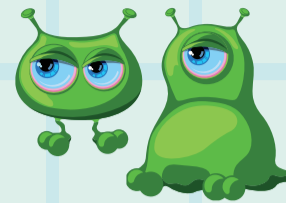


# Les intoxications alimentaires collectives



Article réalisé en partenariat avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL)

En 2014, selon l'Institut national de veille sanitaire (INVS), 12 109 personnes ont souffert de toxi-infections alimentaires collectives (Tiac) en France. 649 personnes ont été hospitalisées et deux sont décédées. Ce chiffre est en légère hausse par rapport à 2013. La restauration commerciale est concernée dans 37 % des cas. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène, l'entretien des établissements, la formation et l'information du personnel sont indispensables pour prévenir les risques. Rien ne vaut la prévention.

## Qu'est-ce qu'une Tiac ?

- Un foyer de Tiac est défini par l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.
- Une Tiac est la plupart du temps liée à la présence anormale de bactéries pathogènes, à la suite d'une contamination (mains sales, matériel souillé...) ou d'une multiplication (rupture de la chaîne du froid, par exemple) en lien avec de mauvaises pratiques d'hygiène lors de la préparation.
- Des virus peuvent également être à l'origine de Tiac. Dans certains cas, les aliments peuvent être contaminés avant même toute manipulation (des coquillages par exemple).

## La conduite à tenir en cas de Tiac

- Si l'un ou plusieurs de vos clients sont malades, appelez rapidement le médecin le plus proche ou, si nécessaire, joignez un service d'urgence. Le médecin signalera l'événement aux autorités sanitaires du département (DD(CS)PP et ARS), en précisant les coordonnées de l'établissement, le nombre de malades par rapport aux repas servis et l'origine présumée de l'intoxication.
- La DDPP vous demandera également tous les éléments de traçabilité, les menus, vos plans de nettoyage et de désinfection et les autres documents concernant la restauration (plan de maîtrise sanitaire).
- N'utilisez aucun produit suspect (ayant servi à la confection du repas suspect) tant que vous n'avez pas les résultats des prélèvements et de l'enquête.

## Les germes en cause

- Le staphylocoque doré représente 30 % des foyers confirmés ou suspectés d'intoxications alimentaires. Il entraîne des symptômes digestifs pouvant être très rapides (vomissements, diarrhées...) : un client qui mange un plat contaminé en entrée peut être malade au moment du dessert. La durée d'incubation varie de 30 minutes à 8 heures. La transmission du staphylocoque est essentiellement liée aux manipulations car le personnel de cuisine peut être porteur sain : il héberge le germe sans aucun symptôme mais il peut le transmettre, par le biais de mains sales, de plaies, de toux ou d'éternuement au-dessus des préparations.
- Second germe en cause : Bacillus cereus (22 % des foyers), qui a la particularité de sporuler et de devenir très résistant lorsque les conditions deviennent défavorables (augmentation de la température, manque d'eau ou de nourriture). Ces spores sont présentes dans le sol ou le tube digestif des animaux. Après contamination (par des végétaux mal lavés par exemple), Bacillus cereus se développe surtout dans les produits amylicés (riz, pâtes, purées en flocons reconstitués...) en cas de mauvaise gestion des températures de maintien au chaud ou de refroidissement.
- Les salmonelles (Salmonella spp) sont à l'origine de 15 % des foyers. Présentes dans le tube digestif des animaux ou des humains, elles sont détruites par une cuisson supérieure à 63 °C. Les salmonelloses sont dues à une contamination initiale des matières premières (œuf par exemple) ou à un défaut d'hygiène lors des manipulations.
- D'autres bactéries, moins fréquentes, comme Clostridium Perfringens ou Campylobacter spp peuvent également entraîner des Tiac.

## LES ALIMENTS À RISQUE

Selon les chiffres de l'INVS 2014, 36 % des Tiac sont liées à la consommation de plats composés. Les viandes sont ensuite à l'origine de 15 % des TIAC, suivies des poissons (10 %), des volailles (9 %), des coquillages (7 %), des œufs et ovoproduits (6 %), des produits laitiers (6 %), des produits de charcuterie (5 %) et des crustacés (2 %).

En restauration commerciale, la majorité des Tiac ont pour origine un équipement défectueux ou inadapté, un non-respect des règles d'hygiène ou

une mauvaise manipulation par le personnel (lavage des mains, respect des températures...). Dans certains cas, les non-conformités concernant le matériel et le personnel peuvent se cumuler. Dans d'autres cas, ce sont les matières premières ou intermédiaires ou les produits finis qui ne sont pas conformes. En 2014, ces Tiac ont entraîné la fermeture de 30 établissements de restauration commerciale. La vigilance doit donc être quotidienne et faire partie intégrante du travail.



D'après l'Institut national de veille sanitaire, les viandes sont à l'origine de 15 % des Tiac.

UNE QUESTION ?  
RENDEZ-VOUS SUR  
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène  
en fiches pratiques'

