



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Webinaire CPias Grand Est

Prévention des TIAC

23 septembre 2025

La Déclaration Obligatoire, l'enquête épidémiologique et le suivi ARS

Dr Sophie ALSIBAÏ, Mme Anne-Claire REMY : Veille sanitaire ARS Grand-Est

LA DÉCLARATION OBLIGATOIRE DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

TIAC

Toxi-infection alimentaire collective



Définition

Apparition d'**au moins 2 cas similaires** d'une symptomatologie en général **gastro-intestinale** dont on peut rapporter la cause à une **même origine alimentaire**.

Manifestations cliniques

- Digestives hautes (nausées, vomissements) ou digestives basses (douleurs abdominales, diarrhées)
- Fièvre présente selon l'agent responsable
- Autres signes cliniques : céphalées, vertiges, brûlures de bouche et flush du visage et du cou (*histamine*)



Pourquoi la TIAC est-elle une MDO?

Maladie à Déclaration Obligatoire

TIAC = alerte de santé publique

- Diffusion à d'autres personnes, tant que l'aliment en cause n'est pas identifié et retiré de la consommation
- Complications plus ou moins graves (voire de mortalité) tant que l'agent en cause n'a pas été identifié
 - ➔ Conséquences sanitaires, économiques, sociales



TIAC = urgence

- L'apparition de nouveaux cas est très souvent rapide (majoritairement dans les 0-48h après ingestion)
- L'action précoce peut éviter des conséquences sanitaires graves
- La communication précoce, raisonnée et transparente peut éviter l'apparition d'une crise

MDO TIAC

Existe depuis 1987

Exhaustivité faible : estimée par SpF entre 20 % et 30 %

Qui signale ?

« Toute TIAC doit faire l'objet d'une déclaration à l'autorité sanitaire par le médecin, le responsable d'établissement ou la famille qui en constate l'existence. »



Les grands types de TIACs

- Familiale : 2 ou 3 personnes impliquées
- Commerciale : restaurants, traiteurs
- Collectivité : scolaire, entreprise, EMS,...
- Banquets
- TIAC diffuse



Formulaire de la DO

République française

Médecin ou biologiste déclarant (tampon)	Si notification par un biologiste
Nom :	Nom du clinicien :
Hôpital/service :	Hôpital/service :
Adresse :	Adresse :
Téléphone :	Téléphone :
Télécopie :	Télécopie :
Signature :	

Maladie à déclaration obligatoire Toxi-infection alimentaire collective  N° 12211*02

Important : cette maladie justifie une intervention urgente locale, nationale ou internationale. Vous devez la signaler par tout moyen approprié (téléphone, télécopie...) au médecin de l'ARS avant même confirmation par le CNR ou envoi de cette fiche.

Date de la notification :

Nombre de malades :

Nombre de malades hospitalisés :

Nombre de malades décédés :

Caractéristiques du/des malade(s) :								
Cas	Age	Sexe	Code postal du domicile	Date et heure de début des signes cliniques	Signes cliniques*	Analyses microbiologiques : faite, non faite, inconnu	Résultats : négatif ou positif (si +, préciser l'agent : <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Campylobacter</i> ...)	Complications : DCD = décès H = hospitalisation
exemple	31	M	42500	10/06/95 à 12 h	V D F A	faite	<i>S. Enteritidis</i>	H
n° 1	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
n° 2	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
n° 3	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Coordonnées du Point Focal Régional (PFR)

Fonctionnement 7/7 H24
relayé par les astreintes



Organigramme du département Veille Sanitaire et Vigilances (VSV)

