

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION,
 DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

<p>Direction générale de l'alimentation Mission des urgences sanitaires</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Tél : 01-49-55-59-04 Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr</p> <p>Réf. Interne : G:\mus\CENTRE VEILLE OPERATIONNELLE ET ALERTES\DOCUMENTATION TECHNIQUE\TIAC et CAS HUMAINS\TIAC\INS - LOS_TIAC MOD10.21 D 22/09/10</p>	<p>NOTE DE SERVICE DGAL/MUS/N2011-8002 Date: 03 janvier 2011</p>
---	---

Date de mise en application : 1er janvier 2011
 Abroge et remplace : Sans objet
 Date d'expiration : Sans objet
 Nombre d'annexes : 6
 Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Modification de la note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009 relative à la Gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation

Références :

- [Règlement \(CE\) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Code rural et de la pêche maritime notamment l'article L.201-1 et R.201-11
- Code de la santé publique et notamment les articles L3113-1, R3113-4 et D3113-6
- "Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir", brochure n°1487 publiée aux éditions du Journal Officiel de la République Française du 19 avril 1988
- [Note de service DGAL/MUS/N2009-8191 du 9 juillet 2009](#) relative à la Gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation
- [Ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010](#) relative à la mise en œuvre de la gestion des toxi-infections alimentaires collectives dans SIGAL

Résumé :

La présente note de service modifie l'ordre de méthode DGAL/MUS/N2009-8191 afin d'apporter des clarifications suite aux fiches de lecture et d'application de méthode (FLAM) adressées par certains SRAL et afin de prendre en compte la mise en production du programme de référence dans SIGAL (SPR 18).

Mots-clés : TIAC, SPR 18, Déclaration, Rapport d'investigation, InVS, SIGAL

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DDPP/DDCSPP : - DSV : - DRAAF : 	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BNEVP - ENSV - INFOMA - DGS - DGCCRF - InVS

La présente note de service modifie l'ordre de méthode DGAL/MUS/N2009-8191 afin d'y apporter certaines précisions et mises à jour.

Le but de cet ordre de méthode était de préciser le rôle des DDI dans le cadre des investigations menées autour d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et son articulation avec les attributions des autres services de l'État et autres partenaires en prélude aux évolutions engendrées par la révision générale des politiques publiques.

Par ailleurs, sont abordées les obligations relatives aux remontées d'information à la DGAL et à l'InVS. À cette fin, des modèles de documents sont annexés à la note de service et doivent systématiquement être utilisés par les DDI.

Enfin, les perspectives d'évolution du programme de référence SIGAL (SPR 18 Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique) sont abordées en lien avec les autres bases de données actuelles dans un souci d'amélioration et de mutualisation des données disponibles.

Suite à la mise en place de la révision générale des politiques publiques et aux travaux conduits par la DGAL pour améliorer la gestion des TIAC, l'ordre de méthode DGAL/MUS/N2009-8191 est consolidé afin de :

- apporter des clarifications suite aux fiches de lecture et d'application de méthode (FLAM) adressées par certaines régions, notamment sur :
 - les principes régissant l'envoi des réclamations par la DGAL,
 - le cas des TIAC où l'ensemble des investigations ne peut être mené et ses conséquences sur la rédaction du rapport d'investigation,
 - la différence entre la fin des investigations par les DDI et la clôture de la TIAC par la DGAL,
 - l'intérêt d'une transmission rapide des rapports d'investigation.
- prendre en compte la mise en production du programme de référence dans SIGAL (SPR 18 – volet TIAC) et son utilisation obligatoire à compter du 1^{er} janvier 2011,
- présenter un nouveau document, le modèle d'enquête traçabilité coquillages, et son utilisation.

Par ailleurs, deux modifications d'ordre général sont apportées à l'ordre de méthode:

- les DDI mentionnées dans le document intègrent les DD(CS)PP (directions départementales en charge de la protection des populations) et les DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer) futures DAAF (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) au 1^{er} janvier 2011,
- les modèles fournis en annexe ne sont pas contrôlés : les versions en vigueur sont téléchargeables sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC).

L'ordre de méthode DGAL/MUS/N2009-8191 est présenté en annexe de la présente note de service avec les modifications apparentes (ajouts sur fond grisé et suppressions en mode barré).

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note.

Le DirecteurGénéral Adjoint
Chef du Service de la Coordination des Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE
L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Mission des urgences sanitaires</p> <p>Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Suivi par : Hélène CALLON</p> <p>Tél : 01-49-55-59-04</p> <p>Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr</p> <p>NOR : Réf. Interne : G:\mus\CENTRE VEILLE OPERATIONNELLE ET ALERTES\DOCUMENTATION TECHNIQUE\TIAC et CAS HUMAINS\TIAC\NS - LOS_TIAC MOD10.21 D 22/09/10</p>	<p>Note de service</p> <p>N° : DGAL/MUS/N2009-8191</p> <p>Date : 09 juillet 2009</p>
--	---

Modifiée par

– Note de service DGAL/MUS/N2011-8002 du 3 janvier 2011

Date de mise en application :	immédiate
Abroge et remplace :	Lettre-Ordre de service n°2002/8149 du 21 octobre 2002
Date limite de réponse :	– déclaration à la DGAL : dans les 24 heures qui suivent le signalement de la TIAC à la DDI – envoi du rapport d'investigation à la DGAL : dans le mois qui suit la clôture de la TIAC la fin des investigations par la DDI
📎 Nombre d'annexes :	6
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation

Références :

- [Règlement \(CE\) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Code rural et de la pêche maritime et notamment l'article L.201-1 et R.201-11
- Code de la santé publique et notamment les articles L3113-1, R3113-4 et D3113-6
- "[Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir](#)", brochure n°1487 publiée aux éditions du Journal Officiel de la République Française (mise à jour le 14 avril 1995) du 19 avril 1988
- [Ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010](#) relative à la mise en œuvre de la gestion des toxi-infections alimentaires collectives dans SIGAL

Résumé :

Le but de la présente instruction est de préciser le rôle des **DDI** dans le cadre des investigations menées autour d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et son articulation avec les attributions des autres services de l'État et autres partenaires en prélude aux évolutions engendrées par la révision générale des politiques publiques.

Par ailleurs, sont abordées les obligations relatives aux remontées d'information à la DGAL et à l'InVS. À cette fin, des modèles de documents sont annexés à la note de service et doivent systématiquement être utilisés par les **DDI**.

Enfin, les perspectives d'évolution du programme de référence SIGAL (SPR 18 Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique) est abordée en lien avec les autres bases de données actuelles dans un souci d'amélioration et de mutualisation des données disponibles.

La note est consolidée en 2010 afin de :

- apporter des clarifications suite aux fiches de lecture et d'application de méthode (FLAM) adressées par certains SRAL,
- prendre en compte la mise en production du programme de référence dans SIGAL (SPR 18),
- présenter un nouveau document, le modèle d'enquête traçabilité coquillages, et son utilisation.

Mots-clés : TIAC, Déclaration, Rapport d'investigation, InVS, SIGAL, SPR 18, WINTIAC

Destinataires	
Pour exécution : <input checked="" type="checkbox"/> DDPP/DDCSPP : <input checked="" type="checkbox"/> DSV : <input type="checkbox"/> DAF : <input checked="" type="checkbox"/> DRAAF : Suivi d'exécution A <input type="checkbox"/> DDTM : <input type="checkbox"/> SIVEP :	Pour information : - BNEVP - ENSV - INFOMA - DGS - DGCCRF - InVS

Plan

Préambule	5
I - Principes généraux de la gestion des TIAC.....	5
A - Surveillance et investigations autour d'une TIAC.....	5
1 - Les différents acteurs de la surveillance et de la gestion des TIAC.....	6
2 - La répartition des missions entre les services de l'État et autres partenaires.....	7
a - Signalement d'une TIAC.....	7
§ 1 - Par les professionnels de santé.....	7
§ 2 - Par les responsables d'établissement de restauration collective à caractère social.....	8
§ 3 - Par d'autres sources d'information	8
b - Investigations en cas de TIAC.....	8
c - Fin des investigations et clôture de la TIAC.....	9
3 - L'utilisation des données relatives aux TIAC	9
a - Enregistrement de données et remontée d'informations des services de l'État.....	9
b - Bilans annuels de l'InVS.....	10
B - Actualités - Perspectives d' Les évolutions apportées en 2009.....	10
1 - Une nouvelle base de données de l'InVS pour le signalement des TIAC.....	10
2 - La mise en œuvre du programme de référence dans SIGAL (SPR 18).....	11
II - Conduite à tenir par les DDI en cas de TIAC.....	11
A - Signalement d'une TIAC à la DGAL.....	11
1 - Modalités de déclaration d'une TIAC par une DDI à la DGAL.....	11
2 - Les bons réflexes à avoir lors de la déclaration d'une TIAC par une DDI.....	12
B - Investigations en cas de TIAC.....	12
1 - Cas général.....	12
a - Inspection d'établissements.....	12
b - Prélèvements et analyses.....	13
2 - Cas particulier des TIAC familiales.....	14
3 - Cas particulier des TIAC à Salmonelles en lien avec des œufs ou des ovoproduits.....	14
4 - Cas particulier des TIAC à coquillages.....	15
C - Clôture et rapport d'investigation d'une TIAC.....	15
1 - Fin des investigations et rapport d'investigation par les DDI.....	15
2 - Les bons réflexes à avoir lors de l'envoi du rapport d'investigation d'une TIAC par une DDI.....	16
3 - Clôture de la TIAC par la MUS.....	16

Préambule

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) se définissent par l'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.

La présente instruction traite uniquement des TIAC liées à un même repas. Les cas humains groupés (autrement appelés épidémies communautaires) ne sont pas abordés ici.

☞ Une réorganisation des services de l'État a été initiée courant 2008 (révision générale des politiques publiques - RGPP). La mise en place des nouvelles structures administratives n'étant pas aboutie à l'heure de la rédaction du présent document, il a été décidé de maintenir les acronymes DDSV, UDCCRF, DRCCRF et DDASS pour plus de lisibilité et la mise en place des nouvelles structures administratives a abouti en 2010.

Les termes « DDSV » et « UDCCRF » d'une part et « DDASS » d'autre part sont remplacés respectivement par les termes « DDI » (direction départementale interministérielle) et « ARS » (agence régionale de santé).

Les DDI mentionnées dans la présente note intègrent les DD(CS)PP (directions départementales en charge de la protection des populations) et les DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer) futures DAAF (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) au 1^{er} janvier 2011.

I - Principes généraux de la gestion des TIAC

A - Surveillance et investigations autour d'une TIAC

1 - Les différents acteurs de la surveillance et de la gestion des TIAC

Plusieurs services de l'État et leurs partenaires participent à la surveillance et à la gestion des TIAC sur l'étendue du territoire national. Nonobstant l'organisation engagée au titre de la révision générale des politiques publiques (RGPP) depuis 2008, ces principaux acteurs sont les suivants :



- La **Direction générale de la santé (DGS)** est chargée de l'élaboration de la politique de santé et contribue à sa mise en oeuvre. À ce titre, en liaison avec les autres directions et services du ministère, avec les établissements ou organismes qui en dépendent et avec les agences compétentes, elle veille à la qualité et à la sécurité des soins, des pratiques professionnelles et des produits de santé. La DGS définit, pour le compte du ministère chargé de la santé, les actions de prévention, de surveillance et de gestion des risques sanitaires liées aux milieux.

- Les **Directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS) Agences régionales de santé (ARS)** et les **délégations territoriales (DT-ARS)** sont responsables de la mise en oeuvre, dans le département, des politiques sanitaires, médico-sociales et sociales définies par les pouvoirs publics.

Elles assurent un rôle de veille et d'alerte sanitaires dans le domaine infectieux (maladies, expositions), des effets de l'environnement sur la santé humaine (eaux, air, sols) et des risques toxiques (nucléaires, bactériologiques, chimiques).

- La **Direction générale de l'alimentation (DGAL)** coordonne l'action des directions et des services relevant du ministère en charge de l'alimentation, dans les domaines relatifs à la santé des plantes, des animaux et du contrôle de la qualité des produits agricoles et alimentaires.

Dans le domaine de la sécurité de la chaîne alimentaire, elle participe à l'élaboration de la législation et de la réglementation relatives à l'alimentation, notamment celle relative à la sécurité sanitaire des produits agricoles, y compris les produits de la mer, d'aquaculture marine et continentale, et des aliments. Elle participe également à l'élaboration des règles relatives à l'hygiène des conditions de production, transformation, transport, stockage et distribution des aliments et de leurs matières premières. Elle veille à l'application de ces dispositions, tant au niveau de la production que dans les circuits commerciaux ou dans les lieux de consommation collective.

- Les **Directions départementales des services vétérinaires (DDSV) en charge de la protection des populations (DD(CS)PP)** et les **DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer¹)** sont les services de contrôle chargés de la sécurité des aliments, de la santé et de la protection animales.

Dans un objectif global de protection de la santé publique, les **DDI** contrôlent l'application des réglementations permettant de lutter contre les maladies d'origine animale transmissibles à l'homme. Elles veillent à la salubrité et à la maîtrise de l'hygiène des denrées alimentaires et mènent des actions de prévention des risques de contamination des aliments. Elles procèdent à des inspections et au suivi des autocontrôles des entreprises et mettent en oeuvre chaque année les plans de surveillance et de contrôle de la contamination des denrées alimentaires.

- La **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)** poursuit trois objectifs : garantir le bon fonctionnement et la transparence des marchés, protéger les intérêts des consommateurs et protéger la sécurité et la santé des consommateurs.

Dans le domaine de la sécurité de la chaîne alimentaire, les interventions de la DGCCRF sont centrées sur la sécurité des aliments destinés à l'homme ou à l'animal. Elle participe ainsi aux contrôles des réglementations qui visent à circonscrire les risques que pourraient entraîner pour l'homme ou l'animal les substances dont la présence dans les aliments est soit intentionnelle (additifs, arômes, nouveaux ingrédients alimentaires, auxiliaires technologiques, OGM), soit non intentionnelle (contaminants biologiques, contaminants chimiques d'origine agricole, environnementale ou industrielle ...).

- Les **DD(CS)PP ou, dans les départements d'outre mer, les DRCCRF (Directions régionales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) Unités départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (UDCCRF)** sont chargées de mettre en oeuvre le programme national annuel défini par la DGCCRF (la directive nationale d'orientation) notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments.

- **L'Institut de veille sanitaire (InVS)** est chargé de la surveillance et l'observation permanentes de l'état de santé de la population, de la veille et la vigilance sanitaires et de l'alerte sanitaire. Il contribue à la gestion des situations de crise sanitaire.

- L'InVS dispose d'antennes régionales, les **Cellules interrégionales d'épidémiologie (Cire)** qui sont à la fois des structures spécialisées en épidémiologie d'intervention et des structures d'animation et de coordination de la veille sanitaire.

Les Cire sont localisées au sein des **Directions régionales des affaires sanitaires et sociales (DRASS) ARS**, au plus près de l'autorité sanitaire. Les Cire fournissent aux services déconcentrés de l'État un appui méthodologique et une

1  **furys DAAF (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt)** au 1^{er} janvier 2011).
Besoin d'aide ? Consultez vos experts - 01 44 16 00 16 - RACCP@vethyqua.fr - www.vethyqua.fr

expertise indépendante des signaux d'alerte sanitaire. Elles animent la veille sanitaire en région, pour le compte de l'InVS.

- Les **Centres nationaux de référence** (CNR) définis à l'article L 1413-4 du code de la santé publique ont un rôle d'expertise, assurent l'identification ou le typage des souches ou des toxines d'origine humaine et contribuent, pour certains d'entre eux, à la surveillance épidémiologique d'agents à transmission alimentaire pouvant être à l'origine de TIAC.

