

En cas de suspicion de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)

1. Appelez un médecin
2. Prévenez l'AFSCA
3. Prévenez la cellule de surveillance des maladies infectieuses de l'AVIQ

Une déclaration et une action précoce peuvent éviter des conséquences sanitaires graves !

Attention

Conservez les restes et les matières premières du repas qui ont pu causer l'intoxication.

Pourquoi ?

Il y a un risque :

- > D'apparition de nouveaux cas très rapidement (souvent dans les 0-48h après ingestion) tant que l'aliment en cause n'est pas identifié et retiré de la consommation;
- > De complications plus ou moins graves.



Centre Hospitalier Régional Sambre et Meuse
www.chrsm.be

CHRSM - site Meuse
Avenue Albert 1^{er}, 185
5000 Namur
Tél : +32 (0)81 72 61 11
www.chrn.be

CHRSM - site Sambre
Rue Chère-Voie, 75
5060 Sambreville
Tél : +32 (0)71 26 52 11
www.chrvs.be

Suivez l'actualité du **CHRSM** sur les réseaux sociaux



Intoxications alimentaires et collectivités

Brochure d'information au patient



Vous êtes responsable d'un groupe d'enfants ou d'adolescents pendant les vacances. Peu de temps après un repas, quelques enfants vomissent, ont mal au ventre ou ont la diarrhée...

La Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) ?

Une TIAC est une infection ou une intoxication alimentaire, affectant au moins deux personnes dont l'origine peut être liée à la prise du même repas.

Les symptômes

Les personnes peuvent être touchées par un ou plusieurs symptômes :

- > Nausées - vomissements;
- > Maux de ventre;
- > Diarrhées;
- > Fièvre.

La contamination

Par quoi ?

La contamination a lieu principalement via :

- > Les oeufs;
- > Les poissons;
- > Les crustacés;
- > Les viandes;
- > Les fromages;
- > Le lait cru et tous leurs produits dérivés;
- > L'eau;
- > Les fruits et légumes.

Comment ?

- > Le non-respect de la chaîne du froid;
- > Le manque d'hygiène des mains;
- > Des jerricans mal lavés et exposés au soleil pendant de longues périodes;
- > L'utilisation d'eau de sources non vérifiées comme boisson ou pour cuisiner (eau de puits, de rivières, etc.);
- > Des contacts entre aliments et ustensiles mal lavés;
- > Une cuisson incomplète surtout du poisson, de la viande de porc, de la viande hachée et de la volaille.

Les précautions

Soyez attentif aux points suivants

Transport

Maintenez une température peu élevée pendant le transport d'aliments sensibles.

Conservation

- > Ce qui est froid doit le rester;
- > Dégelez les produits au frigo;
- > Utilisez des produits moins périssables si vous n'avez pas de frigo;
- > Ne conservez pas d'aliments à même le sol.

Hygiène

- > Maintenez propres les endroits où on manipule la nourriture;
- > Lavez-vous régulièrement les mains.

Consommation

- > Respectez les dates limites de consommation;
- > Cuisez suffisamment la viande et le poisson;
- > Quand c'est prêt, mangez !