Responsable : Justine SCHAEFFER

Equipe de veille

Nancy

Justine SCHAEFFER

Dr Sophie ALSIBAI

Charlène REBEL

Anne-Claire REMY

Strasbourg

Dr Ulviyya ALIZADA

Dr Emilie BARO

Olivier KALCH

Delphine MOREL

Sophie SCHALL

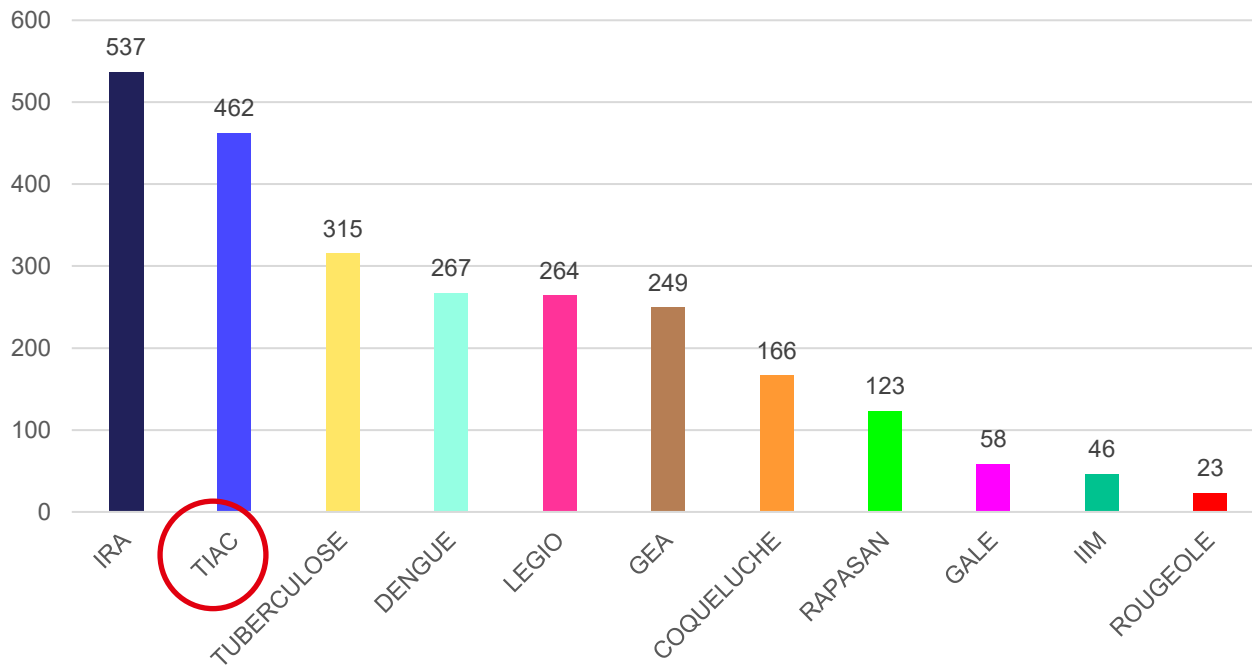