Citons à titre d'exemple la surveillance des listérioses assurée par le CNR des *Listeria* (Institut Pasteur Paris), celle des salmonelloses réalisée par le CNR des *Salmonella* (Institut Pasteur Paris) ou bien encore la surveillance effectuée par le CNR des *Campylobacter* (Université Victor Segalen Bordeaux 2).

- Les **Laboratoires nationaux de référence** (LNR) définis à l'article L.202-2 du code rural peuvent être amenés, dans le cadre de leurs missions, à réaliser des analyses officielles, notamment pour la confirmation de résultats d'analyses réalisés par des laboratoires agréés ou reconnus à partir de denrées alimentaires.

De plus, dans le cadre de certains réseaux de surveillance, par exemple la surveillance des salmonelloses, une comparaison des souches alimentaires et humaines isolées respectivement par le LNR (AFSSA-ANSES Ploufragan associé à l'AFSSA-ANSES- LERQAP à Maisons-Alfort- Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort) et par le CNR (Institut Pasteur Paris) peut-être effectuée.

- Les médecins et biologistes, en exercice publics ou privés constituent autant de sources de signalement de TIAC (cf. infra).

☞ La surveillance et la gestion des TIAC nécessitent de nombreux échanges entre les différents acteurs précités, tant au niveau national qu'au niveau local.

2 - La répartition des missions entre les services de l'État et autres partenaires

a - Signalement d'une TIAC

§ 1 - Par les professionnels de santé

Au titre du code de la santé publique (notamment articles L3113-1 et R3113-4), plusieurs maladies, en particulier les TIAC, doivent faire l'objet d'un signalement réglementaire (autrement dit d'une déclaration obligatoire²) à l'ARS par le médecin ou le biologiste.

Pour plus d'information sur la procédure de signalement des TIAC à l'ARS, il est possible de consulter la rubrique '[Comment signaler et notifier cette maladie ?](#)' sur le portail internet de l'InVS.

- En application du code de la santé publique, l'ARS doit, à réception d'un signalement, évaluer la nécessité de mise en place d'urgence des mesures de prévention individuelle et collective et, le cas échéant, du déclenchement des investigations nécessaires pour identifier l'origine de la contamination ou de l'exposition. Ces investigations sont conduites avec les ARS (Cire) et le cas échéant les UDCCRF.

☞ La gestion d'une TIAC nécessite la mise en œuvre d'investigations par l'ARS en étroite collaboration avec la DDI et, dans certains cas, avec l'UDCCRF (cf. infra).

La Mission Interservices de Sécurité sanitaire des aliments (MISSA), créée au niveau départemental, avait pour objectif de renforcer la cohérence de l'action interministérielle des services de l'État dans le département pour la sécurité sanitaire des aliments.

La RGPP a conduit au rapprochement au niveau départemental des ex UD-CCRF et ex-DDSV au sein des DDI et à la création au niveau régional des ARS. La coordination inter-ministérielle doit dorénavant se faire entre les DDI et les ARS ou leurs délégations territoriales situées dans les départements. Le DT-ARS constituent un relais de proximité pour les politiques menées par les ARS, en lien étroit avec les acteurs territoriaux et en premier lieu les Préfets de département.

~~À ce titre, la MISSA est particulièrement active en matière de gestion des toxi-infections alimentaires collectives et des crises alimentaires, ainsi qu'en matière de coordination des contrôles effectués au stade de la distribution directe des aliments au consommateur.~~

2 La liste des 30 maladies à déclaration obligatoire (définie à l'article D3113-6 du code de la santé publique) est consultable sur le site internet de l'InVS (<http://www.invs.sante.fr/surveillance/mdo/index.htm>).

~~La MISSA coordonne les actions des DD(CS)PP ou DSV, UDCCRF, ARS et DRAAF (ex-SRPV), mais elle s'assure également le soutien d'autres services de l'État susceptibles d'intervenir dans la sécurité des aliments (police judiciaire, douanes, protection civile, inspection académique le cas échéant).~~

§ 2 - Par les responsables d'établissement de restauration collective à caractère social

~~Conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, le responsable d'un établissement de ce type est tenu de signaler, dès qu'il en a connaissance, à la DDASS et à la DDSV, toute survenue de TIAC concernant des consommateurs fréquentant son établissement.~~

~~Remarque : cet arrêté devrait être abrogé prochainement et remplacé par un autre arrêté actuellement en projet (relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) dans lequel sera conservée cette déclaration obligatoire.~~

Conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, le responsable d'un établissement de restauration collective est tenu de signaler, dès qu'il en a connaissance, à l'ARS ou à la DDI, toute survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs.

§ 3 - Par d'autres sources d'information

En complément des déclarations obligatoires effectuées par les professionnels de santé et les responsables d'établissement de restauration collective à caractère social, les services déconcentrés peuvent avoir connaissance d'une TIAC par d'autres sources d'information, en particulier les centres anti-poison ou des consommateurs malades.

b - Investigations en cas de TIAC

La gestion d'une TIAC nécessite :

- Une enquête épidémiologique permettant de recueillir et d'analyser les données indispensables pour :
 - connaître les circonstances précises de l'incident (lieu, temps et personnes) ;
 - déterminer le/les aliments ayant la plus grande probabilité d'être à l'origine des troubles ;
 - orienter ou confirmer les analyses microbiologiques subséquentes.

☞ L'enquête épidémiologique relève de la compétence des ARS en lien avec les Cire.

La brochure n°1487 "[Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir](#)" (mise à jour le 14 avril 1995) fournit les informations détaillées relatives à l'enquête épidémiologique réalisée par l'ARS.

- Éventuellement, des prélèvements en vue d'analyses microbiologiques ou de recherche d'un autre contaminant chez les malades et dans les aliments, voire même chez le personnel de l'établissement qui a fabriqué l'aliment suspect.

☞ Les prélèvements sur les malades, le personnel et l'eau sont demandés par les ARS. Les prélèvements sur les aliments relèvent de la compétence des DDI (en particulier les plats témoins) et, dans certains cas, des UDCCRF.

- Des investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments (sous l'intitulé « étude de la chaîne alimentaire » dans la brochure n°1487 sus-visée) afin de déterminer les facteurs ayant pu favoriser le développement microbien et/ou la production de toxines.

☞ Les investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments relèvent de la compétence des DDI et, dans certains cas, des UDCCRF.

En fonction des résultats des investigations, la TIAC peut déboucher sur une alerte alimentaire 'Produits' au regard de la mise en œuvre de mesures de gestion sur tout ou partie des produits incriminés dans la TIAC (exemple : retrait, voire rappel, de produits).

c - Fin des investigations et clôture de la TIAC

La clôture d'une TIAC est effectuée par la MUS après enregistrement des données transmises au moyen du rapport d'investigation (envoyées par les DDI) dans la base informatique nationale de l'InVS. Elle intervient après réalisation de l'enquête épidémiologique et de l'enquête sur la chaîne alimentaire (y compris les analyses effectuées sur les prélèvements alimentaires) par les services de contrôle et analyse du résultat-synthèse des investigations (cf. II - C -) et des examens complémentaires éventuels.

Les différentes étapes dans le déroulement d'une TIAC ainsi que la répartition des missions et la circulation de l'information entre les différents services de l'État³ sont synthétisées dans un schéma (Annexe 1).

3 - L'utilisation des données relatives aux TIAC

a - Enregistrement de données et remontée d'informations des services de l'État

Les ARS et les DDI disposent d'outils informatiques pour enregistrer un certain nombre de données sur les TIAC.

- Le logiciel WinTiac, développé par l'InVS et diffusé en 2004, permet la gestion des signalements et des déclarations obligatoires et le suivi des investigations des TIAC par les ARS, avec l'appui des Cire et de l'InVS.

WinTiac est un outil de gestion et d'aide à l'investigation composé de plusieurs modules indépendants :

- 3 modules de saisie : gestion des alertes, gestion des repas et des données individuelles et gestion des données vétérinaires ;
- 1 module d'analyse permettant une analyse descriptive, une étude analytique et permettant également une synthèse départementale de l'activité liée à la gestion des TIAC.

Les DDI transmettent aux ARS les résultats des investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments en enregistrant ou non leurs données directement dans le module vétérinaire de Wintiac.

☞ L'utilisation de Wintiac est recommandée aux DDI. Ce logiciel a en effet été conçu pour un partage de l'information entre les services.

Les ARS l'utilisent en routine comme aide à la démarche épidémiologique et aide à l'analyse et à l'interprétation des enquêtes épidémiologiques. Les informations saisies peuvent facilement être transmises entre les services pour mise à jour et constitution d'un dossier d'investigation complet.

- Le système d'information de l'alimentation dans le domaine vétérinaire (SIGAL) a pour objectif d'harmoniser les pratiques des services vétérinaires, d'enregistrer leurs résultats sur tout le territoire national et d'assurer une véritable traçabilité sanitaire pour optimiser la surveillance sanitaire du territoire national.

SIGAL est destiné à prendre en charge la gestion informatisée de l'ensemble des missions des DDI :

- gestion des établissements inspectés incluant la délivrance des autorisations (notamment les agréments) ;
- gestion des inspections ;
- gestion des ressources afin de disposer des effectifs et de la répartition du temps de travail de chaque agent par type de mission.

La gestion des missions des DDI dans le système d'information est ainsi définie et formalisée dans 27 programmes de référence (SPR).

☞ Un programme de référence (SPR 18) 'Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique' est mis à disposition afin de permettre la gestion des TIAC notamment avec un acte de référence spécifique aux inspections dans le cadre des enquêtes épidémiologiques à mener. L'acte de référence 'Inspection TIAC' du programme 'HA01 - Inspection des établissements en hygiène alimentaire' sera revu et consolidé dans le SPR 18 est supprimé et remplacé par un nouvel acte de référence intitulé « Gestion TIAC - Déclaration Investigation ».

Une interface de saisie des interventions a été développée afin d'assurer la mutualisation des données entre les services déconcentrés et la DGAL et une édition des déclarations et rapports d'investigation à partir de SIGAL (cf. ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010).

La prochaine étape consiste à lancer des réflexions et effectuer les développements informatiques nécessaires afin d'assurer une mutualisation des données entre le ministère chargé de l'alimentation et le ministère chargé de la santé

³ sous réserve de modification compte-tenu de la réorganisation en cours de l'administration dans le cadre de la révision générale des

b - Bilans annuels de l'InVS

- L'InVS dispose d'une base informatique nationale appelée VOOZANOO (anciennement dénommée Epi-Info) et constituée d'un ensemble de programmes (éditeur de questionnaires, base de données, module d'analyse statistique) pour les épidémiologistes développés par les Centers for Disease Control and Prevention et l'Organisation Mondiale de la Santé.

Ce logiciel permet à l'InVS de traiter les données relatives à l'ensemble des maladies à déclaration obligatoire, dont les TIAC émanant des services déconcentrés. Les données de signalement et de déclaration sont saisies, à la fois par l'InVS (au moyen des éléments de signalement, de déclaration obligatoire (DO) et des rapports d'enquête transmis par les ARS à l'InVS) et par la DGAL (au moyen des rapports d'investigation transmis par les DDI), suivant un masque de saisie commun.

Les données ainsi enregistrées sont ensuite mises en commun par l'InVS, qui avant leur exploitation dans un but épidémiologique et la publication de synthèses à destination des professionnels de santé et du grand public, effectue un croisement / recoupement des données de façon à éliminer les doublons de déclaration et les anomalies de saisie et obtenir des informations plus complètes.

☞ L'InVS publie chaque année un bilan épidémiologique sur les TIAC déclarées en France. Ces bilans sont consultables sur son portail internet (<http://www.invs.sante.fr/surveillance/tiac/>).

- Il est ainsi possible d'exploiter les données collectées par les différents acteurs dans un but de surveillance, d'identification de pratiques ou d'aliments à risque, de manière à orienter les contrôles des services déconcentrés et à assurer une information spécifique des médecins ou des consommateurs sur certains points par l'intermédiaire de la DGS.

~~B - Actualités~~ Perspectives d'Les évolutions apportées en 2009

Certaines données épidémiologiques relatives aux TIAC sont donc recueillies, enregistrées et exploitées par les autorités sanitaires tant au niveau local qu'au niveau national.

En effet, comme indiqué supra, les données sont enregistrées par différents acteurs (DDI, ARS, InVS et DGAL) sur différentes bases informatiques (SIGAL, Wintiac, VOOZANOO~~Epi-Info~~) mais aussi sur des modèles de documents (rapports d'enquête) qui doivent être transmis au niveau national pour leur exploitation.

☞ Une partie de ces données sont communes et font l'objet de double, voire de triple, saisie du fait notamment de l'absence d'échange automatique de données entre les différentes bases informatiques utilisées.

Ce constat a conduit l'InVS et la DGAL à engager des réflexions afin de mutualiser les données et de faciliter les échanges d'information :

- réforme de la base informatique nationale de l'InVS (cf. ~~paragraphe 1~~);
- simplification du rapport d'investigation d'une TIAC par la DGAL (cf. ~~paragraphe 3~~);
- révision du programme de référence SIGAL (SPR 18) par la DGAL (cf. ~~paragraphe 2~~).

1 - Une nouvelle base de données de l'InVS pour le signalement des TIAC

Début 2009, l'InVS a développé un formulaire de saisie en ligne des données relatives aux TIAC (accessible à l'aide d'un navigateur et d'une connexion à Internet), utilisé par l'InVS et la DGAL (MUS). L'ergonomie et la facilité d'utilisation de ce formulaire accélère de façon significative l'enregistrement et le partage des données sur cette nouvelle base VOOZANOO-TIAC en remplacement de l'ancienne base informatique Epi-Info.

Par ailleurs, la mise en service de cette nouvelle base a été effectuée en parallèle, au niveau de la DGAL, de réflexions sur une simplification du modèle de rapport d'investigation d'une TIAC, et de la révision du programme de référence associé (cf. infra).

Au sein de l'InVS, des réflexions ont été engagées sur le flux d'informations entre les ARS et l'InVS. Un grand chantier de modernisation des systèmes d'information a été entrepris, comprenant entre autres la dématérialisation de la transmission des maladies à déclaration obligatoire, dont on peut attendre une accélération du flux. La mise en place de ce système se fera progressivement à partir de 2012.

2 - La mise en œuvre du programme de référence dans SIGAL (SPR 18)

Le SPR 18 'Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique' définit notamment un acte de référence spécifique pour les inspections réalisées dans le cadre des investigations menées autour d'une TIAC.

~~A l'heure actuelle~~ Jusqu'à présent, on pouvait noter que :

- les données enregistrées dans SIGAL n'étaient pas totalement équivalentes à celles saisies dans la nouvelle base de l'InVS (VOOZANOO-TIAC),
- les modèles de documents qui devaient être envoyés par les DDI à la DGAL pour les bilans nationaux (cf. paragraphe II) ne pouvaient pas être pré-remplis ni édités à partir de SIGAL ; les mêmes données étaient donc d'une part enregistrées dans SIGAL et d'autre part adressées à la DGAL sous format papier.

Compte tenu de ces éléments, la DGAL a engagé des travaux afin de programmer le SPR 18. Cette programmation a deux objectifs principaux :

- dans un premier temps, une mise à jour des données devant être impérativement saisies dans SIGAL dans une perspective d'édition des déclarations de TIAC et des rapports d'investigation de TIAC mais aussi d'extraction de tableaux de bord utiles pour le suivi des TIAC (le tout en cohérence avec le nouveau formulaire de saisie de données disponible sur la nouvelle base de l'InVS),
- dans un deuxième temps, un transfert informatique des données saisies dans SIGAL directement dans la nouvelle base de données de l'InVS.

