

Vous pouvez être confrontés à un épisode de TIAC TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE dans votre établissement

On parle de TIAC à partir du moment où au moins 2 cas d'une symptomatologie digestive ont été détectés avec une origine alimentaire suspectée.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire

Le non-respect de la chaîne du froid, des erreurs dans les processus de préparation des aliments, ou un délai trop important entre la préparation et la consommation sont les causes les plus fréquentes de contamination des aliments.

Il s'agit le plus souvent d'infections bénignes mais qui peuvent se compliquer sur un terrain fragile.

La contamination est l'œuvre de la bactérie elle-même, ou d'un virus :

- salmonelle (47%), shigelle, campylobacter (3%), yersinia, norovirus (7,4%)

Ou de la toxine qu'elle produit :

- S aureus (16%), Clostridium (7%), Bacillus cereus (4,5%)

La connaissance de certains éléments en particulier le délai d'apparition et la symptomatologie de l'infection : fièvre associée, vomissements ... permettent d'éliminer d'emblée certains pathogènes et permettent de cibler les recherches et ne pas déclencher d'investigations aussi coûteuses qu'inutiles

Par exemple une contamination par un S.aureus déclenche des troubles très rapidement (2 à 4h) parfois même avant la fin du repas

L'aliment suspect peut aussi nous orienter dans nos recherches : viande, produits laitiers œufs fruits de mer.

Aussi lors de transmission des analyses de selles au laboratoire il est donc important de transmettre les renseignements cliniques suivants :

- Signes digestifs : nausées vomissements diarrhées douleurs
- Signes généraux : fièvre
- Circonstances d'apparition des symptômes

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'information que vous souhaiteriez avoir

Bonne lecture

Les biologistes d'Allianceanabio

TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES COLLECTIVE (TIAC) (d'après PILLY 2014)

Définition : apparition d'au moins 2 cas d'une symptomatologie, en général digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire

Causes : non-respect de la chaîne du froid, erreurs dans les processus de préparation des aliments, délai trop important entre la préparation et la consommation.

Gravité : liée au terrain : âges extrêmes (nourrisson, personnes âgées), sujets débilisés.

Il s'agit surtout d'infections bénignes (hospitalisation dans moins de 10% des cas, létalité très faible de 0,5/1000)

Sources et voies de contamination

⇒ Consommation d'aliments contaminés par des bactéries invasives : **salmonelle (47%)**, shigelle, campylobacter (3%), yersinia, ou des bactéries toxigènes : **clostridium perfringens (7%)**, ou des virus

⇒ Consommation d'aliments contaminés par des toxines : **S aureus (16%)**, Bacillus cereus (4,5%), Clostridium botulinum

Agents impliqués en fonction des symptômes

Toxi-infection alimentaire d'expression principalement digestive

	Symptômes	Agents possibles (% de foyers confirmés, BEH 31-32 2010)	Prise en charge
Syndrome de type toxique	Fièvre < 38,5°C Nausées Vomissement	<u>Toxines thermostables diffusant dans l'alimentation</u> S aureus : symptômes intenses, incubation rapide (2 à 4h) . Sources : produits laitiers, plats cuisinés la veille à partir d'un porteur sain ou staphylococcie cutanée B cereus: incubation = 1 à 12h. Sources : riz, purée, légumes germés Neurotoxines de dinoflagellés : coquillages, gros poissons tropicaux. Incubation 30 mn à quelques heures	Diagnostic essentiellement par l'anamnèse La coproculture n'a que peu ou pas d'intérêt, en particulier si la toxine est préformée Antibiothérapie inutile Gravité liée à la déshydratation Evolution le plus souvent favorable en moins de 24h <i>Le CHU ne recherche que les toxines de S aureus</i>
	Fièvre < 38,5°C Diarrhée cholériforme profuse	<u>Toxines sécrétées par la bactérie dans le tube digestif</u> C perfringens : durée d'incubation = 8 à 24h. Aliments contaminés = souvent viandes en sauce en restauration collective si mauvaise conservation après cuisson (multiplication des spores) B cereus, E coli entérotoxigène,	
Toxi-infection virale	Diarrhée cholériforme	norovirus (7,4%)	
Syndrome de type invasif	Fièvre > 38,5°C vomissement, diarrhées, dysentérie	Salmonella spp. : incubation 12-24h , sources = aliments peu ou pas cuits (œufs, viandes, volailles, fruits de mer) Campylobacter jejuni (3%), Vibrio parahaemolyticus, E coli entéro-invasif, E coli entéro-hémorragique, Yersinia enterocolitica, Shigella spp.	Diagnostic = coproculture TTT antibiotique justifié devant un tableau sévère et pour raccourcir la durée des symptômes <i>Le CHU recherche E coli entéro-hémorragique et ses toxines</i>

Toxi-infection alimentaire d'expression principalement extra-digestive

Symptômes	Agents possibles (% de foyers confirmés, BEH 31-32 2010)
Hépatite aigue	Virus de l'hépatite A et E
Troubles neurologiques, moteurs ou sensitifs, sans trouble digestif	C botulinum Neurotoxines de dinoflagellés : (coquillages, gros poissons tropicaux) Histamine : Thon, maquereaux, Produits chimiques, champignons