Châlons-en-Champagne

Dr François FIEROBE

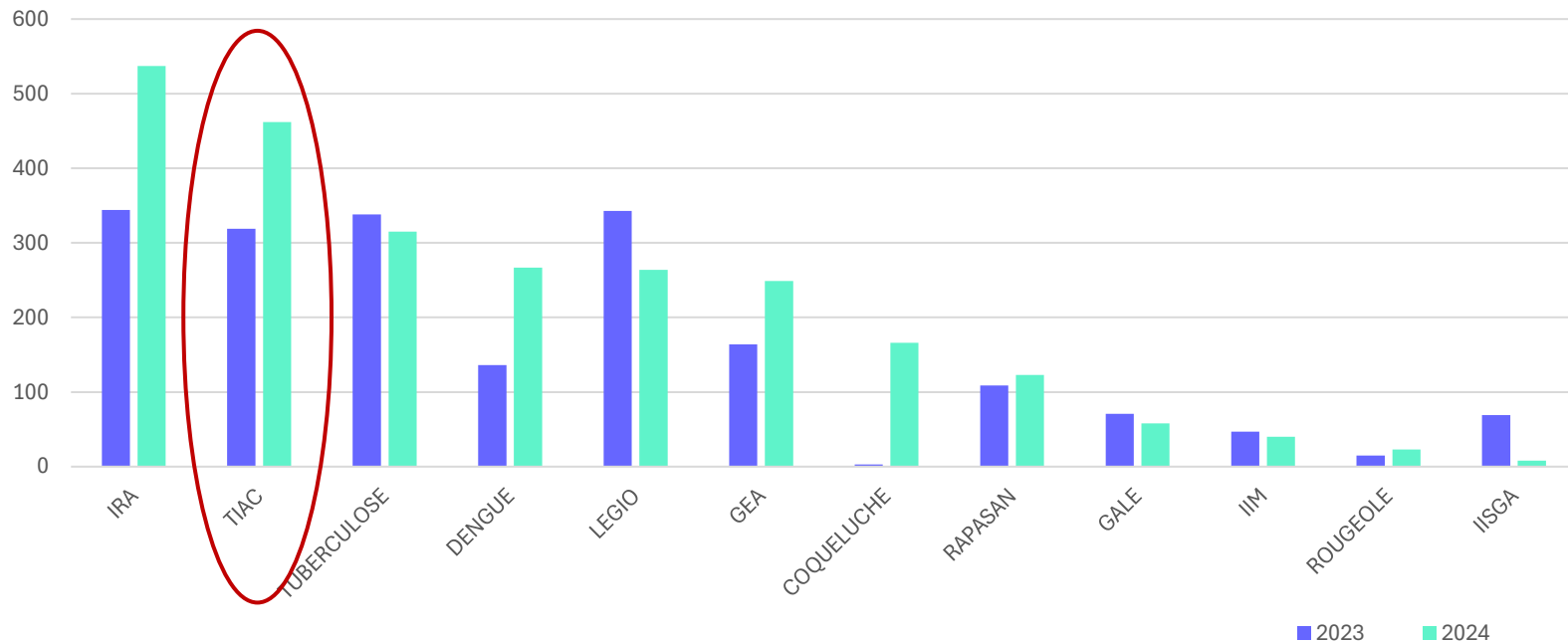
Dr Isabelle QUATRESOUS

Principaux signaux gérés en 2024

Pathologies	2024
IRA	537
TIAC	462
TUBERCULOSE	315
DENGUE	267
LEGIONELLOSE	264
GEA	249
COQUELUCHE	166
RAPASAN	123
GALE	58
IIM	46
ROUGEOLE	23