Le but est également, d'une part, de permettre l'édition de modèles types de LDL restreintes dans le cadre de la GOS (gestion des ordres de services), cas des salmonelles par exemple, et d'autre part, de mettre en place un système d'envois de mails automatiques à l'occasion de certaines actions dans SIGAL.

~~☞ Dans l'attente de la mise en œuvre du SPR 18 (livraison prévisionnelle d'une partie du volet 'TIAC' aux DDSV à la fin du troisième trimestre 2009), l'utilisation de la version actuelle disponible dans SIGAL n'est pas obligatoire. Il est cependant possible d'utiliser l'acte de référence 'Inspection TIAC' du programme 'HA01 - Inspection des établissements en hygiène alimentaire' qui sera revu et repris dans le SPR 18. La livraison du SPR 18 - volet TIAC a été effectuée courant novembre. En conséquence, il est demandé aux DDI d'effectuer les déclarations de TIAC et les actions suivantes par l'intermédiaire de ce nouveau programme de référence à compter du 1^{er} janvier 2011 (ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010)~~

II - Conduite à tenir par les DDI en cas de TIAC

Les modèles fournis en annexe de la présente instruction ne sont pas contrôlés. Les versions en vigueur sont téléchargeables sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

☞ les DDI seront informées sans délai par la DGAL/MUS de toute modification apportée à ces modèles de document par message adressé sur leurs boîtes institutionnelles.

A - Signalement d'une TIAC à la DGAL

1 - Modalités de déclaration d'une TIAC par une DDI à la DGAL

Les DDI doivent informer la DGAL (Mission des urgences sanitaires) de la survenue d'une TIAC dans leur département. À réception, la DGAL accuse réception de la déclaration et crée un dossier.

Le signalement des TIAC à la DGAL (Mission des urgences sanitaires) permet la centralisation des informations, la veille en temps réel, l'identification de liens possibles entre plusieurs TIAC et/ou alertes produits, l'harmonisation des actions et la coordination des DDI.

Remarque : les investigations (cf. paragraphe II - B -) doivent être menées par les DDI même si la DGAL n'a pas encore accusé réception de la déclaration de la TIAC.

☞ Les règles à respecter pour le signalement d'une TIAC à la DGAL sont les suivantes :

- La TIAC est déclarée par la DDI du département où est situé le lieu du repas,
- La saisie des déclarations de TIAC doit être effectuée dans SIGAL (au niveau de l'acte de référence

« Gestion TIAC - Déclaration Investigation ») à l'aide de l'ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016),

- La déclaration de la TIAC à la DGAL doit être effectuée dans les 24 heures qui suivent le signalement de la TIAC à la DDI même si l'ensemble des informations requises ne sont pas disponibles.

En cas d'indisponibilité de SIGAL, la DDI adresse la déclaration à la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL : par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr). Remarque : Dans ce cas, la DGAL n'adresse pas d'accusé de réception aux DDI.

Le modèle de déclaration est défini en Annexe 2 et est téléchargeable sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC).

2 - Les bons réflexes à avoir lors de la déclaration d'une TIAC par une DDI

L'objectif de ce paragraphe est d'attirer l'attention des DDI sur certains éléments de la déclaration :

- Chaque TIAC est définie par un numéro unique (attribué de façon automatique dans SIGAL) selon la codification suivante :
Année – Département – Numéro d'ordre de survenue de la TIAC dans le département,
- Dans le cas où le département de survenue déclaration de la TIAC est différent du département du domicile des malades, la DDI du département de survenue déclaration de la TIAC doit adresser une copie de la déclaration à la DDI du département du domicile des malades,
- La rubrique 'germe présumé responsable' peut être renseignée (les symptômes et la durée d'incubation peuvent être compatibles avec un ou plusieurs germes suspects) même si ce germe n'a pas encore été isolé, soit sur les malades, soit sur les aliments,
- Si une denrée alimentaire suspectée est fabriquée dans un autre département, la DDI adresse une copie de la déclaration ainsi que les éléments de traçabilité en sa possession à la DDI concernée,
- En cas de TIAC à Salmonelles, la DDI doit adresser, en complément de la déclaration, tous les documents de traçabilité des produits en sa possession (cf. paragraphe II - B - 3 -).

Un cas particulier peut être rencontré mais ne dédouane pas les services des obligations relatives à la déclaration et à l'envoi à la MUS du rapport d'investigation. Les investigations (enquête épidémiologique et étude de la chaîne alimentaire) sont parfois réalisées très rapidement après la déclaration. Dans ce cas, la déclaration à la MUS et l'envoi du rapport d'investigation (cf. paragraphe II - C -) peuvent être réalisées de façon concomitantes.

B - Investigations en cas de TIAC

1 - Cas général

a - Inspection d'établissements

Pour l'ensemble des missions des DDI et afin de prendre en charge l'appui de la démarche d'accréditation qualité de l'inspection conformément à la norme 17020 qui requiert l'utilisation de méthodes d'inspection harmonisées, les inspecteurs disposent désormais de grilles d'inspections nationales à partir desquelles ils saisissent leurs comptes rendus de contrôles, rédigent les rapports d'inspection et gèrent les suites administratives et actions judiciaires engagées à l'issue des contrôles. En outre, chaque grille d'inspection est documentée par un vade-mecum qui explicite les modalités de contrôle notamment les objectifs réglementaires que les exploitants de la chaîne alimentaire doivent respecter mais aussi la méthodologie utile à l'inspecteur pour mener à bien son contrôle.

Comme indiqué dans le paragraphe I - A - 2 - b - des investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments doivent être réalisées afin notamment de déterminer les facteurs ayant pu permettre la contamination et/ou favoriser le développement microbien et/ou la production de toxines.

Dans le cadre des investigations menées autour des TIAC, il convient de différencier trois grands types d'établissements :

- le domicile consommateur (cf. paragraphe II - B - 2 -) ;
- l'établissement de consommation ;
- l'établissement de fabrication.

Pour les établissements de consommation et de fabrication, des non-conformités peuvent être identifiées

concernant :

- les locaux
- les équipements (dont respect chaîne du froid / chaud)
- le personnel
- les matières
- le fonctionnement (dont respect chaîne du froid / chaud)

☞ Lorsque, dans le cadre des investigations menées autour d'une TIAC, une DDI réalise une inspection dans un établissement de consommation ou de fabrication, la DDI s'appuie sur le référentiel métier disponible sur le site Intranet de la DGAL (Démarche assurance qualité > [Référentiel métier : méthodes et rapports d'inspection](#) > Secteur Vétérinaire : sécurité sanitaire des aliments)

Pour plus d'éléments sur les méthodes d'inspection, leur utilisation et leur mise à disposition dans SIGAL, il convient de se reporter aux instructions en vigueur sur le sujet (en particulier, la lettre à diffusion limitée [DGAL/MAPP/L2009-0002 du 27/04/2009](#) et la note de service [DGAL/MASCS/N2005-8010 du 11/01/2005](#), [DGAL/MAPP/N2009-8265 du 11 mai 2010](#))

~~☞ La saisie des rapports des contrôles réalisés dans le cadre TIAC est possible dans SIGAL (au niveau de l'acte de référence 'Inspection TIAC') mais pas obligatoire. Cet acte met à disposition une liste de 34 descripteurs permettant de mener l'enquête.~~

b - Prélèvements et analyses

Comme indiqué dans le paragraphe I - A - 2 - b - , les prélèvements en vue d'analyses microbiologiques ou de recherche d'un autre contaminant sont réalisés sur les malades et sur les aliments, voire même sur le personnel de l'établissement qui a fabriqué l'aliment incriminé.

Remarque : l'absence de restes alimentaires n'empêche pas les services de contrôle de mener des investigations suite à une déclaration de TIAC.

☞ **Les règles à respecter pour la réalisation de prélèvements alimentaires sont les suivantes :**

- Les demandes d'analyses formulées au laboratoire doivent :
 - préciser clairement les agents pathogènes suspectés devant être recherchés,
 - et, si possible, donner des indications sur les symptômes observés, le délai d'incubation estimé pour cibler au mieux les agents à rechercher (en particulier si les quantités d'aliments disponibles sont limitées)

Remarque : les agents pathogènes correspondant aux critères microbiologiques réglementaires ne doivent pas être considérés comme les seuls agents potentiellement impliqués dans des TIAC.

- Les prélèvements doivent être orientés en fonction des symptômes et du délai entre la consommation des aliments suspects et la date d'apparition des premiers symptômes,

Remarque : en l'absence d'orientation précise sur un repas suspect, il convient de prélever plusieurs repas précédents dans la période de 72 heures avant l'apparition des symptômes (ce qui permet de couvrir la période d'incubation de la majorité des germes).

- Pour certains agents pathogènes, des préconisations particulières doivent être respectées, citons par exemple :
 - en cas de suspicion d'intoxication histaminique, les échantillons doivent, lorsque cela est possible, être prélevés selon un plan à 3 classes (nombre d'unités constituant un échantillon n = 9) et adressés à un laboratoire utilisant la méthode de référence HPLC,
 - en cas de suspicion d'intoxication staphylococcique, le plan d'échantillonnage et de prélèvement est précisé dans les notes de service [DGAL/SDSSA/SDPPST/N2009-8136 du 12 mai 2009](#) et [DGAL/SDSSA/SDPPST/N2009-8137 modifiée du 12 mai 2009](#) (recherche des entérotoxines staphylococciques de type SEA à SEE dans les produits laitiers et autres échantillons).

Remarque : Les résultats des analyses seront disponibles dans SIGAL lorsque les laboratoires concernés seront qualifiés.

Pour réaliser ces analyses et disposer d'un ensemble d'éléments de traçabilité relatifs aux denrées alimentaires consommées par les malades, il est important de veiller à ce que tous les restes alimentaires, emballages et étiquettes des produits soient conservés (en particulier s'ils ont été apportés à la clinique ou à l'hôpital où sont

soignés les malades).

2 - Cas particulier des TIAC familiales

Contrairement aux TIAC survenant dans des établissements soumis aux contrôles officiels (notamment réalisés par les DDI), les TIAC familiales ont lieu dans un domicile privé.

Les méthodes d'inspection mises à disposition des DDI et visées au paragraphe II - B - 1 - a - ne sont pas adaptées aux investigations réalisées autour des TIAC familiales.

Néanmoins, les DDI doivent rechercher les éventuelles anomalies concernant les équipements, les matières et le fonctionnement pouvant expliquer la survenue d'une TIAC dans un foyer familial, par exemple :

- les règles concernant l'hygiène personnelle afin d'éviter la contamination des aliments (lavage des mains, préparation du repas par une personne ne présentant pas de blessures ni de coupures sur les mains ...),
- l'entretien et le nettoyage des plans de travail et de la cuisine (maîtrise des contaminations croisées),
- le nettoyage des équipements (four, appareils électroménagers...), des ustensiles et de la vaisselle (maîtrise des contaminations croisées),
- le rangement, l'entretien et le nettoyage du réfrigérateur et du congélateur,
- les modalités d'achat et d'acheminement des denrées alimentaires jusqu'au domicile,
- les conditions et durées maximales de conservation au domicile selon la catégorie d'aliments (respect de la chaîne du froid ou du chaud notamment).

3 - Cas particulier des TIAC à Salmonelles en lien avec des œufs ou des ovoproduits

Lorsque des salmonelles sont isolées sur des prélèvements effectués sur des malades et que des œufs (isolement de *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium) ou des ovoproduits (isolement de *Salmonella* spp.) ont été consommés par des malades, une salmonellose liée à des œufs ou des ovoproduits peut être suspectée. Des informations plus détaillées doivent alors être fournies à la DGAL/MUS afin d'identifier :

- les élevages et/ou les bâtiments hébergeant des poules pondeuses à l'origine des œufs suspects,
- les établissements producteurs des ovoproduits suspects.

Ces informations sont demandées dans la perspective d'investigations et d'actions sur le site concerné.

☞ Les règles supplémentaires à respecter pour des TIAC à Salmonelles en lien avec des œufs ou des ovoproduits sont les suivantes :

- Les modèles de document qui suivent pour une enquête traçabilité des produits doivent être utilisés et dûment remplis :
 - modèle pour les ovoproduits en Annexe 3,
 - modèle pour les œufs en Annexe 4.
- La DDI joint toutes les pièces justificatives utiles, en particulier les bons de livraison et les étiquettes des produits.
- La DDI doit adresser le(s) document(s) de traçabilité des produits à la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL :

par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr)
- La transmission des documents (traçabilité des produits et pièces justificatives) à la DGAL doit être effectuée si possible en même temps que l'envoi de la déclaration de TIAC (cf. paragraphe II - A -),

Remarque : cette transmission peut être différée si les informations ne sont pas encore disponibles au moment de la déclaration (en veillant à préciser le numéro de déclaration).
- Si des élevages ou les centres d'emballage suspectés sont situés dans d'autres départements, la DDI adresse une copie de la déclaration ainsi que les éléments de traçabilité aux DDI concernées.

Remarque : pour plus d'éléments sur la lutte vis-à-vis des salmonelles dans les troupeaux Gallus gallus filières ponte et chair et la réalisation pratique des prélèvements en élevage, il convient de se reporter aux instructions en vigueur sur le sujet, en particulier la note de service modifiée [DGAL/SA/SDSSA/N2008-8065](#) du 20 mars 2008 [DGAL/SA/SDSSA/N2010-8040](#) du 11 février 2010 (relative à la maîtrise du danger salmonelles dans les

4 - Cas particulier des TIAC à coquillages

Si, tout ou partie des aliments suspects sont des coquillages, une enquête de traçabilité doit être effectuée par la DDI.

Un modèle de document est défini afin d'harmoniser le résultat de cette enquête et d'en faciliter ainsi la synthèse par la DDI. Ce document permet aussi de donner des précisions sur les prélèvements éventuellement réalisés.

☞ Les règles supplémentaires à respecter pour des TIAC à coquillages sont les suivantes :

- Le modèle de document en Annexe 5 doit être utilisé et dûment rempli,
- La DDI doit adresser le document de traçabilité des coquillages à la DGAL :
 - à la Mission des urgences sanitaires (MUS) par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr)
 - au bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED) par courriel (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)
- La transmission de ce document à la DGAL doit être effectuée si possible en même temps que l'envoi de la déclaration de TIAC (cf. paragraphe II - A -),
Remarque : cette transmission peut être différée si les informations ne sont pas encore disponibles au moment de la déclaration (en veillant à préciser le numéro de déclaration).
- Si les établissements de production sont situés dans d'autres départements, la DDI adresse une copie de la déclaration ainsi que le document de traçabilité aux DDI concernées,
- Le document est considéré comme une fiche de commémoratifs et doit donc accompagner les prélèvements lors de leur envoi au laboratoire.

C - Clôture et rapport d'investigation d'une TIAC

1 - Fin des investigations et rapport d'investigation par les DDI

L'objectif du rapport d'investigation est de présenter la conclusion des investigations menées autour d'une TIAC dans un département et réalisées sur les volets 'humain' et 'alimentaire' :

- Comme indiqué dans le paragraphe II - B, la DGAL a récemment modifié en 2009 le modèle de rapport d'investigation dans un souci de simplification, d'amélioration de la lisibilité et d'harmonisation avec les termes utilisés dans SIGAL,
- Certaines parties du rapport relèvent normalement de la compétence des ARS, citons les anciens paragraphes 4) C- 'Courbe épidémique' et 4) E- 'Exposition aux aliments chez les malades et les non malades'. Ces paragraphes étant facultatifs, il a été décidé de les supprimer dans la nouvelle version en vigueur du rapport d'investigation. Si la DDSV les obtient (soit directement, soit via les DDASS), ces éléments doivent figurer dans le rapport car ils sont jugés nécessaires pour disposer d'une synthèse des investigations. En leur absence, le rapport doit quand même être rédigé. Ils sont donc intégrés dans le rapport comme paragraphes facultatifs.

