l'ombre. De retour chez moi, je m'occupe d'abord de stocker mes produits frais ou congelés.
- Je suis attentif aux dates limites de consommation lors des achats et lors de la préparation des repas.
- J'utilise des aliments non souillés, sans défaut d'aspect, et je suis vigilant à la température de mon réfrigérateur (maximum +6°C) et de mon congélateur (-18°C).
- Je veille à l'hygiène, je désinfecte régulièrement mes plans de travail, mon matériel et mon réfrigérateur.
- J'évite les préparations aux œufs crus pour les malades, bébés, personnes âgées et femmes enceintes.
- Je fabrique ma mayonnaise juste avant consommation et je la garde au frais.
- Je me lave et désinfecte les mains après toute manipulation salissante et après être allé aux toilettes.

### Les principales T.I.A.C.

#### Les principaux germes responsables

- Salmonelles
- Staphylocoque doré
- Clostridium perfringens
- Clostridium botulinum
- Bacillus cereus
- Listeria monocytogenes

**T** oxi

**I** nfection

**A** limentaire

**C** ollective

# QUI PREVENIR ?

### Autres causes d'intoxications alimentaires

- Autres bactéries
- Histamine et autres toxines
- Parasites
- Virus
- Intoxications d'origine chimique
- Intoxications d'origine physique

### MISSION INTER-SERVICES DE SECURITE ALIMENTAIRE

#### DDASS

Direction Départementale des Affaires  
Sanitaires et Sociales  
05 53 02 28 50

#### DDCCRF

Direction Départementale de la Concurrence, de la  
Consommation et de la Répression des Fraudes  
05.53.02.65.50

#### DDSV

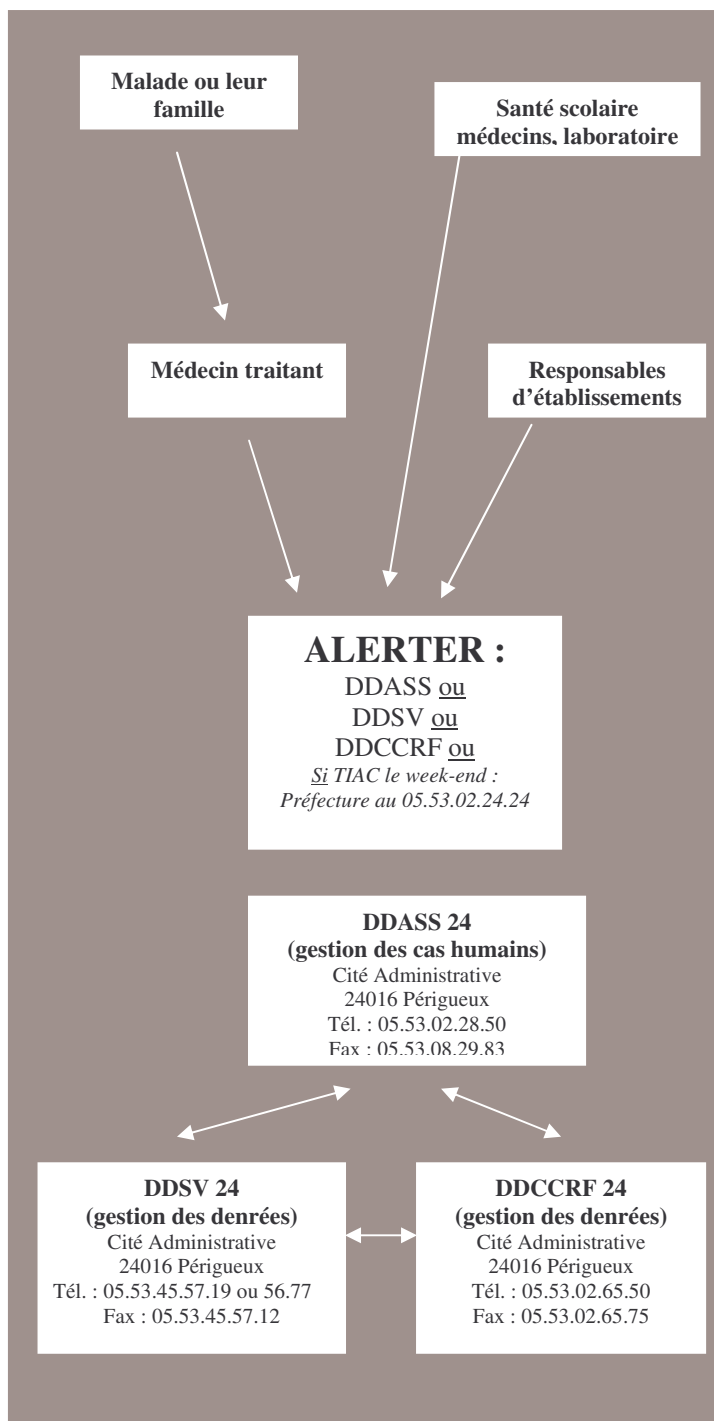
Direction Départementale des Services Vétérinaires  
05.53.45.57.19 ou 56.77

## Qu'est-ce-qu'une Toxi Infection Alimentaire Collective ? (T. I. A. C.)

C'est l'apparition d'au moins deux cas groupés de troubles essentiellement digestifs (nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales) avec ou sans fièvre, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

### Conduite immédiate à tenir

- Faire procéder à un examen médical auprès de votre médecin
- Prévenir ou faire prévenir sans délai l'une des autorités compétentes (DDASS, DDSV, DDCCRF)
- Recenser les malades et les non malades
- Noter la date et l'heure des premiers symptômes et leur nature
- Consigner les restes de matières premières et les denrées servies aux convives, les conserver au froid
- Noter la composition des repas dans les 72 heures précédant le début des symptômes
- Faire prélever si possible avant tout traitement antibiotique : selles et rejets alimentaires des malades, les conserver au froid, afin qu'ils soient analysés.



## T.I.A.C.

### Maladie à déclaration obligatoire

Toute T.I.A.C. doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire : DDASS.

Cette déclaration est obligatoire pour tout médecin qui l'a constatée, pour tout chef d'établissement, toute autre personne résident avec le malade ou lui donnant des soins.

Cette déclaration permet aux différents services (DDASS, DDSV, DDCCRF) de procéder rapidement à une enquête et de préciser :

- Les circonstances de l'intoxication,
- Les aliments en cause,
- Les facteurs favorisants,
- Les germes ou les autres causes responsables,
- L'origine des lots de fabrication.

L'identification des causes permet de prévenir l'apparition de nouveaux cas et de prendre toutes les mesures appropriées : conseils d'hygiène et de préparation, retrait de commercialisation des denrées incriminées.

**La précocité de la déclaration conditionne l'efficacité de l'enquête et de la mise en œuvre des mesures préventives.**