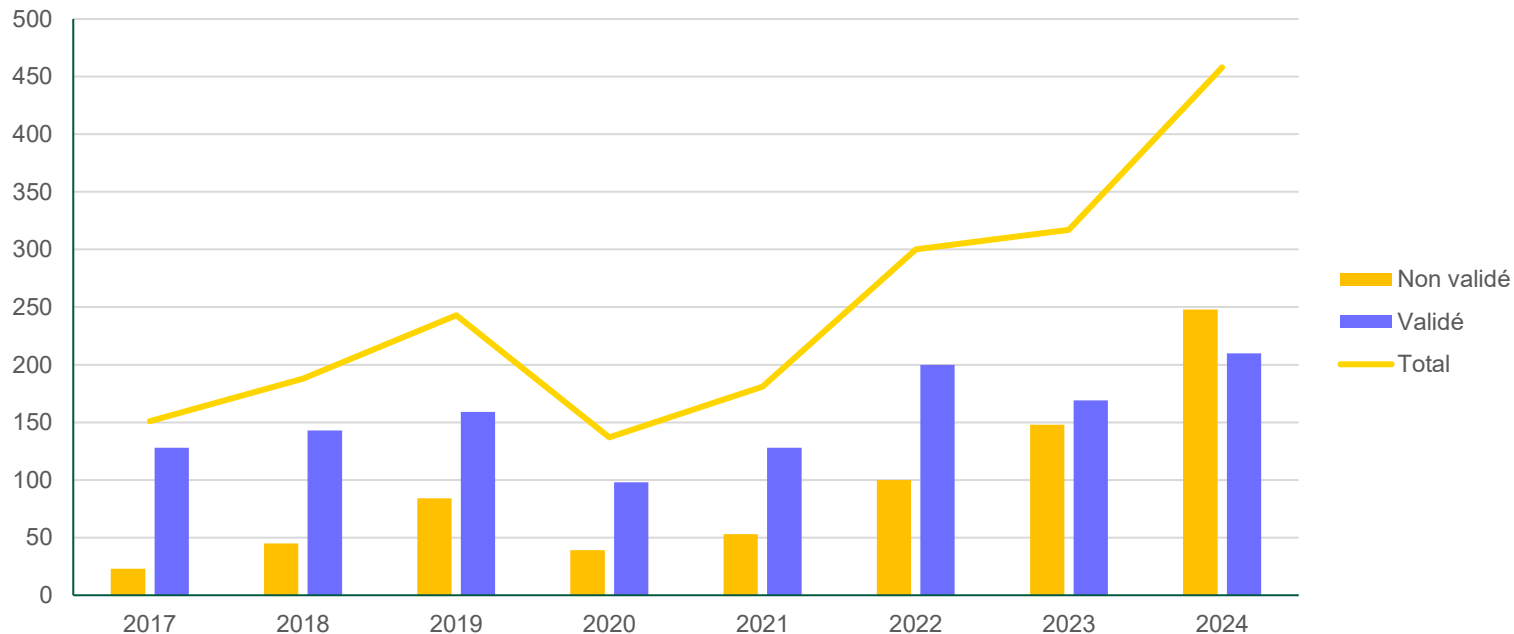


Evolution des signaux entre 2023 et 2024



Nombre de TIACs validées* et non validées reçues à l'ARS entre 2017 et 2024

Chiffres 2017/2024



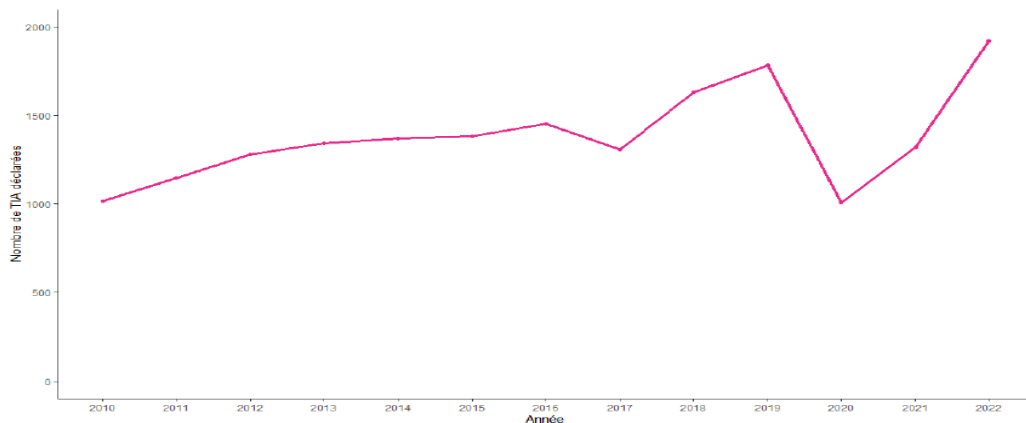
* Signalements pour lesquels une DO de TIAC a été réalisée et transmise à SpF

Bilan SpF des DO de TIACs 2022

➤ Nombre de TIACs en France en 2022 :

2 000 TIACs → 16 800 malades (4 % hospit./SAU) → 13 décès

Figure 1. Nombre de TIAC déclarées en France aux ARS et/ou aux DD(CS)PP entre 2010 et 2022



↑ **en restauration commerciale depuis 2007** : ≈ 45 % des Tiacs → mais seulement 22 % des malades

↑ **en collectivités** : ≈ 20 % en cantines, entreprises, etc ..., ≈ 10 % en EMS → avec 64 % des malades



L'ENQUÊTE ÉPIDÉMIOLOGIQUE

La démarche d'investigation d'une TIAC

➤ Enquête épidémiologique :

1 - descriptive : temps, lieu, personnes

2 - analytique : mesurer et comparer les différentes consommations alimentaires

➤ Enquête microbiologique :

- prélèvements chez les malades

- prélèvements alimentaires et de surface

➤ Etude de la chaîne alimentaire (facteurs favorisants, erreurs)



But de l'investigation des TIACs =

Déterminer l'aliment impliqué pour éviter d'autres contaminations

➤ Le rôle de la Veille sanitaire de l'ARS

- Interroger le signalant / les malades → orienter l'identification du germe/des alim.
- Liens avec → DDPP* : envoi DO et orientation étiologique
→ SpF : envoi DO pour analyses nationales
→ SpF-GE : si besoin d'une enquête épidémiologique analytique
- Liens avec autres partenaires selon contexte : EN, collectivités, médecins, COM.
(éviter une situation de crise)