Le modèle de rapport d'investigation est défini en annexe 6 et est téléchargeable sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC).

☞ Les règles à respecter pour la rédaction du rapport d'investigation d'une TIAC et son envoi à la DGAL sont les suivantes :

- La synthèse des investigations (y compris celles menées par la DDI du lieu d'origine des matières premières suspectées) et le rapport associé sont effectués par la DDI qui a déclaré la TIAC (pour mémoire : DDI du département où a eu lieu le repas),
- La saisie du rapport d'investigation d'une TIAC et sa transmission doivent être effectuées dans SIGAL (au niveau de l'acte de référence « Gestion TIAC - Déclaration Investigation ») à l'aide de l'ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016),

- La transmission du rapport d'investigation à la DGAL doit être effectuée dans le mois qui suit la ~~clôture de la TIAC~~ fin des investigations réalisées par les DDI (avec l'appui des ARS),

En cas d'indisponibilité de SIGAL, la DDI adresse le rapport d'investigation à la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL : par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr).

2 - Les bons réflexes à avoir lors de l'envoi du rapport d'investigation d'une TIAC par une DDI

L'objectif de ce paragraphe est d'attirer l'attention des DDI sur certains éléments du rapport d'investigation :

- Le numéro unique de TIAC attribué lors de la déclaration ~~doit être~~ est indiqué dans le rapport d'investigation (cf. paragraphe II - A -),
- ~~Une synthèse~~ Les résultats d'analyses (prélèvements effectués sur des malades, des denrées alimentaires et du personnel) doivent être effectuée au niveau du tableau (4) ~~D - 'Analyses'~~ présentés de façon synthétique,
- Seuls les bulletins d'analyse mentionnant des résultats non satisfaisants (et en mentionnant en référence le numéro de la TIAC) doivent être envoyés à la DGAL/MUS par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr),
- ~~Par ailleurs,~~ Le rapport d'investigation d'une TIAC ~~n'a pas vocation à~~ ne se substituer pas aux rapports d'inspection rédigés par les DDI lorsqu'elles réalisent des inspections dans les établissements de consommation et de fabrication (cf. paragraphe II - B - 1 -),
- ~~Au niveau du paragraphe (5) B - 'Résultats de l'inspection', la DDI doit préciser~~ Une synthèse de ces inspections doit être effectuée en reprenant les conclusions relatives aux têtes de chapitres des grilles d'inspection (locaux, équipements, personnel, matières et fonctionnement),
- Pour statuer sur la confirmation ou la simple suspicion d'implication d'un agent pathogène (6)- 'Conclusion de l'enquête administrative', les DDI doivent appliquer les éléments de conclusion repris aux pages 24 à 27 du fascicule "[Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir](#)"
- En fin de rapport, une conclusion sur la TIAC doit être formulée en fonction du résultat des investigations. Quatre situations sont possibles :
 - **TIAC à agent suspecté** : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable et qu'une orientation étiologique peut être formulée compte-tenu du lien épidémiologique (consommation d'aliments suspects, incubation et symptômes présentés par les personnes malades) mais que des résultats d'analyse n'ont pas confirmé cette suspicion,
 - **TIAC à agent confirmé** : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable et qu'une orientation étiologique a pu être formulée compte-tenu du lien épidémiologique (consommation d'aliments suspects, incubation et symptômes présentés par les personnes malades) et a été confirmée par des résultats d'analyses (sur des prélèvements humains ou alimentaires),
 - **TIAC à agent inconnu** : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable mais qu'aucune orientation étiologique ne peut être formulée,
 - **TIAC non retenue** : cette conclusion est utilisée lorsqu'une autre origine, que celle alimentaire, est la plus probable (cas par exemple des gastro-entérites virales – cf. paragraphe II - A -).

3 - Clôture de la TIAC par la MUS

Il est demandé aux DDI de rédiger le rapport d'investigation et de l'envoyer à la MUS dans le mois qui suit la fin des investigations réalisées par les DDI (avec l'appui des ARS) pour trouver l'origine de la TIAC. À réception du rapport, la MUS enregistre les données dans la base informatique nationale de l'InVS (VOOZANOO).

La MUS considère qu'à une date donnée, toutes les TIAC déclarées au moins 3 mois avant cette date sont susceptibles d'avoir été investiguées par les DDI. Dans certains cas, moins fréquents, des investigations plus longues peuvent être nécessaires.

Par ailleurs, le fait de centraliser à la MUS le plus rapidement possible les rapports d'investigation (documents plus complets et fiables que les premiers éléments issus des déclarations) permet d'assurer une veille efficace et continue des TIAC en France, et ainsi d'être réactif le plus précocement possible si un évènement ou des points communs étaient identifiés.

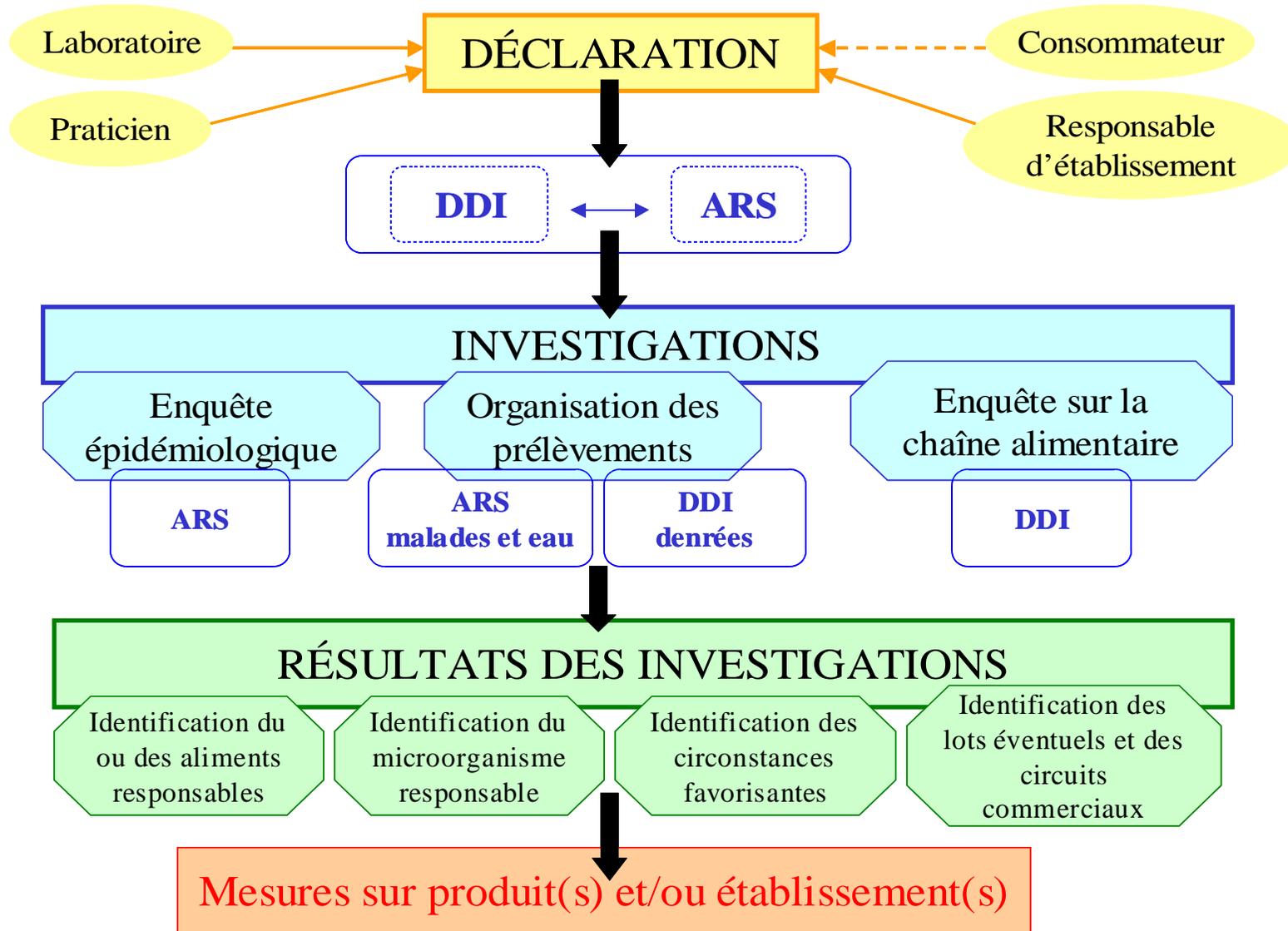
En conséquence, des réclamations peuvent être effectuées par la MUS afin de recueillir dans les délais impartis les rapports d'investigation des TIAC qui lui ont été déclarés.

La présente note sera complétée ~~dans les prochains mois~~ par une instruction commune DGS / DGAL qui prendra en compte les modifications d'organisation et de fonctionnement liées à la RGPP.

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination des
Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT



⁴ Les DDI mentionnées dans le schéma intègrent les DD(CS)PP (directions départementales en charge de la protection des populations) et les DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer) futures DAAF (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) au 1^{er} janvier 2011.

modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

Expéditeur:

DD(CS)PP de département

Affaire suivie par :

Date de déclaration :

Téléphone :

Télécopie :

DGAL

Mission des urgences sanitaires

Téléphone : 01 49 55 50 85 ou 81 91

Télécopie : 01 49 55 84 23

Courriel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr**DÉCLARATION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE**

(à envoyer dans les 24 heures même si toutes les informations demandées ne sont pas disponibles)

N° d'identification TIAC :			
	Année	Dép.	N°ordr

1) Contexte

Date de réception :	Via :	De :
---------------------	-------	------

2) Lieu du repas

– Restauration familiale <input type="checkbox"/>	Établissement (mairie du domicile si TIAC familiale)
restauration collective à caractère social <input type="checkbox"/>	
restauration commerciale <input type="checkbox"/>	
– Restauration hors foyer	
remise directe autre <input type="checkbox"/>	
autre restauration hors foyer <input type="checkbox"/>	
– Précision :	SIRET :

3) Date de l'intoxication

– date et heure du ou des repas suspect(s) :
– date et heure des premiers svmtômes :
– date et heure des derniers svmtômes :

4) Nombre de cas

nombre de personnes exposées :	nombre de personnes hospitalisées :
nombre de personnes malades :	nombre de personnes décédées :

5) Symptômes : nombre ou % de malades concernés

Douleurs abdominales <input type="checkbox"/>	Nb : % :	Vomissements <input type="checkbox"/>	Nb : % :	Diarrhée <input type="checkbox"/>	Nb : % :	Fièvre <input type="checkbox"/>	Nb : % :
Manifestations allergiques <input type="checkbox"/>	Nb : % :	Type :		Nausées <input type="checkbox"/>	Nb : % :	Diarrhée sanglante <input type="checkbox"/>	Nb : % :
Autres symptômes <input type="checkbox"/>	Nb : % :	(précision					

6) Aliments et germes en cause

– Catégorie de produit :
Dénomination commerciale :
Établissement producteur :
Établissement distributeur :
– Catégorie de produit :
Dénomination commerciale :
Établissement producteur :
Établissement distributeur :
– Catégorie de produit :
Dénomination commerciale :
Établissement producteur :
Établissement distributeur :

– Œufs ou ovoproduits concernés : Non Oui (Transmettre la fiche commémoratifs œufs ou ovoproduits)

– Germe présumé responsable :	(précision
Analyse sur malades : Oui <input type="checkbox"/> (résultats :) Non <input checked="" type="checkbox"/>	En cours <input type="checkbox"/> (résultats prévus le :
Analyse sur aliments(*) : Oui <input type="checkbox"/> (résultats :) Non <input checked="" type="checkbox"/>	En cours <input type="checkbox"/> (résultats prévus le :
– Germe présumé responsable :	(précision

Analyse sur malades : Oui (résultats :) Non

En cours (résultats prévus le :

Analyse sur aliments(*) : Oui (résultats :) Non

En cours (résultats prévus le :

(*)si Listeria, envoyer la souche au CNR des Listeria Pasteur Paris en mentionnant le n° de l'alerte produit (n° DGAL ou n°DSV/DD(CS)PP)

7) Premières mesures prises ou prévues et observations éventuelles :

--

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

**SUSPICION DE SALMONELLOSE
COMMEMORATIFS OVOPRODUITS**

ANNEXE à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n° intervention SIGAL : 000000000000)

À adresser par télécopie (01 49 55 84 23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) à la Mission des urgences sanitaires

OVOPRODUITS : suspecté confirmé

FOURNISSEUR :

.....

Date(s) de livraison :

CASSERIE :

Raison sociale et adresse :

N° d'agrément :

PRODUIT :

Nature : ŒUFS ENTIERS JAUNE BLANC

Additif(s) : OUI NON À préciser :

Présentation – mode de conservation :

FRAIS LIQUIDE CONGELE SURGELE POUDRE CONCENTRE

Mode de conditionnement :

Pasteurisation : OUI NON

Marque commerciale :

.....

Date de fabrication :

.....

DLC ou DLUO :

.....

Numéro de lot :

.....

Commentaires :

.....

Joindre toutes pièces justificatives utiles (bon de livraison, étiquettes...).

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

**SUSPICION SALMONELLOSE
COMMEMORATIFS OEUFS**

ANNEXE à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n° intervention SIGAL : 000000000000)

A adresser par télécopie (01 49 55 84 23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) à la Mission des urgences sanitaires

NB : il est impératif de compléter cette fiche avec le plus grand soin en y mentionnant toute information liée à la traçabilité susceptible de permettre de remonter à l'élevage d'origine (en particulier en l'absence de marquage sur les œufs)

OEUFS EN COQUILLE : suspecté confirmé

VENDEUR – GROSSISTE et date(s) de livraison :

LIEU(X) d'ACHAT et date (s) d'achat :

CENTRE(S) D'EMBALLAGE :

Raison sociale et adresse :

N° d'agrément :

PRODUIT :

Pays d'origine (pour les pays tiers) :

Marque commerciale :

Type d'emballage : 360 – 180 – 36 – 12 – 10 – 6 - Autres :

Type et couleur des alvéoles :

Calibre :

Extra : OUI NON

Référence au mode d'élevage :

Date d'emballage :

DLUO ou DCR :

Date de ponte :

Marque sur les œufs :

Attention : dans un même emballage peuvent coexister des œufs avec deux marquages différents (cas d'un emballage utilisé pour faire la jonction entre les œufs de 2 troupeaux calibrés successivement).

Marques particulières sur l'emballage, sur l'étiquette (horodatage par exemple). Toute marque spécifique peut être un indicateur de lot assurant une traçabilité liée à l'élevage d'origine.

Commentaires (qualité des œufs, aspect coquilles, traces de fientes, de sang, propreté des alvéoles) :

Joindre toutes pièces justificatives utiles (bon de livraison, étiquettes...).

