

En cas de suspicion de

Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)

agissez rapidement :

1. appeler un médecin ;
2. prévenez l'AFSCA ;
3. prévenez la cellule de surveillance des maladies infectieuses de l'AViQ.

(coordonnées ci-contre)

Une déclaration et une action précoce
peuvent éviter des conséquences
sanitaires graves !

Nous sommes là pour vous aider !



ATTENTION !

Conservez les restes et les matières premières du repas qui ont pu causer l'intoxication !

POURQUOI ?

Il y a risque :

- d'apparition de nouveaux cas très rapidement (souvent dans les 0-48h après ingestion) tant que l'aliment en cause n'est pas identifié et retiré de la consommation ;
- de complications plus ou moins graves.

**APPELEZ RAPIDEMENT
ET DANS L'ORDRE SUIVANT**

AIDE-MÉMOIRE



1. Le médecin

Médecin local :

.....

Service de garde (soirées, week-ends) :

.....

2. L'AFSCA



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire : 0800/13550

3. La Cellule de surveillance des maladies infectieuses de l'AViQ

071/205.105 (24h/24, 7j/7)

Plus d'informations sur la sécurité alimentaire :

www.afsca.be

Plus d'infos sur les maladies infectieuses
et la prévention en santé :

www.aviq.be

Intoxications alimentaires & collectivités

Vous êtes responsable d'un groupe d'enfants ou d'ados pendant les vacances. Peu de temps après un repas, quelques enfants vomissent, ont mal au ventre ou ont de la diarrhée...



Ed responsable : A.Baudine - Rue de la Rivelaïne 21, B-6061 Charleroi



Wallonie

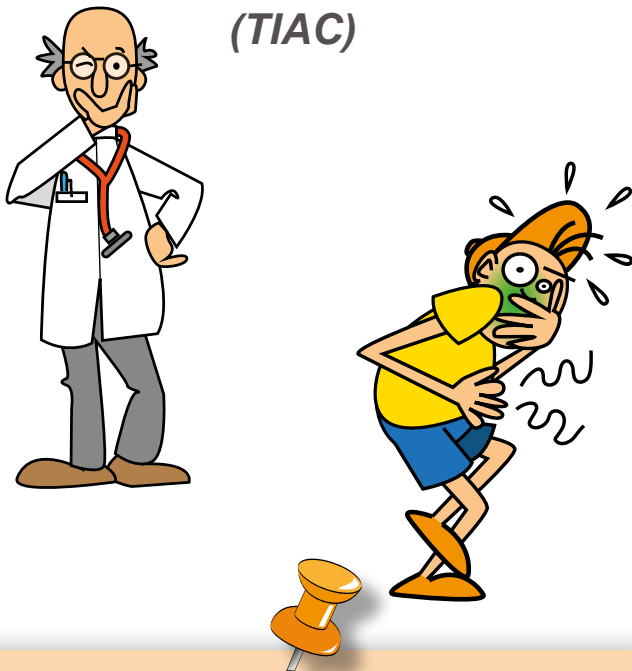
AViQ

Agence pour une Vie de Qualité

Familles Santé Handicap

AViQ Santé

Et si c'était une Toxi-Infection Alimentaire Collective ? (TIAC)



Une **TIAC** est une infection ou une intoxication alimentaire, affectant au moins deux personnes dont l'origine peut être liée à la prise du même repas.

Symptômes :

(un ou plusieurs de ces symptômes)

- **nausées – vomissements** ;
- **maux de ventre** ;
- **diarrhées** ;
- **fièvre**.

CONTAMINATION

→ PAR QUOI ?

La contamination a lieu principalement via :

- les œufs, les poissons, les crustacés, les viandes, les fromages, le lait cru et tous leurs produits dérivés,
- l'eau, les fruits et légumes.

→ COMMENT ?

- Le non-respect de la chaîne du froid ;
- le manque d'hygiène des mains ;
- un temps de cuisson inadéquat ;
- des jerricans mal lavés et exposés au soleil pendant de longues périodes,
- l'utilisation d'eau de sources non vérifiées comme boisson ou pour cuisiner (eau de puits, de rivières, etc.) ;
- des contacts entre aliments cuits et crus, entre aliments et ustensiles mal lavés ;
- une cuisson incomplète surtout du poisson, de la viande de porc, de la viande hachée et de la volaille.

MIEUX VAUT PRÉVENIR... COMMENT L'ÉVITER ?

Soyez attentifs aux points suivants :

→ TRANSPORT



- Maintenir une température peu élevée pendant le transport d'aliments sensibles.

→ CONSERVATION



- Ce qui est froid doit le rester ;
- décongeler les produits au frigo ;
- si pas de frigo, utiliser des produits moins périssables ;
- ne pas conserver les aliments à même le sol.

→ HYGIÈNE



- Maintenir propres les endroits où on manipule la nourriture ;
- se laver régulièrement les mains .

→ CONSOMMATION



- Respecter les dates limites de consommation ;
- cuire suffisamment la viande et le poisson ;
- quand c'est prêt, manger !