

# Les toxi-infections alimentaires et les T.I.A.C. (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)

## DÉFINITIONS

Une **toxi-infection alimentaire** (ou intoxication) désigne les troubles dus à la consommation d'aliments contaminés par des pathogènes ou toxines présents dans des microorganismes.

Les **symptômes** se révèlent quelques heures ou quelques jours après l'ingestion de l'aliment : nausées, diarrhées, fièvre, douleurs abdominales, maux de tête, etc.

On qualifie de « **porteur sain** » une personne infectée par un microorganisme pathogène : elle est contagieuse bien qu'elle ne présente pas de symptômes de maladie.

## LÉGISLATION

Au-delà de deux personnes contaminées, il s'agit d'une **T.I.A.C.** : **Toxi-Infection Alimentaire Collective**.

Les autorités doivent **obligatoirement** être prévenues afin de mener une enquête et déterminer l'origine des troubles. Sont étudiés : les aliments consommés, les matières premières employées, l'hygiène des locaux et du personnel.

## ORIGINES

Elles peuvent être diverses :

- Mauvaises méthodes de préparation, stockage, conservation ou cuisson des aliments,
- Mauvaise hygiène des locaux,
- Mauvaise hygiène du personnel ou maladie.