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

SUSPICION TIAC À COQUILLAGES

Annexe à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n°intervention SIGAL : 000000000000)

- À adresser par télécopie (01.49.55.84.23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) à la mission des urgences sanitaires avec copie au **BPMED** (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) et au département d'origine identifié
- À joindre aux prélèvements

COQUILLAGE (nom commun et/ou nom scientifique) :

État : frais / congelé / entier décoquillé

Type de conditionnement : sac / bourriche / barquette / sous-vide / autre , préciser :

Origine : FR / UE / Pays Tiers

Lieu d'achat - consommation : GMS / marché / restaurant / autre , préciser :

Date d'achat :

1^{er} Ets fournisseur/grossiste :

Date de livraison :

2^{ème} Ets fournisseur/grossiste :

Date de livraison :

Ets purificateur/expéditeur (si différent du producteur) :

N°agrément de l'établissement :

Ets producteur :

N°agrément du producteur :

Volume du lot initial :

Distribution : locale / régionale / nationale / UE / Pays Tiers ; préciser les pays :

Traitement des coquillages :

Zone de dernière provenance : classement A – B ; N° de la zone :

Temps de séjour dans cette zone (en jours) :

Si séjour inférieur à 60 jours, alors N° de la zone d'élevage précédente :

Passage : en claire / sur l'estran ; Temps passé (en jours) :

Passage en bassin : submersible / insubmersible ; Temps passé (en jours) :

Purification : Oui / Non ; Durée de la purification (en heures) :

Station avec traitement de l'eau et aération : UV / ozone / autre , préciser :

Station avec aération : Oui / Non

PRÉLÈVEMENT :

Contact LNR-IFREMER avant tout envoi : Jean-Claude Le Saux Tél = 02.98.22.46.62 - 06.07.18.24.60

Fax = 02.98.22.45.94, mail = jean.claude.le.saux@ifremer.fr

Nature du prélèvement : reste du repas / matière première / livraison même origine

Prélèvement au niveau du :

producteur / expéditeur / grossiste / détaillant / consommateur / autre (préciser ...)

Quantité prélevée :

Date d'envoi à l'IFREMER :

Type analyse	Quantité optimum	Présentation	Laboratoire destinataire	Observations
Virus : tout type de virus	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon froid positif. Si congelé avec plaques eutectiques.	IFREMER - S.Le Guyader Laboratoire de Microbiologie – LNR, rue de l'île d'Yeu BP 21105 44311 NANTES Cedex 03	Si l'échantillon concerne les coquillages consommés, l'analyse sera réalisée quelque soit leur état et la quantité disponible.
Vibrio : tout type de <i>Vibrio</i>	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon 10°C<T<15°C.	IFREMER - D.Hervio-Heath Laboratoire de Microbiologie – LNR, Pointe du Diable 29280 PLOUZANE	
Bactéries : <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> ...	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon 5°C<T<15°C. Si congelé avec plaques eutectiques	IFREMER - M.Catherine Laboratoire de Microbiologie – LNR, rue de l'île d'Yeu BP 21105 44311 NANTES Cedex 03	

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

Expéditeur:

DD(CS)PP de département

Destinataire:**DGAL**

Affaire suivie par :

Mission des urgences sanitaires

Téléphone :

Téléphone : 01 49 55 50 85 ou 81 91

Télécopie :

Date de réception :

Télécopie : 01 49 55 84 23

Date de déclaration à la DGAL :

Date de fin d'investigation par la

DD :

Courriel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

RAPPORT D'INVESTIGATION D'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

N° d'identification TIAC :

Année

Dép.

N°ordre

1) LIEU DU REPAS :

Adresse :

n°SIRET :

2) TYPE DE FOYER :– Restauration familiale

– Restauration hors foyer

- restauration collective à caractère social
 - entreprise (publique et privée)
 - cantine scolaire (maternelle, primaire, collège, lycée, université)
 - institut médico-social, si oui, préciser :
 - hôpital, clinique
 - unité de soins longue durée
 - soins de suite et rééducation
 - centre d'aide par le travail
 - maison d'aide sociale
 - institut médico-pédagogique
 - autre médico-social
 - maison de retraite
 - crèche et garderie d'enfant
 - autre restauration collective à caractère social
- restauration commerciale
- remise directe autre
- autre restauration hors foyer

– Précisions :

– Type de restauration hors foyer

 sur place différé inconnu**3) SOURCE DE LA DÉCLARATION :**- Information reçue : via la DIRECCTE via l'ARS ou en direct du déclarant

- Identité du déclarant :

- Consommateur
- Médecin généraliste
- Médecin hospitalier
- Directeur de l'établissement (ou son représentant)
- Laboratoire
- Autre : (préciser :

4) ENQUÊTE ALIMENTAIRE ET ANALYSES :

Une étude cas-témoin a-t-elle été réalisée (avec le logiciel Wintiac) ?

 oui non inconnu

A - NOMBRE DE PERSONNES

– exposées : – malades : – hospitalisées : – décédées :	– enquêtées : dont malades : dont non malades :
--	---

B - DATE DE L'INTOXICATION

– date et heure du ou des repas suspect(s):			
– date et heure des premiers symptômes :			
– date et heure des derniers symptômes :			

C - DESCRIPTION CLINIQUE DES MALADES

<input type="checkbox"/> nausées	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> vomissements	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> douleurs abdominales	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> fièvre	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> diarrhée	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> diarrhée sanglante	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> manifestations allergiques (précision :.....)	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> autres symptômes (précision :.....)	Nb :	% :

D – ANALYSES

Origine des prélèvements	Recherche et résultat d'analyses				Analytes trouvés
	non	inconnu	satisfaisant	Non satisfaisant (*)	
Malades	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aliments	Reste alimentaire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Plat témoin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Matière première	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Autres (préciser)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Personnel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Transmettre les bulletins d'analyse uniquement si les résultats d'analyse ne sont pas satisfaisants*

E - CONCLUSION DE L'ENQUETE ALIMENTAIRE ET DES ANALYSES

Agent causal :

	suspecté	confirmé	inconnu
Agent causal 1 : (précision :)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Agent causal 2 : (précision :)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Aliment(s) incriminé(s) :

	suspecté	confirmé	Indéterminé
Aliment 1 : (préciser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aliment 2 : (préciser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Aliment 3 : (préciser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

5) INSPECTION

A - LIEU ET DATE DE L'INSPECTION :

<input type="checkbox"/> Domicile consommateur	Réalisée le :
<input type="checkbox"/> Établissement de consommation	Réalisée le :
<input type="checkbox"/> Établissement de fabrication si différent de l'établissement de consommation	Réalisée le :

B - RÉSULTATS DE L'INSPECTION :

Domicile consommateur	Conforme	Non conforme	Pas observé	Remarques
Équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Matières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Établissement de consommation	Conforme	Non conforme	Pas observé
Locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Matières(*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Établissement de fabrication	Conforme	Non conforme	Pas observé
Locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Matières(*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

(*)Dans l'hypothèse où l'origine de la contamination est la matière première, donner la description du produit et son origine (nom du fabricant et identifiant vétérinaire) :

C - CONSÉQUENCES DE L'INSPECTION :

	Oui	Non
• Nettoyage et désinfection des locaux (établissement de consommation ou de fabrication)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Achat et/ou renouvellement d'équipement	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Travaux de rénovation dans les locaux (établissement de consommation ou de fabrication)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Formation du personnel	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Fermeture de l'établissement de consommation ou de fabrication	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Alerte produit associée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Autre mesure (préciser)*:	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

*avertissement, mise en demeure, consignation, saisie, suspension ou retrait d'agrément, PV ...

6) CONCLUSION DE L'ENQUÊTE ADMINISTRATIVE

TIAC à agent suspectée	<input type="checkbox"/>
TIAC à agent confirmée	<input type="checkbox"/>
TIAC à agent inconnu	<input checked="" type="checkbox"/>
TIAC non retenue	<input type="checkbox"/>

Ce rapport d'investigation doit être adressé, dans le mois qui suit la fin des investigations, à la DGAL/MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr ou télécopie: 01 49 55 84 23), accompagné des bulletins d'analyse non satisfaisants et des informations complémentaires que vous jugerez utiles.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE
L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation Mission des urgences sanitaires Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Hélène CALLON Tél : 01-49-55-59-04 Courriel institutionnel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr NOR : Réf. Interne : G:\mus\CENTRE VEILLE OPERATIONNELLE ET ALERTES\DOCUMENTATION TECHNIQUE\TIAC et CAS HUMAINS\TIACINS - LOS_TIAC MOD10.21 D 22/09/10	Note de service N° : DGAL/MUS/N2009-8191 Date : 09 juillet 2009
---	--

Modifiée par

- Note de service DGAL/MUS/N2011 -8002 du 3 janvier 2011

Date de mise en application :

immédiate

Abroge et remplace :

[Lettre-Ordre de service n°2002/8149 du 21 octobre 2002](#)

Date limite de réponse :

- déclaration à la DGAL : **dans les 24 heures** qui suivent le signalement de la TIAC à la DDI
- envoi du rapport d'investigation à la DGAL : **dans le mois** qui suit la fin des investigations par la DDI

📎 Nombre d'annexes :

6

Degré et période de confidentialité :

Tout public

Objet : Gestion des toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, inspection et rapport d'investigation

Références :

- [Règlement \(CE\) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 modifié](#) établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Code rural et de la pêche maritime et notamment l'article L.201-1 et R.201-11
- Code de la santé publique et notamment les articles L3113-1, R3113-4 et D3113-6
- "[Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir](#)", brochure n°1487 publiée aux éditions du Journal Officiel de la République Française du 19 avril 1988
- [Ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010](#) relative à la mise en œuvre de la gestion des toxi-infections alimentaires collectives dans SIGAL

Résumé :

Le but de la présente instruction est de préciser le rôle des DDI dans le cadre des investigations menées autour d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) et son articulation avec les attributions des autres services de l'État et autres partenaires en prélude aux évolutions engendrées par la révision générale des politiques publiques.

Par ailleurs, sont abordées les obligations relatives aux remontées d'information à la DGAL et à l'InVS. À cette fin, des modèles de documents sont annexés à la note de service et doivent systématiquement être utilisés par les DDI.

Enfin, l'évolution du programme de référence SIGAL (SPR 18 Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique) est abordée en lien avec les autres bases de données actuelles dans un souci d'amélioration et de mutualisation des données disponibles.

La note est consolidée en 2010 afin de :

- apporter des clarifications suite aux fiches de lecture et d'application de méthode (FLAM) adressées par certains SRAL,
- prendre en compte la mise en production du programme de référence dans SIGAL (SPR 18),
- présenter un nouveau document, le modèle d'enquête traçabilité coquillages, et son utilisation.

Mots-clés : TIAC, Déclaration, Rapport d'investigation, InVS, SIGAL, SPR 18, WINTIAC

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Suivi d'exécution A <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - BNEVP - ENSV - INFOMA - DGS - DGCCRF - InVS

Plan

Préambule	3
I - Principes généraux de la gestion des TIAC.....	3
A - Surveillance et investigations autour d'une TIAC.....	3
1 - Les différents acteurs de la surveillance et de la gestion des TIAC.....	3
2 - La répartition des missions entre les services de l'État et autres partenaires.....	5
a - Signalement d'une TIAC.....	5
§ 1 - Par les professionnels de santé.....	5
§ 2 - Par les responsables d'établissement de restauration collective à caractère social.....	5
§ 3 - Par d'autres sources d'information	6
b - Investigations en cas de TIAC.....	6
c - Fin des investigations et clôture de la TIAC.....	6
3 - L'utilisation des données relatives aux TIAC	6
a - Enregistrement de données et remontée d'informations des services de l'État.....	6
b - Bilans annuels de l'InVS.....	7
B - Les évolutions apportées en 2009.....	8
1 - Une nouvelle base de données de l'InVS pour le signalement des TIAC.....	8
2 - La mise en œuvre du programme de référence dans SIGAL (SPR 18).....	8
II - Conduite à tenir par les DDI en cas de TIAC.....	9
A - Signalement d'une TIAC à la DGAL.....	9
1 - Modalités de déclaration d'une TIAC par une DDI à la DGAL.....	9
2 - Les bons réflexes à avoir lors de la déclaration d'une TIAC par une DDI.....	9
B - Investigations en cas de TIAC.....	10
1 - Cas général.....	10
a - Inspection d'établissements.....	10
b - Prélèvements et analyses.....	10
2 - Cas particulier des TIAC familiales.....	11
3 - Cas particulier des TIAC à Salmonelles en lien avec des œufs ou des ovoproduits.....	11
4 - Cas particulier des TIAC à coquillages.....	12
C - Clôture et rapport d'investigation d'une TIAC.....	13
1 - Fin des investigations et rapport d'investigation par les DDI.....	13
2 - Les bons réflexes à avoir lors de l'envoi du rapport d'investigation d'une TIAC par une DDI.....	13
3 - Clôture de la TIAC par la MUS.....	14

Préambule

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) se définissent par l'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.

La présente instruction traite uniquement des TIAC liées à un même repas. Les cas humains groupés (autrement appelés épidémies communautaires) ne sont pas abordés ici.

☞ Une réorganisation des services de l'État a été initiée courant 2008 (révision générale des politiques publiques – RGPP) et la mise en place des nouvelles structures administratives a abouti en 2010.

Les termes « DDSV » et « UDCCRF » d'une part et « DDASS » d'autre part sont remplacés respectivement par les termes « DDI » (direction départementale interministérielle) et « ARS » (agence régionale de santé).

Les DDI mentionnées dans la présente note intègrent les DD(CS)PP (directions départementales en charge de la protection des populations) et les DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer) futures DAAF (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) au 1^{er} janvier 2011.

I - Principes généraux de la gestion des TIAC

A - Surveillance et investigations autour d'une TIAC

1 - Les différents acteurs de la surveillance et de la gestion des TIAC

Plusieurs services de l'État et leurs partenaires participent à la surveillance et à la gestion des TIAC sur l'étendue du territoire national. Nonobstant l'organisation engagée au titre de la révision générale des politiques publiques (RGPP) depuis 2008, ces principaux acteurs sont les suivants :

- La **Direction générale de la santé** (DGS) est chargée de l'élaboration de la politique de santé et contribue à



sa mise en œuvre. À ce titre, en liaison avec les autres directions et services du ministère, avec les établissements ou organismes qui en dépendent et avec les agences compétentes, elle veille à la qualité et à la sécurité des soins, des pratiques professionnelles et des produits de santé. La DGS définit, pour le compte du ministère chargé de la santé, les actions de prévention, de surveillance et de gestion des risques sanitaires liées aux milieux.

- Les **Agences régionales de santé (ARS)** et les délégations territoriales (DT-ARS) sont responsables de la mise en œuvre, dans le département, des politiques sanitaires, médico-sociales et sociales définies par les pouvoirs publics.

Elles assurent un rôle de veille et d'alerte sanitaires dans le domaine infectieux (maladies, expositions), des effets de l'environnement sur la santé humaine (eaux, air, sols) et des risques toxiques (nucléaires, bactériologiques, chimiques).

- La **Direction générale de l'alimentation (DGAL)** coordonne l'action des directions et des services relevant du ministère en charge de l'alimentation, dans les domaines relatifs à la santé des plantes, des animaux et du contrôle de la qualité des produits agricoles et alimentaires.

Dans le domaine de la sécurité de la chaîne alimentaire, elle participe à l'élaboration de la législation et de la réglementation relatives à l'alimentation, notamment celle relative à la sécurité sanitaire des produits agricoles, y compris les produits de la mer, d'aquaculture marine et continentale, et des aliments. Elle participe également à l'élaboration des règles relatives à l'hygiène des conditions de production, transformation, transport, stockage et distribution des aliments et de leurs matières premières. Elle veille à l'application de ces dispositions, tant au niveau de la production que dans les circuits commerciaux ou dans les lieux de consommation collective.

- Les **Directions départementales en charge de la protection des populations (DD(CS)PP)** et les **DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer¹)** sont les services de contrôle chargés de la sécurité des aliments, de la santé et de la protection animales.

Dans un objectif global de protection de la santé publique, les DDI contrôlent l'application des réglementations permettant de lutter contre les maladies d'origine animale transmissibles à l'homme. Elles veillent à la salubrité et à la maîtrise de l'hygiène des denrées alimentaires et mènent des actions de prévention des risques de contamination des aliments. Elles procèdent à des inspections et au suivi des autocontrôles des entreprises et mettent en œuvre chaque année les plans de surveillance et de contrôle de la contamination des denrées alimentaires.

- La **Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)** poursuit trois objectifs : garantir le bon fonctionnement et la transparence des marchés, protéger les intérêts des consommateurs et protéger la sécurité et la santé des consommateurs.