➤ Le rôle de la DDPP*

- Inspection des sites, prélèvements
- Correction d'erreurs de préparation, de conservation, voire fermeture
- Retrait d'aliments contaminés

Le rôle de la veille sanitaire de l'ARS (1)

➤ Valider la Tiac et la décrire

- nb de malades, nb de participants au repas → taux d'attaque (TA)
- type de population exposée (enfants, personnes âgées...)
- gravité (passages aux urgences, hospitalisations, décès...)
- repas communs ? (Lieux, dates, heures)
- personnes malades 7 jours avant le 1er cas ?
- symptômes (fièvre, vomissements,...)
- délai d'apparition (période d'incubation)
- recensement des aliments consommés lors des 48 dernières heures

} *détermination du germe*

➔ Envoi DO à DDPP avec orientation étiologique

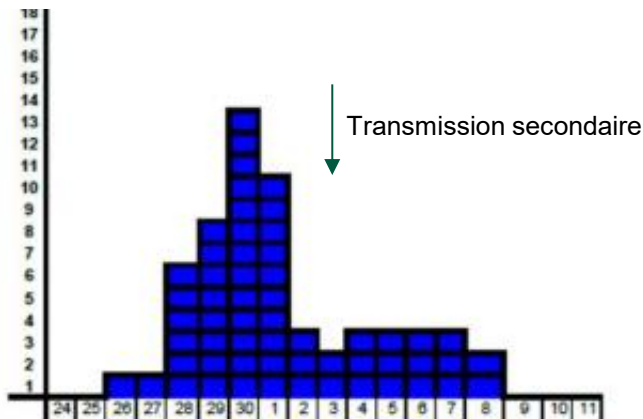
En EMS : planning des menus, tableau de recensement des cas (permet courbe épidémique)

Tableau de recensement des cas

Initiales nom prénom	Age (ans)	Sexe	Symptômes et signes (cocher si présence)							Date de début des symptômes	Heure de début des symptômes	Consultation médicale	Coproculture
			D	DA	N	V	F	C	A				

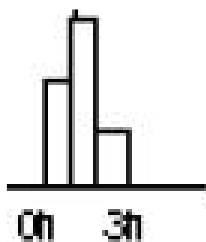
Abréviations : D=Diarrhée, DA=douleurs abdominales, N=Nausées, V= vomissements, F=fièvre, C=céphalées, A=autres.

Courbe épidémique

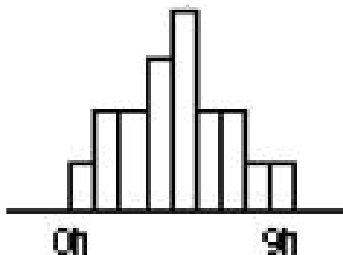


- 1 case = 1 nouveau cas
(le cas n'apparaît qu'une seule fois sur la courbe)
- Le « pas » = 1 jour ou 12h, 6h, 1h, au choix
- Les cases sont annotées : P pour le personnel, noire pour les décès, avec hachures ≠ pour ≠ services,...

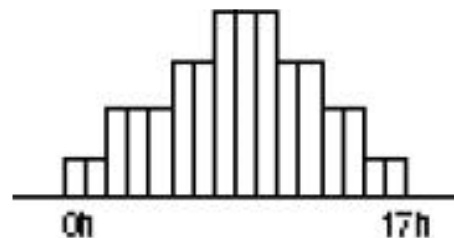
Exemples de profils de courbes épidémiques avec pas = 1h :



Staphylocoque



Clostridium Perfringens



Salmonelle

Le rôle de la veille sanitaire de l'ARS (2)

➤ Les 1ères mesures de contrôle :

- Avertir les personnes des aliments à ne plus consommer
- Conserver les aliments pour les éventuelles analyses de la DDPP (au réfrigérateur mais pas en congélation)
- Conseiller la réalisation d'une coproculture avec recherche virale

