

Comment éviter de cuisiner une TIAC ?

Un tiers des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) fait suite à des repas familiaux et beaucoup d'entre elles peuvent être imputables à des fautes d'hygiène dans la préparation du repas.

Pour éviter de provoquer des « gastros » chez ceux que vous nourrissez, mieux vaut respecter quelques règles d'hygiène propres à éviter la contamination des denrées et à empêcher les proliférations microbiennes.

- 1 - Lavez fréquemment vos mains et nettoyez parfaitement le matériels que vous utilisez entre chaque usage (plan et planches de travail, instruments et petit électroménager) pour limiter les contaminations.
- 2 - Evitez d'employer les mêmes matériels pour les produits potentiellement souillés (fruits et légumes terreux, œufs en coquille, viandes crues) et pour les produits fragiles (produits tranchés, hachés ou mixés, consommés crus ou peu cuits).
- 3 - Nettoyez régulièrement votre réfrigérateur.
- 4 - Respectez la chaîne du froid et les durées de vie des matières premières.
- 5 - Ne laissez pas traîner les plats (froids ou chauds) à température ambiante.

Sources : Vidal France, 11 janvier 2024, Santé Publique France, 2 juin 2023

« TIAC »

Abréviation de Toxi-Infection Alimentaire Collective ».

Une TIAC est définie par l'apparition d'au moins 2 cas d'une symptomatologie similaire, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Selon les chiffres publiés par Santé publique France, il y a eu en 2021, en France, 1 309 foyers de TIAC déclarés, ayant affecté 11 056 personnes dont 512 ont nécessité un passage à l'hôpital et 16 sont décédées.

Quand un médecin diagnostique une TIAC, il doit obligatoirement déclarer ce cas à l'Agence Régionale de Santé (ARS), pour déclencher une enquête à la recherche de l'aliment infecté responsable, auprès des malades et des autres convives, et recueillir les résultats des examens de selles réalisés chez les patients.

Quand la TIAC survient dans un établissement de restauration collective, la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) inspecte cet établissement et peut prendre des décisions contraignantes : mise en demeure de mettre en place des mesures correctives, saisie de produits, fermeture administrative, abattage de poules pondeuses, poursuites pénales, etc.

Une fois l'aliment causal identifié, l'ARS peut utiliser la traçabilité pour rechercher d'autres cas similaires avec le même aliment et peut déclencher une alerte alimentaire.

Source : <https://www.vidal.fr>

Météo antibio

Grippe, Covid19, infection respiratoire aiguë, gastro-entérite, pollens, pollution aérienne

Météo de votre région:
<https://epidmeteo.fr>



Quiz

«Centre Anti-poison» ?

Qui finance les centres anti-poison ?
Cochez la ou les bonnes réponses.

- la Fédération des agriculteurs
- Total énergies
- le Ministère de la Santé
- le Ministère de l'Agriculture.

Réponse dans le Doc du jeudi n°2024-2 en ligne sur <https://docdujeudi.org>

Pour s'abonner :

<https://docdujeudi.org/abonner.html>