Dans le domaine de la sécurité de la chaîne alimentaire, les interventions de la DGCCRF sont centrées sur la sécurité des aliments destinés à l'homme ou à l'animal. Elle participe ainsi aux contrôles des réglementations qui visent à circonscrire les risques que pourraient entraîner pour l'homme ou l'animal les substances dont la présence dans les aliments est soit intentionnelle (additifs, arômes, nouveaux ingrédients alimentaires, auxiliaires technologiques, OGM), soit non intentionnelle (contaminants biologiques, contaminants chimiques d'origine agricole, environnementale ou industrielle ...).

- Les **DD(CS)PP ou, dans les départements d'outre mer, les DRCCRF (Directions régionales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)** sont chargées de mettre en œuvre le programme national annuel défini par la DGCCRF (la directive nationale d'orientation) notamment en matière de sécurité sanitaire des aliments.

- **L'Institut de veille sanitaire (InVS)** est chargé de la surveillance et l'observation permanentes de l'état de santé de la population, de la veille et la vigilance sanitaires et de l'alerte sanitaire. Il contribue à la gestion des situations de crise sanitaire.

- L'InVS dispose d'antennes régionales, les **Cellules interrégionales d'épidémiologie (Cire)** qui sont à la fois des structures spécialisées en épidémiologie d'intervention et des structures d'animation et de coordination de la veille sanitaire.

Les Cire sont localisées au sein des ARS, au plus près de l'autorité sanitaire. Les Cire fournissent aux services déconcentrés de l'État un appui méthodologique et une expertise indépendante des signaux d'alerte sanitaire. Elles animent la veille sanitaire en région, pour le compte de l'InVS.

- Les **Centres nationaux de référence (CNR)** définis à l'article L 1413-4 du code de la santé publique ont

1  **ministère de l'agriculture, de la pêche, de l'aquaculture et de la forêt** (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) au 1^{er} janvier 2011).
Besoin d'aide ? Consultez vos experts - 01 44 16 00 16 - HACCP@vethyqua.fr - www.vethyqua.fr

un rôle d'expertise, assurent l'identification ou le typage des souches ou des toxines d'origine humaine et contribuent, pour certains d'entre eux, à la surveillance épidémiologique d'agents à transmission alimentaire pouvant être à l'origine de TIAC.

Citons à titre d'exemple la surveillance des listérioses assurée par le CNR des *Listeria* (Institut Pasteur Paris), celle des salmonelloses réalisée par le CNR des *Salmonella* (Institut Pasteur Paris) ou bien encore la surveillance effectuée par le CNR des *Campylobacter* (Université Victor Segalen Bordeaux 2).

- Les **Laboratoires nationaux de référence** (LNR) définis à l'article L.202-2 du code rural peuvent être amenés, dans le cadre de leurs missions, à réaliser des analyses officielles, notamment pour la confirmation de résultats d'analyses réalisés par des laboratoires agréés ou reconnus à partir de denrées alimentaires.

De plus, dans le cadre de certains réseaux de surveillance, par exemple la surveillance des salmonelloses, une comparaison des souches alimentaires et humaines isolées respectivement par le LNR (ANSES Ploufragan associé à l'ANSES- Laboratoire de sécurité des aliments de Maisons-Alfort) et par le CNR (Institut Pasteur Paris) peut-être effectuée.

- Les médecins et biologistes, en exercice publics ou privés constituent autant de sources de signalement de TIAC (cf. infra).

☞ La surveillance et la gestion des TIAC nécessitent de nombreux échanges entre les différents acteurs précités, tant au niveau national qu'au niveau local.

2 - La répartition des missions entre les services de l'État et autres partenaires

a - Signalement d'une TIAC

§ 1 - Par les professionnels de santé

Au titre du code de la santé publique (notamment articles L3113-1 et R3113-4), plusieurs maladies, en particulier les TIAC, doivent faire l'objet d'un signalement réglementaire (autrement dit d'une déclaration obligatoire²) à l'ARS par le médecin ou le biologiste.

Pour plus d'information sur la procédure de signalement des TIAC à l'ARS, il est possible de consulter la rubrique '[Comment signaler et notifier cette maladie ?](#)' sur le portail internet de l'InVS.

- En application du code de la santé publique, l'ARS doit, à réception d'un signalement, évaluer la nécessité de mise en place d'urgence des mesures de prévention individuelle et collective et, le cas échéant, du déclenchement des investigations nécessaires pour identifier l'origine de la contamination ou de l'exposition. Ces investigations sont conduites avec les ARS (Cire).

☞ La gestion d'une TIAC nécessite la mise en œuvre d'investigations par l'ARS en étroite collaboration avec la DDI.

La Mission Interservices de Sécurité sanitaire des aliments (MISSA), créée au niveau départemental, avait pour objectif de renforcer la cohérence de l'action interministérielle des services de l'État dans le département pour la sécurité sanitaire des aliments.

La RGPP a conduit au rapprochement au niveau départemental des ex UD-CCRF et ex-DDSV au sein des DDI et à la création au niveau régional des ARS. La coordination inter-ministérielle doit dorénavant se faire entre les DDI et les ARS ou leurs délégations territoriales situées dans les départements. Le DT-ARS constituent un relais de proximité pour les politiques menées par les ARS, en lien étroit avec les acteurs territoriaux et en premier lieu les Préfets de département.

§ 2 - Par les responsables d'établissement de restauration collective à caractère social

Conformément à [l'arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, le responsable d'un établissement de restauration collective est tenu de signaler, dès qu'il en a connaissance, à l'ARS ou à la DDI, toute survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs.

2 La liste des 30 maladies à déclaration obligatoire (définie à l'article D3113-6 du code de la santé publique) est consultable sur le site internet de l'InVS (<http://www.invs.sante.fr/surveillance/mdo/index.htm>).

§ 3 - Par d'autres sources d'information

En complément des déclarations obligatoires effectuées par les professionnels de santé et les responsables d'établissement de restauration collective à caractère social, les services déconcentrés peuvent avoir connaissance d'une TIAC par d'autres sources d'information, en particulier les centres anti-poison ou des consommateurs malades.

b - Investigations en cas de TIAC

La gestion d'une TIAC nécessite :

- Une enquête épidémiologique permettant de recueillir et d'analyser les données indispensables pour :
 - connaître les circonstances précises de l'incident (lieu, temps et personnes) ;
 - déterminer le/les aliments ayant la plus grande probabilité d'être à l'origine des troubles ;
 - orienter ou confirmer les analyses microbiologiques subséquentes.

☞ L'enquête épidémiologique relève de la compétence des ARS en lien avec les Cire.

La brochure n°1487 "[Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir](#)" fournit les informations détaillées relatives à l'enquête épidémiologique réalisée par l'ARS.

- Éventuellement, des prélèvements en vue d'analyses microbiologiques ou de recherche d'un autre contaminant chez les malades et dans les aliments, voire même chez le personnel de l'établissement qui a fabriqué l'aliment suspect.

☞ Les prélèvements sur les malades, le personnel et l'eau sont demandés par les ARS. Les prélèvements sur les aliments relèvent de la compétence des DDI (en particulier les plats témoins).

- Des investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments (sous l'intitulé « étude de la chaîne alimentaire » dans la brochure n°1487 sus-visée) afin de déterminer les facteurs ayant pu favoriser le développement microbien et/ou la production de toxines.

☞ Les investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments relèvent de la compétence des DDI.

En fonction des résultats des investigations, la TIAC peut déboucher sur une alerte 'Produits' au regard de la mise en œuvre de mesures de gestion sur tout ou partie des produits incriminés dans la TIAC (exemple : retrait, voire rappel, de produits).

c - Fin des investigations et clôture de la TIAC

La clôture d'une TIAC est effectuée par la MUS après enregistrement des données transmises au moyen du rapport d'investigation (envoyées par les DDI) dans la base informatique nationale de l'InVS. Elle intervient après réalisation de l'enquête épidémiologique et de l'enquête sur la chaîne alimentaire (y compris les analyses effectuées sur les prélèvements alimentaires) par les services de contrôle et synthèse des investigations (cf. Erreur : source de la référence non trouvée).

Les différentes étapes dans le déroulement d'une TIAC ainsi que la répartition des missions et la circulation de l'information entre les différents services de l'État³ sont synthétisées dans un schéma (Annexe 1).

3 - L'utilisation des données relatives aux TIAC

a - Enregistrement de données et remontée d'informations des services de l'État

Les ARS et les DDI disposent d'outils informatiques pour enregistrer un certain nombre de données sur les TIAC.

- Le logiciel WinTiac, développé par l'InVS et diffusé en 2004, permet la gestion des signalements et des déclarations obligatoires et le suivi des investigations des TIAC par les ARS, avec l'appui des Cire et de l'InVS.

WinTiac est un outil de gestion et d'aide à l'investigation composé de plusieurs modules indépendants :

- 3 modules de saisie : gestion des alertes, gestion des repas et des données individuelles et gestion des données vétérinaires ;

³ sous réserve de modification compte-tenu de la réorganisation en cours de l'administration dans le cadre de la révision générale des

- 1 module d'analyse permettant une analyse descriptive, une étude analytique et permettant également une synthèse départementale de l'activité liée à la gestion des TIAC.

Les DDI transmettent aux ARS les résultats des investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments en enregistrant ou non leurs données directement dans le module vétérinaire de Wintiac.

☞ L'utilisation de Wintiac est recommandée aux DDI. Ce logiciel a en effet été conçu pour un partage de l'information entre les services.

Les ARS l'utilisent en routine comme aide à la démarche épidémiologique et aide à l'analyse et à l'interprétation des enquêtes épidémiologiques. Les informations saisies peuvent facilement être transmises entre les services pour mise à jour et constitution d'un dossier d'investigation complet.

- Le système d'information de l'alimentation dans le domaine vétérinaire (SIGAL) a pour objectif d'harmoniser les pratiques des services vétérinaires, d'enregistrer leurs résultats sur tout le territoire national et d'assurer une véritable traçabilité sanitaire pour optimiser la surveillance sanitaire du territoire national.

SIGAL est destiné à prendre en charge la gestion informatisée de l'ensemble des missions des DDI :

- gestion des établissements inspectés incluant la délivrance des autorisations (notamment les agréments) ;
- gestion des inspections ;
- gestion des ressources afin de disposer des effectifs et de la répartition du temps de travail de chaque agent par type de mission.

La gestion des missions des DDI dans le système d'information est ainsi définie et formalisée dans 27 programmes de référence (SPR).

☞ Un programme de référence (SPR 18) 'Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique' est mis à disposition afin de permettre la gestion des TIAC notamment avec un acte de référence spécifique aux inspections dans le cadre des enquêtes épidémiologiques à mener. L'acte de référence 'Inspection TIAC' du programme 'HA01 - Inspection des établissements en hygiène alimentaire' est supprimé et remplacé par un nouvel acte de référence intitulé « Gestion TIAC - Déclaration Investigation ».

Une interface de saisie des interventions a été développée afin d'assurer la mutualisation des données entre les services déconcentrés et la DGAL et une édition des déclarations et rapports d'investigation à partir de SIGAL (cf. ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010).

La prochaine étape consiste à lancer des réflexions et effectuer les développements informatiques nécessaires afin d'assurer une mutualisation des données entre le ministère chargé de l'alimentation et le ministère chargé de la santé par la mise en place de flux et/ou échanges de données au niveau local (SIGAL-SPR18/WINTIAC) et au niveau national (SIGAL-SPR18/VOOZANOO).

b - Bilans annuels de l'InVS

- L'InVS dispose d'une base informatique nationale appelée VOOZANOO (anciennement dénommée Epi-Info) et constituée d'un ensemble de programmes (éditeur de questionnaires, base de données, module d'analyse statistique) pour les épidémiologistes développés par les Centers for Disease Control and Prevention et l'Organisation Mondiale de la Santé.

Ce logiciel permet à l'InVS de traiter les données relatives à l'ensemble des maladies à déclaration obligatoire, dont les TIAC émanant des services déconcentrés. Les données de signalement et de déclaration sont saisies, à la fois par l'InVS (au moyen des éléments de signalement, de déclaration obligatoire (DO) et des rapports d'enquête transmis par les ARS à l'InVS) et par la DGAL (au moyen des rapports d'investigation transmis par les DDI), suivant un masque de saisie commun.

Les données ainsi enregistrées sont ensuite mises en commun par l'InVS, qui avant leur exploitation dans un but épidémiologique et la publication de synthèses à destination des professionnels de santé et du grand public, effectue un croisement / recoupement des données de façon à éliminer les doublons de déclaration et les anomalies de saisie et obtenir des informations plus complètes.

☞ L'InVS publie chaque année un bilan épidémiologique sur les TIAC déclarées en France. Ces bilans sont consultables sur son portail internet (<http://www.invs.sante.fr/surveillance/tiac/>).

- Il est ainsi possible d'exploiter les données collectées par les différents acteurs dans un but de surveillance, d'identification de pratiques ou d'aliments à risque, de manière à orienter les contrôles des services déconcentrés et à assurer une information spécifique des médecins ou des consommateurs sur certains points par l'intermédiaire de

B - Les évolutions apportées en 2009

Certaines données épidémiologiques relatives aux TIAC sont donc recueillies, enregistrées et exploitées par les autorités sanitaires tant au niveau local qu'au niveau national.

En effet, comme indiqué supra, les données sont enregistrées par différents acteurs (DDI, ARS, InVS et DGAL) sur différentes bases informatiques (SIGAL, Wintiac, VOOZANOO) mais aussi sur des modèles de documents (rapports d'enquête) qui doivent être transmis au niveau national pour leur exploitation.

☞ Une partie de ces données sont communes et font l'objet de double, voire de triple, saisie du fait notamment de l'absence d'échange automatique de données entre les différentes bases informatiques utilisées.

Ce constat a conduit l'InVS et la DGAL à engager des réflexions afin de mutualiser les données et de faciliter les échanges d'information :

- réforme de la base informatique nationale de l'InVS ;
- simplification du rapport d'investigation d'une TIAC par la DGAL ;
- révision du programme de référence SIGAL (SPR 18) par la DGAL.

1 - Une nouvelle base de données de l'InVS pour le signalement des TIAC

Début 2009, l'InVS a développé un formulaire de saisie en ligne des données relatives aux TIAC (accessible à l'aide d'un navigateur et d'une connexion à Internet), utilisé par l'InVS et la DGAL (MUS). L'ergonomie et la facilité d'utilisation de ce formulaire accélèrent de façon significative l'enregistrement et le partage des données sur cette nouvelle base VOOZANOO-TIAC en remplacement de l'ancienne base informatique Epi-Info.

Par ailleurs, la mise en service de cette nouvelle base a été effectuée en parallèle, au niveau de la DGAL, de réflexions sur une simplification du modèle de rapport d'investigation d'une TIAC, et de la révision du programme de référence associé (cf. infra).

Au sein de l'InVS, des réflexions ont été engagées sur le flux d'informations entre les ARS et l'InVS. Un grand chantier de modernisation des systèmes d'information a été entrepris, comprenant entre autres la dématérialisation de la transmission des maladies à déclaration obligatoire, dont on peut attendre une accélération du flux. La mise en place de ce système se fera progressivement à partir de 2012.

2 - La mise en œuvre du programme de référence dans SIGAL (SPR 18)

Le SPR 18 'Gestion des alertes sanitaires et des toxi-infections alimentaires en santé publique' définit un acte de référence spécifique pour les inspections réalisées dans le cadre des investigations menées autour d'une TIAC.

Jusqu'à présent, on pouvait noter que :

- les données enregistrées dans SIGAL n'étaient pas totalement équivalentes à celles saisies dans la nouvelle base de l'InVS (VOOZANOO-TIAC),
- les modèles de documents qui devaient être envoyés par les DDI à la DGAL pour les bilans nationaux (cf. paragraphe II) ne pouvaient pas être pré-remplis ni édités à partir de SIGAL ; les mêmes données étaient donc d'une part enregistrées dans SIGAL et d'autre part adressées à la DGAL sous format papier.