➤ Dans un second temps :

- Recherche des résultats des analyses de selles (envoi au CNR* si génotypage nécessaire)
- Retour de l'investigation de la DDPP

Le rôle de la veille sanitaire de l'ARS (3)

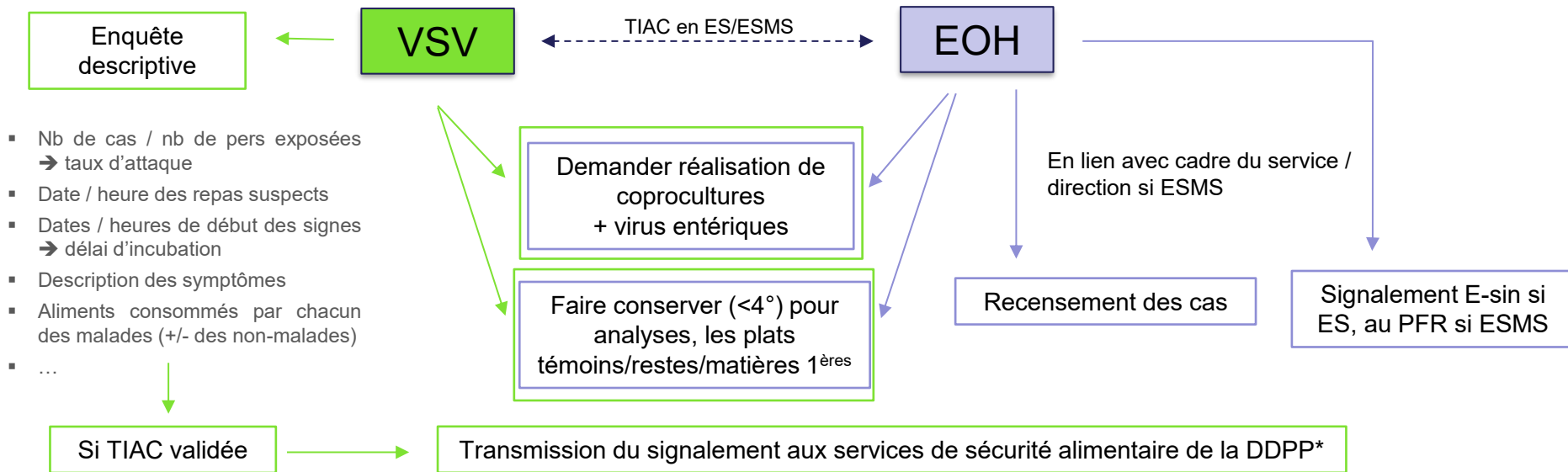
- Si TIAC importante en nombre de convives et difficulté à statuer
→ enquête Cas-Témoins (malades-non malades) avec SpF-GE
- Coordonnées des convives → questionnaire individuel :
 - données médicales : symptômes, période d'incubation, coproculture ?
 - consommation alimentaire précise
- SpF-GE saisit sur logiciel spécifique (e-TIAC) :
 - calcule la fréquence de chaque symptôme
 - donne la période d'incubation moyenne
 - construit la courbe épidémique
 - compare la fréquence de consommation de chaque aliment chez les malades et non-malades → si ≠ significative : aliment fortement suspect

} *détermination du germe*

Logigramme TIAC en ES/EMS

- Enquête épidémiologique et alimentaire
- Identifier les aliments responsables et les facteurs favorisants afin de prendre les mesures préventives et correctives

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.





LES HYPOTHÈSES ÉTIOLOGIQUES

Agents responsables multiples

➤ Infectieux

- Bactéries : Salmonella, Shigella, Campylobacter, E. Coli, Yersinia
- Toxines bactériennes : Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum
- Virus : Calicivirus dont le Norovirus

➤ Non Infectieux / chimiques

- Toxines : histamine (scombrottoxine), ciguatoxine
- Métaux lourds : Mercure, plomb
- Champignons, pesticides

Agents pathogènes confirmés ou suspectés

- Dans 20 % des TIAC on a un agent pathogène confirmé :
Salmonella représente 42 % des germes confirmés

