

Gestion du risque alimentaire

La Toxi-Infection Alimentaire Collective

QU'EST-CE QU'UNE TIAC ?

1

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie similaire, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de prendre des mesures rapides dans le cas de restauration collective.

COMMENT CONTRACTE-T-ON UNE TIAC ?

2

Une TIAC peut être contractée lors de la consommation d'un aliment contenant certains micro-organismes et/ou leurs toxines. De nombreux micro-organismes sont susceptibles de contaminer les denrées alimentaires et d'engendrer diverses pathologies. Parmi eux, on peut citer les salmonelles, *Staphylococcus aureus* ou *Listeria monocytogenes*.

Selon la charge en micro-organismes dans l'aliment responsable et la sensibilité des individus, les symptômes seront plus ou moins importants et pourront nécessiter un traitement antibiotique ou une hospitalisation. Les populations les plus sensibles sont les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées.

QUELS FACTEURS CONDUISENT A L'APPARITION D'UNE TIAC ?

3

L'apparition d'une TIAC est très souvent multifactorielle. Elle est liée d'une part à la contamination initiale du produit alimentaire par le micro-organisme responsable et d'autre part aux conditions qui ont permis sa prolifération dans l'aliment.

La contamination initiale peut venir de la matière première utilisée ou des contaminations croisées qui ont eu lieu durant les étapes de transformation de l'aliment, par le biais des opérateurs de la filière alimentaire, d'un matériel ou d'un lieu de travail contaminés par exemple.

La prolifération, quant à elle, découle principalement d'une mauvaise gestion des conditions de stockage de l'aliment : on parle de « rupture de chaîne du froid » mais aussi « rupture de chaîne du chaud ».

COMMENT EVITER L'APPARITION D'UNE TIAC ?

4

L'analyse des étapes de fabrication selon la méthode HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) est préconisée par le règlement CE n°852/2004 (relatif à l'hygiène des denrées alimentaires) afin de limiter les dangers liés à la présence de micro-organismes pathogènes dans les aliments.

De l'analyse HACCP découleront :

- des règles de « bonnes pratiques d'hygiène » à mettre en application au quotidien par les agents qui manipulent les aliments ;
- des contrôles quotidiens visant à vérifier que les valeurs, notamment de température, sont conformes à celles définies dans l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 (relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) comme limitant la prolifération des micro-organismes ;
- des contrôles périodiques de la qualité microbiologique des aliments afin de valider l'efficacité des mesures de maîtrise de l'hygiène.

QUE FAUT-IL SURVEILLER ?

5

En ce qui concerne les analyses microbiologiques des aliments, les professionnels doivent intégrer dans leur plan d'autocontrôles les micro-organismes qui font l'objet de critères définis dans le règlement CE n°2073/2005 (concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires), tant du point de vue de la sécurité sanitaire des produits que de la maîtrise d'hygiène des procédés.

Le laboratoire départemental vétérinaire a pour mission de réaliser des analyses, mais il est aussi de sa compétence d'aider chaque professionnel à définir un plan d'autocontrôles adapté à ses besoins. Produits prélevés, micro-organismes à rechercher et fréquence de contrôle sont définis en concertation entre le laboratoire et le professionnel, afin que l'analyse soit un outil de vérification des mesures de maîtrise des dangers.

QUELLES SONT LES MODALITES DE REALISATION DES ANALYSES ?

6

Les professionnels peuvent choisir librement le laboratoire qui réalise leurs analyses d'autocontrôles. Cependant le règlement CE n°2073/2005 définit les exigences relatives aux analyses, notamment en matière de méthodes d'analyses. Il convient de s'assurer que ces méthodes sont normalisées par l'Afnor ou validées selon les protocoles définis dans la norme NF EN ISO 16140.

QUELS ETABLISSEMENTS SONT CONCERNES ?

7

Tous les maillons de la chaîne agro-alimentaire (production, transformation, distribution des denrées alimentaires - consommation humaine et alimentation animale), à l'exception de la production primaire sont concernés.

Dans le cadre de la restauration collective, définie comme « toute activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat », tous les types de cuisine sont concernés : cuisine autonome, centrale ou satellite.

QU'EST-CE QUE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) ?

8

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par le professionnel pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments qu'il commercialise.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de leur application :

- bonnes pratiques d'hygiène ;
- analyse des dangers et procédures de contrôle selon la méthode HACCP ;
- gestion des produits non conformes et traçabilité des produits.

Il est établi par le « chef d'établissement », qui est la personne juridiquement responsable des aliments commercialisés. En pratique, le PMS est souvent établi par les agents de restauration, parfois aidés d'un prestataire de service.

Pour en savoir plus

- Ministère de l'agriculture, <http://agriculture.gouv.fr/> rubrique Alimentation
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, <https://www.anses.fr/fr> thématique Alimentation et nutrition humaine
- Institut de veille sanitaire <http://www.invs.sante.fr> Dossier thématique maladies infectieuses, Toxi-infections alimentaires collectives

Conseil départemental de l'Hérault
DGA Développement économique, insertion, environnement
Laboratoire départemental vétérinaire
306 rue de la Croix de Las Cazes - CS 69013
34967 MONTPELLIER CEDEX 2
T. 04 67 67 51 40 F. 04 67 54 32 02
ldv34@herault.fr