Compte tenu de ces éléments, la DGAL a engagé des travaux afin de programmer le SPR 18. Cette programmation a deux objectifs principaux :

- dans un premier temps, une mise à jour des données devant être impérativement saisies dans SIGAL dans une perspective d'édition des déclarations de TIAC et des rapports d'investigation de TIAC mais aussi d'extraction de tableaux de bord utiles pour le suivi des TIAC (le tout en cohérence avec le nouveau formulaire de saisie de données disponible sur la nouvelle base de l'InVS),
- dans un deuxième temps, un transfert informatique des données saisies dans SIGAL directement dans la nouvelle base de données de l'InVS.

Le but est également, d'une part, de permettre l'édition de modèles types de LDL restreintes dans le cadre de la GOS (gestion des ordres de services), cas des salmonelles par exemple, et d'autre part, de mettre en place un système d'envois de mails automatiques à l'occasion de certaines actions dans SIGAL.

☞ La livraison du SPR 18 – volet TIAC a été effectuée courant novembre. En conséquence, il est demandé aux DDI d'effectuer les déclarations de TIAC et les actions suivantes par l'intermédiaire de ce nouveau programme de référence à compter du 1^{er} janvier 2011 (ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016 du 20 décembre 2010)

II - Conduite à tenir par les DDI en cas de TIAC

Les modèles fournis en annexe de la présente instruction ne sont pas contrôlés. Les versions en vigueur sont téléchargeables sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

☞ les DDI seront informées sans délai par la DGAL/MUS de toute modification apportée à ces modèles de document par message adressé sur leurs boîtes institutionnelles.

A - Signalement d'une TIAC à la DGAL

1 - Modalités de déclaration d'une TIAC par une DDI à la DGAL

Les DDI doivent informer la DGAL (Mission des urgences sanitaires) de la survenue d'une TIAC dans leur département. À réception, la DGAL accuse réception de la déclaration et crée un dossier.

Le signalement des TIAC à la DGAL (Mission des urgences sanitaires) permet la centralisation des informations, la veille en temps réel, l'identification de liens possibles entre plusieurs TIAC et/ou alertes produits, l'harmonisation des actions et la coordination des DDI.

Remarque : les investigations (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée) doivent être menées par les DDI même si la DGAL n'a pas encore accusé réception de la déclaration de la TIAC.

☞ **Les règles à respecter pour le signalement d'une TIAC à la DGAL sont les suivantes :**

- La TIAC est déclarée par la DDI du département où est situé le lieu du repas,
- La saisie des déclarations de TIAC doit être effectuée dans SIGAL (au niveau de l'acte de référence « Gestion TIAC - Déclaration Investigation ») à l'aide de l'ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016),
- La déclaration de la TIAC à la DGAL doit être effectuée dans les 24 heures qui suivent le signalement de la TIAC à la DDI même si l'ensemble des informations requises ne sont pas disponibles.

En cas d'indisponibilité de SIGAL, la DDI adresse la déclaration à la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL : par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr). Dans ce cas, la DGAL n'adresse pas d'accusé de réception aux DDI.

Le modèle de déclaration est défini en Annexe 2 et est téléchargeable sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC).

2 - Les bons réflexes à avoir lors de la déclaration d'une TIAC par une DDI

L'objectif de ce paragraphe est d'attirer l'attention des DDI sur certains éléments de la déclaration :

- Chaque TIAC est définie par un numéro unique (attribué de façon automatique dans SIGAL) selon la codification suivante :
Année – Département – Numéro d'ordre de survenue de la TIAC dans le département,
- Dans le cas où le département de déclaration de la TIAC est différent du département du domicile des malades, la DDI du département de déclaration de la TIAC doit adresser une copie de la déclaration à la DDI du département du domicile des malades,
- La rubrique 'germe présumé responsable' peut être renseignée (les symptômes et la durée d'incubation peuvent être compatibles avec un ou plusieurs germes suspects) même si ce germe n'a pas encore été isolé, soit sur les malades, soit sur les aliments,
- Si une denrée alimentaire suspectée est fabriquée dans un autre département, la DDI adresse une copie de la déclaration ainsi que les éléments de traçabilité en sa possession à la DDI concernée,

- En cas de TIAC à Salmonelles, la DDI doit adresser, en complément de la déclaration, tous les documents de traçabilité des produits en sa possession (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée).

Un cas particulier peut être rencontré mais ne dédouane pas les services des obligations relatives à la déclaration et à l'envoi à la MUS du rapport d'investigation. Les investigations (enquête épidémiologique et étude de la chaîne alimentaire) sont parfois réalisées très rapidement après la déclaration. Dans ce cas, la déclaration à la MUS et l'envoi du rapport d'investigation (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée) peuvent être réalisées de façon concomitantes.

B - Investigations en cas de TIAC

1 - Cas général

a - Inspection d'établissements

Pour l'ensemble des missions des DDI et afin de prendre en charge l'appui de la démarche d'accréditation qualité de l'inspection conformément à la norme 17020 qui requiert l'utilisation de méthodes d'inspection harmonisées, les inspecteurs disposent désormais de grilles d'inspections nationales à partir desquelles ils saisissent leurs comptes rendus de contrôles, rédigent les rapports d'inspection et gèrent les suites administratives et actions judiciaires engagées à l'issue des contrôles. En outre, chaque grille d'inspection est documentée par un vade-mecum qui explicite les modalités de contrôle notamment les objectifs réglementaires que les exploitants de la chaîne alimentaire doivent respecter mais aussi la méthodologie utile à l'inspecteur pour mener à bien son contrôle.

Comme indiqué dans le paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée des investigations relatives à la sécurité sanitaire des aliments doivent être réalisées afin notamment de déterminer les facteurs ayant pu permettre la contamination et/ou favoriser le développement microbien et/ou la production de toxines.

Dans le cadre des investigations menées autour des TIAC, il convient de différencier trois grands types d'établissements :

- le domicile consommateur (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée) ;
- l'établissement de consommation ;
- l'établissement de fabrication.

Pour les établissements de consommation et de fabrication, des non-conformités peuvent être identifiées concernant :

- les locaux
- les équipements (dont respect chaîne du froid / chaud)
- le personnel
- les matières
- le fonctionnement (dont respect chaîne du froid / chaud)

☞ Lorsque, dans le cadre des investigations menées autour d'une TIAC, une DDI réalise une inspection dans un établissement de consommation ou de fabrication, la DDI s'appuie sur le référentiel métier disponible sur le site Intranet de la DGAL (Démarche assurance qualité> [Référentiel métier : méthodes et rapports d'inspection](#)>Secteur Vétérinaire : sécurité sanitaire des aliments)

Pour plus d'éléments sur les méthodes d'inspection, leur utilisation et leur mise à disposition dans SIGAL, il convient de se reporter aux instructions en vigueur sur le sujet (en particulier, la lettre à diffusion limitée [DGAL/MAPP/L2009-0002 du 27/04/2009](#) et la note de service [DGAL/MAPP/N2009-8265 du 11 mai 2010](#))

b - Prélèvements et analyses

Comme indiqué dans le paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée, les prélèvements en vue d'analyses microbiologiques ou de recherche d'un autre contaminant sont réalisés sur les malades et sur les aliments, voire même sur le personnel de l'établissement qui a fabriqué l'aliment incriminé.

Remarque : l'absence de restes alimentaires n'empêche pas les services de contrôle de mener des investigations suite à une déclaration de TIAC.

☞ Les règles à respecter pour la réalisation de prélèvements alimentaires sont les suivantes :

- Les demandes d’analyses formulées au laboratoire doivent :
 - préciser clairement les agents pathogènes suspectés devant être recherchés,
 - et, si possible, donner des indications sur les symptômes observés, le délai d’incubation estimé pour cibler au mieux les agents à rechercher (en particulier si les quantités d’aliments disponibles sont limitées)

Remarque : les agents pathogènes correspondant aux critères microbiologiques réglementaires ne doivent pas être considérés comme les seuls agents potentiellement impliqués dans des TIAC.

- Les prélèvements doivent être orientés en fonction des symptômes et du délai entre la consommation des aliments suspects et la date d’apparition des premiers symptômes,

Remarque : en l’absence d’orientation précise sur un repas suspect, il convient de prélever plusieurs repas précédents dans la période de 72 heures avant l’apparition des symptômes (ce qui permet de couvrir la période d’incubation de la majorité des germes).

- Pour certains agents pathogènes, des préconisations particulières doivent être respectées, citons par exemple :
 - en cas de suspicion d’intoxication histaminique, les échantillons doivent, lorsque cela est possible, être prélevés selon un plan à 3 classes (nombre d’unités constituant un échantillon $n = 9$) et adressés à un laboratoire utilisant la méthode de référence HPLC,
 - en cas de suspicion d’intoxication staphylococcique, le plan d’échantillonnage et de prélèvement est précisé dans les notes de service [DGAL/SDSSA/SDPPST/N2009-8136 du 12 mai 2009](#) et [DGAL/SDSSA/SDPPST/N2009-8137 modifiée du 12 mai 2009](#) (recherche des entérotoxines staphylococciques de type SEA à SEE dans les produits laitiers et autres échantillons).

Remarque : Les résultats des analyses seront disponibles dans SIGAL lorsque les laboratoires concernés seront qualifiés.

Pour réaliser ces analyses et disposer d’un ensemble d’éléments de traçabilité relatifs aux denrées alimentaires consommées par les malades, il est important de veiller à ce que tous les restes alimentaires, emballages et étiquettes des produits soient conservés (en particulier s’ils ont été apportés à la clinique ou à l’hôpital où sont soignés les malades).

2 - Cas particulier des TIAC familiales

Contrairement aux TIAC survenant dans des établissements soumis aux contrôles officiels (notamment réalisés par les DDI), les TIAC familiales ont lieu dans un domicile privé.

Les méthodes d’inspection mises à disposition des DDI et visées au paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée ne sont pas adaptées aux investigations réalisées autour des TIAC familiales.

Néanmoins, les DDI doivent rechercher les éventuelles anomalies concernant les équipements, les matières et le fonctionnement pouvant expliquer la survenue d’une TIAC dans un foyer familial, par exemple :

- les règles concernant l’hygiène personnelle afin d’éviter la contamination des aliments (lavage des mains, préparation du repas par une personne ne présentant pas de blessures ni de coupures sur les mains ...),
- l’entretien et le nettoyage des plans de travail et de la cuisine (maîtrise des contaminations croisées),
- le nettoyage des équipements (four, appareils électroménagers...), des ustensiles et de la vaisselle (maîtrise des contaminations croisées),
- le rangement, l’entretien et le nettoyage du réfrigérateur et du congélateur,
- les modalités d’achat et d’acheminement des denrées alimentaires jusqu’au domicile,
- les conditions et durées maximales de conservation au domicile selon la catégorie d’aliments (respect de la chaîne du froid ou du chaud notamment).

3 - Cas particulier des TIAC à Salmonelles en lien avec des œufs ou des ovoproduits

Lorsque des salmonelles sont isolées sur des prélèvements effectués sur des malades et que des œufs (isolement de *Salmonella* Enteritidis ou Typhimurium) ou des ovoproduits (isolement de *Salmonella* spp.) ont été consommés par

des malades, une salmonellose liée à des œufs ou des ovoproduits peut être suspectée. Des informations plus détaillées doivent alors être fournies à la DGAL/MUS afin d'identifier :

- les élevages et/ou les bâtiments hébergeant des poules pondeuses à l'origine des œufs suspects,
- les établissements producteurs des ovoproduits suspects.

Ces informations sont demandées dans la perspective d'investigations et d'actions sur le site concerné.

☞ Les règles supplémentaires à respecter pour des TIAC à Salmonelles en lien avec des œufs ou des ovoproduits sont les suivantes :

- Les modèles de document qui suivent pour une enquête traçabilité des produits doivent être utilisés et dûment remplis :
 - modèle pour les ovoproduits en Annexe 3,
 - modèle pour les œufs en Annexe 4.
- La DDI joint toutes les pièces justificatives utiles, en particulier les bons de livraison et les étiquettes des produits.
- La DDI doit adresser le(s) document(s) de traçabilité des produits à la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL :

par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr)

- La transmission des documents (traçabilité des produits et pièces justificatives) à la DGAL doit être effectuée si possible en même temps que l'envoi de la déclaration de TIAC (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée),

Remarque : cette transmission peut être différée si les informations ne sont pas encore disponibles au moment de la déclaration (en veillant à préciser le numéro de déclaration).

- Si des élevages ou les centres d'emballage suspectés sont situés dans d'autres départements, la DDI adresse une copie de la déclaration ainsi que les éléments de traçabilité aux DDI concernées.

Remarque : pour plus d'éléments sur la lutte vis-à-vis des salmonelles dans les troupeaux Gallus gallus filières ponte et chair et la réalisation pratique des prélèvements en élevage, il convient de se reporter aux instructions en vigueur sur le sujet, en particulier la note de service modifiée [DGAL/SA/SDSSA/N2010-8040](#) du 11 février 2010 (relative à la maîtrise du danger salmonelles dans les troupeaux de reproducteurs Gallus gallus, et dans les troupeaux de poulettes et poules pondeuses d'œufs de consommation).

4 - Cas particulier des TIAC à coquillages

Si, tout ou partie des aliments suspects sont des coquillages, une enquête de traçabilité doit être effectuée par la DDI.

Un modèle de document est défini afin d'harmoniser le résultat de cette enquête et d'en faciliter ainsi la synthèse par la DDI. Ce document permet aussi de donner des précisions sur les prélèvements éventuellement réalisés.

☞ Les règles supplémentaires à respecter pour des TIAC à coquillages sont les suivantes :

- Le modèle de document en Annexe 5 doit être utilisé et dûment rempli,
- La DDI doit adresser le document de traçabilité des coquillages à la DGAL :
 - à la Mission des urgences sanitaires (MUS) par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr)
 - au bureau des produits de la mer et d'eau douce (BPMED) par courriel (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)
- La transmission de ce document à la DGAL doit être effectuée si possible en même temps que l'envoi de la déclaration de TIAC (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée),

Remarque : cette transmission peut être différée si les informations ne sont pas encore disponibles au moment de la déclaration (en veillant à préciser le numéro de déclaration).

- Si les établissements de production sont situés dans d'autres départements, la DDI adresse une copie de la déclaration ainsi que le document de traçabilité aux DDI concernées,
- Le document est considéré comme une fiche de commémoratifs et doit donc accompagner les prélèvements lors de leur envoi au laboratoire.

C - Clôture et rapport d'investigation d'une TIAC

1 - Fin des investigations et rapport d'investigation par les DDI

L'objectif du rapport d'investigation est de présenter la conclusion des investigations menées autour d'une TIAC dans un département et réalisées sur les volets 'humain' et 'alimentaire' :

- Comme indiqué dans le paragraphe II - B, la DGAL a modifié en 2009 le modèle de rapport d'investigation dans un souci de simplification, d'amélioration de la lisibilité et d'harmonisation avec les termes utilisés dans SIGAL,
- Certaines parties du rapport relèvent de la compétence des ARS, citons les anciens paragraphes 4) C- 'Courbe épidémique' et 4) E- 'Exposition aux aliments chez les malades et les non malades'. Ces paragraphes étant facultatifs, il a été décidé de les supprimer dans la nouvelle version en vigueur du rapport d'investigation.

Le modèle de rapport d'investigation est défini en annexe 6 et est téléchargeable sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC).