- Dans 65 % des TIAC on a un agent pathogène suspecté :
 - Staphylococcus aureus
 - Bacillus cereus
 - Clostridium perfringens73 % des germes suspectés

- Dans 15 % des TIAC : aucun agent ni confirmé ni suspecté

Caractéristiques des principaux agents infectieux (1)

- **Staphylococcus aureus** (25 % des TIACs*)

- Vomissements profus, violents, rapides (1-6h)
 - ➔ Lait et dérivés : fromages, glaces
 - ➔ Tout aliment ayant nécessité des manipulations



- **Salmonella** (14 %)

- Fièvre, diarrhées (8 - 72h) et souvent impressionnant
 - ➔ Œufs (40 %), produits laitiers, viandes et volailles, ... été +++

- **Bacillus cereus** (28 %)

- « forme haute » : vomissements profus, violents, rapide (1-6h)
- « forme basse » : douleurs abdos aiguë, diarrhées (8 – 16h)
 - ➔ Viandes, volailles, plats en sauce, laissés à tiédir, riz (fréquent en restauration collective, entreprise, banquets)



- **Clostridium perfringens** (9 %) : comme le B. Cereus forme basse

Caractéristiques des principaux agents infectieux (2)



- **Campylobacter** (< 2 %)

- Plutôt diarrhées, parfois sanglantes, +/- fièvre (2 à 7 jours)
- ➔ Volailles, produits laitiers

- **Virus entériques** (9 %) (ex : Norovirus)



- Vomissements++ (16 à 72h)
 - Cas secondaires++, résiste dans l'environnement
 - ➔ Coquillages (40 %) **hiver ++**
 - ➔ Cuisinier porteur (collectivités, banquets)
- Eau de Javel
 - Norme 14.476 + A1

➔ *Diagnostic différentiel : épidémie de GEA*

Agents et lieux de survenue *

➤ **Restauration commerciale** (35 % à 45 % des TIACs déclarées)

- Staphylococcus aureus ou Bacillus cereus dans 61 % des cas

➤ **Familiale** (25 % à 30 %)

- Salmonella dans 33 % des cas

➤ **EMS** (10 %)

- Bacillus cereus dans 44 % des cas

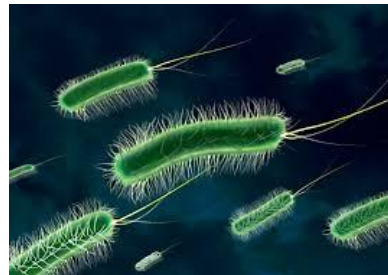
➤ **Collectivités autres** (20 %)

- Staphylococcus aureus ou Bacillus cereus = 62 % en restaurant d'entreprise
- Staphylococcus aureus ou Bacillus cereus = 70 % en cantine scolaire



2 EXEMPLES CONCRETS DE GESTION DE TIAC EN ESMS

TIAC à *Clostridium perfringens* en FAM



08/05

- Signalement effectué par la directrice du FAM
- 13 résidents symptomatiques le 08/05 matin : diarrhée isolée (39 résidents en internat)
- Repas suspecté : celui de la veille au soir car aucun malade chez les 20 personnes fréquentant l'accueil de jour
- Coupure d'eau le 07/05 suivi d'une reprise avec eau jaune/brune

Investigations

- Recensement des cas + recherche de malades dans la semaine précédente, activités communes, ...
- Réalisation de coprocultures + recherche de virus entérique + *Clostridium perfringens**
- Conservation des plats témoins des 3 jours précédents
- Analyse réseau d'eau
- Envoi du signalement aux services de sécurité alimentaire de la DDPP
- Inspection DDPP, récupération et analyse des plats témoins (après réception des résultats de coproculture)

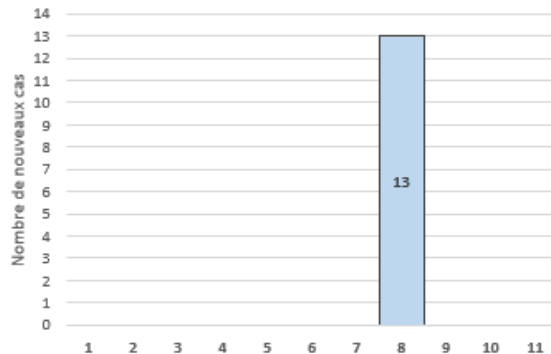
**Non systématique, analyse demandée après échange avec la biologiste*

