

La Toxi -infection alimentaire (TIAC)

Définition

Une Toxi-Infection Alimentaire Collective est définie par l'apparition, rapprochée dans le temps de symptômes, le plus souvent digestifs, sur au moins deux personnes ayant consommé un repas identique ou un même aliment. La consommation d'eau du robinet impactée par une pollution microbiologique peut également être à l'origine d'une TIAC.

Les symptômes les plus fréquents restent les diarrhées et les vomissements, les nausées, les douleurs abdominales et les fièvres.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire.

Toute suspicion de TIAC est à considérer comme une URGENCE afin d'identifier et stopper rapidement la source d'exposition et mettre en place des mesures correctrices dans le cas par exemple de la restauration collective

Protocole

1- Phase d'Alerte

Le directeur d'école ou le chef d'établissement appelle :

- Le SAMU 15
- Le médecin E.N et /ou L'Infirmier Education Nationale du secteur
- La famille
- L'Inspecteur Education Nationale de Circonscription
- Le responsable des Affaires Scolaires (Municipalité) pour le premier degré ou le prestataire si entreprise privée.

2- Phase d'action:

- Information au MCTR et L'ICTR par le directeur ou le chef d'établissement
- Information de la veille sanitaire de l'ARS par le médecin CTR ou Infirmier(e) CTR
- Evaluation de la situation sanitaire par le personnel de santé E.N
- Retour des informations aux MCTR et ICTR
- Transmission des coordonnées téléphoniques et mail du directeur ou CE ou Médecin ou Infirmière E.N à l'ARS pour l'enquête