TIAC à *Clostridium perfringens* en FAM

Conclusions

- Courbe épidémique en faveur d'une TIAC
- 4 coprocultures positives : isolement et identification de colonies de *Clostridium perfringens*
- Résultats analyses plats témoins satisfaisants, inspection cuisine effectuée : aucun dysfonctionnement
- Résultats analyses réseau d'eau satisfaisants

TIAC à *Clostridium perfringens*
VALIDÉE



TIAC à *Salmonella* en EHPAD



11/08

- Signalement par le médecin coordonnateur
- 07/08 : info retrait/rappel de lots, œufs contaminés à *Salmonella*
- 90 œufs livrés le 23/07 >> tous consommés et 90 œufs le 30/07 >> non consommés et détruits
- 19 résidents symptomatiques entre le 24/07 et 7/08 : douleurs abdominales, vomissements, diarrhées

Investigations

- Recensement des cas + recherche de malades dans la semaine précédente, activités communes, ...
- Demande de réalisation de coprocultures + recherche de virus entériques chez au-moins 3 malades parmi les derniers symptomatiques
- Conservation des plats témoins de la semaine passée jusqu'à nouvel ordre.
- Recommandations hygiène (possible GEA ou transmission interhumaine de *Salmonella*)
- Envoi du signalement aux services de sécurité alimentaire de la DDPP
- Inspection DDPP sans attendre les résultats de coproculture

RETRAIT/RAPPEL DE PRODUIT

Date : 07/08/2025

Madame, Monsieur,

Notre éleveur partenaire de poules pondeuses nous a informés de la présence de salmonelles au sein de son élevage.

Cette contamination rend les produits conditionnés par La SARL Lorrain'œuf susceptibles d'être préjudiciables à la santé du consommateur au sens de l'article 14.2 du Règlement (CE) n° 178/2002.

Pour cette raison, la SARL LORRAIN'ŒUF procède aujourd'hui au retrait de la vente des œufs correspondants à ce lot.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit : ŒUFS
Code inscrit sur l'emballage : 1 FR VEF 01
DLC : jusqu'au 28/08/2025

N° LOT CONCERNE UNIQUEMENT 1FRVEF01
DLC du 07/08 au 28/08/2025



L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les rapporter au magasin.

Les personnes qui auraient consommé le produit mentionné ci-dessus et qui présenteraient des troubles digestifs, température, vomissements, ... sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Soyez assuré(e) que la SARL LORRAIN'ŒUF met tout en œuvre afin que le problème ne se reproduise plus et se tient à votre disposition pour répondre à vos questions.

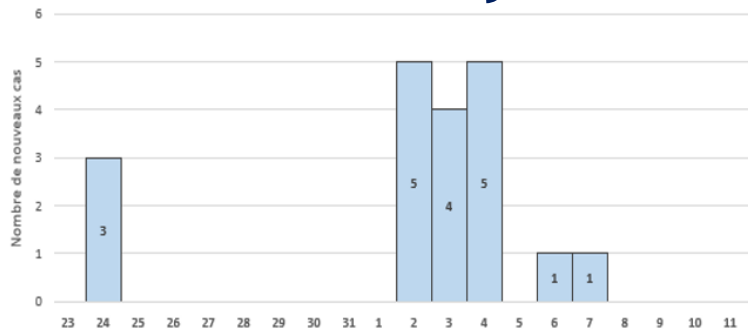
Contact contact@lorrainoeuf.fr 03.83.71.33.17

TIAC à *Salmonella* en EHPAD

Conclusions

- Courbe épidémique en faveur d'une épidémie de GEA
- 2 coprocultures positives à *Norovirus*
- 3 coprocultures avec recherche *Salmonella* négative
- Pas de reste alimentaire pertinent à analyser (œufs non cuits notamment)

TIAC INVALIDÉE





**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



Merci pour votre attention

DQPI / VSV