☞ Les règles à respecter pour la rédaction du rapport d'investigation d'une TIAC et son envoi à la DGAL sont les suivantes :

- La synthèse des investigations (y compris celles menées par la DDI du lieu d'origine des matières premières suspectées) et le rapport associé sont effectués par la DDI qui a déclaré la TIAC (pour mémoire : DDI du département où a eu lieu le repas),
- La saisie du rapport d'investigation d'une TIAC et sa transmission doivent être effectuées dans SIGAL (au niveau de l'acte de référence « Gestion TIAC - Déclaration Investigation ») à l'aide de l'ordre de méthode DGAL/SCAS/SDPPST/BMOSIA/L2010-1016),
- La transmission du rapport d'investigation à la DGAL doit être effectuée dans le mois qui suit la fin des investigations réalisées par les DDI (avec l'appui des ARS),

En cas d'indisponibilité de SIGAL, la DDI adresse le rapport d'investigation à la Mission des urgences sanitaires (MUS) de la DGAL : par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr).

2 - Les bons réflexes à avoir lors de l'envoi du rapport d'investigation d'une TIAC par une DDI

L'objectif de ce paragraphe est d'attirer l'attention des DDI sur certains éléments du rapport d'investigation :

- Le numéro unique de TIAC attribué lors de la déclaration est indiqué dans le rapport d'investigation (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée),
- Les résultats d'analyses (prélèvements effectués sur des malades, des denrées alimentaires et du personnel) doivent être présentés de façon synthétique,
- Seuls les bulletins d'analyse mentionnant des résultats non satisfaisants (et en mentionnant en référence le numéro de la TIAC) doivent être envoyés à la DGAL/MUS par télécopie (01-49-55-84-23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr),
- Le rapport d'investigation d'une TIAC ne se substitue pas aux rapports d'inspection rédigés par les DDI lorsqu'elles réalisent des inspections dans les établissements de consommation et de fabrication (cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée),
- Une synthèse de ces inspections doit être effectuée en reprenant les conclusions relatives aux têtes de chapitres des grilles d'inspection (locaux, équipements, personnel, matières et fonctionnement),
- Pour statuer sur la confirmation ou la simple suspicion d'implication d'un agent pathogène (6)- 'Conclusion de l'enquête administrative', les DDI doivent appliquer les éléments de conclusion repris aux pages 24 à 27 du fascicule "[Toxi-infections alimentaires collectives – Déclaration, Investigation, Conduite à tenir](#)"
- En fin de rapport, une conclusion sur la TIAC doit être formulée en fonction du résultat des investigations. Quatre situations sont possibles :

- **TIAC à agent suspecté** : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable et qu'une orientation étiologique peut être formulée compte-tenu du lien épidémiologique (consommation d'aliments suspects, incubation et symptômes présentés par les personnes malades) mais que des résultats d'analyse n'ont pas confirmé cette suspicion,
- **TIAC à agent confirmé** : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable et qu'une orientation étiologique a pu être formulée compte-tenu du lien épidémiologique (consommation d'aliments suspects, incubation et symptômes présentés par les personnes malades) et a été confirmée par des résultats d'analyses (sur des prélèvements humains ou alimentaires),
- **TIAC à agent inconnu** : cette conclusion est utilisée lorsque l'origine alimentaire est la plus probable mais qu'aucune orientation étiologique ne peut être formulée,
- **TIAC non retenue** : cette conclusion est utilisée lorsqu'une autre origine, que celle alimentaire, est la plus probable (cas par exemple des gastro-entérites virales – cf. paragraphe Erreur : source de la référence non trouvée).

3 - Clôture de la TIAC par la MUS

Il est demandé aux DDI de rédiger le rapport d'investigation et de l'envoyer à la MUS dans le mois qui suit la fin des investigations réalisées par les DDI (avec l'appui des ARS) pour trouver l'origine de la TIAC. À réception du rapport, la MUS enregistre les données dans la base informatique nationale de l'InVS (VOOZANOO).

La MUS considère qu'à une date donnée, toutes les TIAC déclarées au moins 3 mois avant cette date sont susceptibles d'avoir été investiguées par les DDI. Dans certains cas, moins fréquents, des investigations plus longues peuvent être nécessaires.

Par ailleurs, le fait de centraliser à la MUS le plus rapidement possible les rapports d'investigation (documents plus complets et fiables que les premiers éléments issus des déclarations) permet d'assurer une veille efficace et continue des TIAC en France, et ainsi d'être réactif le plus précocement possible si un événement ou des points communs étaient identifiés.

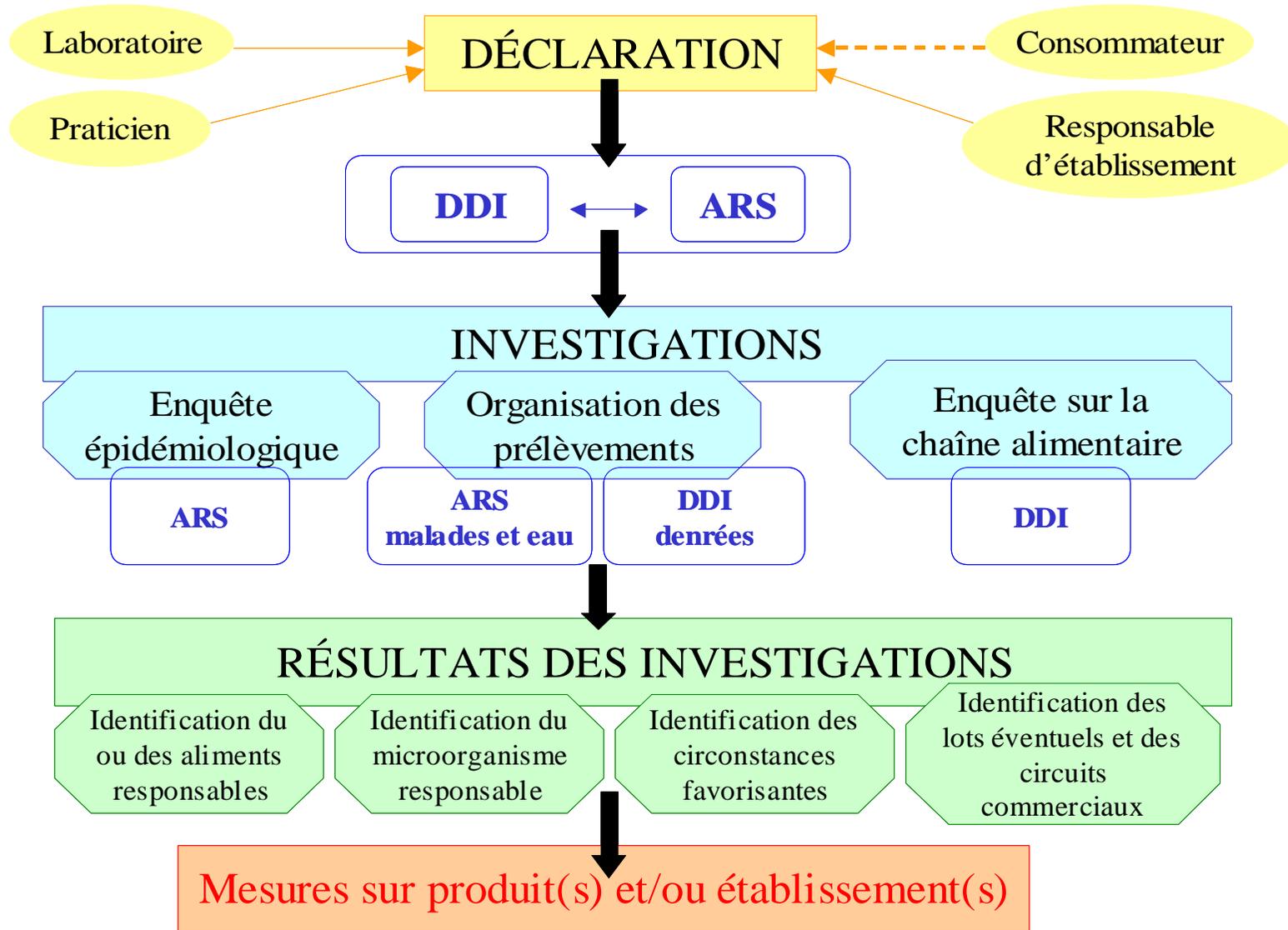
En conséquence, des réclamations peuvent être effectuées par la MUS afin de recueillir dans les délais impartis les rapports d'investigation des TIAC qui lui ont été déclarées.

La présente note sera complétée par une instruction commune DGS / DGAL qui prendra en compte les modifications d'organisation et de fonctionnement liées à la RGPP.

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuelles rencontrées dans l'application de cette note.

Le Directeur Général Adjoint
 Chef du Service de la Coordination des
 Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT



⁴ Les DDI mentionnées dans le schéma intègrent les DD(CS)PP (directions départementales en charge de la protection des populations) et les DSV (directions des services vétérinaires situées dans les départements d'Outre-Mer) futures DAAF (directions de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) au 1^{er} janvier 2011.

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

Expéditeur:

DD(CS)PP de département

Affaire suivie par :

Date de déclaration :

Téléphone :

Télécopie :

DGAL

Mission des urgences sanitaires

Téléphone : 01 49 55 50 85 ou 81 91

Télécopie : 01 49 55 84 23

Courriel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr**DÉCLARATION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE**

(à envoyer dans les 24 heures même si toutes les informations demandées ne sont pas disponibles)

N° d'identification TIAC :

Année

Dép.

N°ordr

1) Contexte

Date de réception : Via : De :

2) Lieu du repas

– Restauration familiale <input type="checkbox"/>	Établissement (mairie du domicile si TIAC familiale)
– Restauration collective à caractère social <input type="checkbox"/>	
– Restauration commerciale <input type="checkbox"/>	
– Restauration hors foyer	
– Restauration hors foyer	– Restauration collective à caractère social <input type="checkbox"/> – Restauration commerciale <input type="checkbox"/> – Vente directe autre <input type="checkbox"/> – Autre restauration hors foyer <input type="checkbox"/>
– Précision :	SIRET :

3) Date de l'intoxication

– date et heure du ou des repas suspect(s) :

– date et heure des premiers symptômes :

– date et heure des derniers symptômes :

4) Nombre de cas

nombre de personnes exposées :

nombre de personnes hospitalisées :

nombre de personnes malades :

nombre de personnes décédées :

5) Symptômes : nombre ou % de malades concernés

Douleurs abdominales <input type="checkbox"/>	Vomissements <input type="checkbox"/>	Diarrhée <input type="checkbox"/>	Fièvre <input type="checkbox"/>
Manifestations allergiques <input type="checkbox"/>	Type :	Nausées <input type="checkbox"/>	Diarrhée sanglante <input type="checkbox"/>
Autres symptômes <input type="checkbox"/>	Nb :	% :	(précision

6) Aliments et germes en cause

– Catégorie de produit :
Dénomination commerciale :
Établissement producteur :
Établissement distributeur :
– Catégorie de produit :
Dénomination commerciale :
Établissement producteur :
Établissement distributeur :
– Catégorie de produit :
Dénomination commerciale :
Établissement producteur :
Établissement distributeur :

– Œufs ou ovoproduits concernés : Non Oui (Transmettre la fiche commémoratifs œufs ou ovoproduits)

– Germe présumé responsable :	(précision		
Analyse sur malades :	Oui <input type="checkbox"/> (résultats :	Non <input type="checkbox"/>	En cours <input type="checkbox"/> (résultats prévus le :
Analyse sur aliments(*) :	Oui <input type="checkbox"/> (résultats :	Non <input type="checkbox"/>	En cours <input type="checkbox"/> (résultats prévus le :
– Germe présumé responsable :	(précision		
Analyse sur malades :	Oui <input type="checkbox"/> (résultats :	Non <input type="checkbox"/>	En cours <input type="checkbox"/> (résultats prévus le :
Analyse sur aliments(*) :	Oui <input type="checkbox"/> (résultats :	Non <input type="checkbox"/>	En cours <input type="checkbox"/> (résultats prévus le :

(*)si Listeria, envoyer la souche au CNR des Listeria Pasteur Paris en mentionnant le n° de l'alerte produit (n° DGAL ou n°DSV/DD(CS)PP)

7) Premières mesures prises ou prévues et observations éventuelles :

--

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

**SUSPICION DE SALMONELLOSE
COMMEMORATIFS OVOPRODUITS**

ANNEXE à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n° intervention SIGAL : 000000000000)

À adresser par télécopie (01 49 55 84 23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) à la Mission des urgences sanitaires

OVOPRODUITS : suspecté confirmé

FOURNISSEUR :

.....

Date(s) de livraison :

CASSERIE :

Raison sociale et adresse :

N° d'agrément :

PRODUIT :

Nature : ŒUFS ENTIERS JAUNE BLANC

Additif(s) : OUI NON À préciser :

Présentation – mode de conservation :

FRAIS LIQUIDE CONGELE SURGELE POUDRE CONCENTRE

Mode de conditionnement :

Pasteurisation : OUI NON

Marque commerciale :

.....

Date de fabrication :

.....

DLC ou DLUO :

.....

Numéro de lot :

.....

Commentaires :

.....

Joindre toutes pièces justificatives utiles (bon de livraison, étiquettes...).

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

**SUSPICION SALMONELLOSE
COMMEMORATIFS OEUFS**

ANNEXE à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n° intervention SIGAL : 000000000000)

A adresser par télécopie (01 49 55 84 23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) à la Mission des urgences sanitaires

NB : il est impératif de compléter cette fiche avec le plus grand soin en y mentionnant toute information liée à la traçabilité susceptible de permettre de remonter à l'élevage d'origine (en particulier en l'absence de marquage sur les œufs)

OEUFS EN COQUILLE : suspecté confirmé

VENDEUR – GROSSISTE et date(s) de livraison :

LIEU(X) d'ACHAT et date (s) d'achat :

CENTRE(S) D'EMBALLAGE :

Raison sociale et adresse :

N° d'agrément :

PRODUIT :

Pays d'origine (pour les pays tiers) :

Marque commerciale :

Type d'emballage : 360 – 180 – 36 – 12 – 10 – 6 - Autres :

Type et couleur des alvéoles :

Calibre :

Extra : OUI NON

Référence au mode d'élevage :

Date d'emballage :

DLUO ou DCR :

Date de ponte :

Marque sur les œufs :

Attention : dans un même emballage peuvent coexister des œufs avec deux marquages différents (cas d'un emballage utilisé pour faire la jonction entre les œufs de 2 troupeaux calibrés successivement).

Marques particulières sur l'emballage, sur l'étiquette (horodatage par exemple). Toute marque spécifique peut être un indicateur de lot assurant une traçabilité liée à l'élevage d'origine.

Commentaires (qualité des œufs, aspect coquilles, traces de fientes, de sang, propreté des alvéoles) :

Joindre toutes pièces justificatives utiles (bon de livraison, étiquettes...).

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

SUSPICION TIAC À COQUILLAGES

Annexe à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n° intervention SIGAL : 000000000000)

- À adresser par télécopie (01.49.55.84.23) ou par courriel (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr) à la mission des urgences sanitaires avec copie au BP MED (bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) et au département d'origine identifié
- À joindre aux prélèvements

COQUILLAGE (nom commun et/ou nom scientifique) :

État : frais / congelé / entier décoquillé

Type de conditionnement : sac / bourriche / barquette / sous-vide / autre , préciser :

Origine : FR / UE / Pays Tiers

Lieu d'achat - consommation : GMS / marché / restaurant / autre , préciser :

Date d'achat :

1^{er} Ets fournisseur/grossiste :

Date de livraison :

2^{ème} Ets fournisseur/grossiste :

Date de livraison :

Ets purificateur/expéditeur (si différent du producteur) :

N°agrément de l'établissement :

Ets producteur :

N°agrément du producteur :

Volume du lot initial :

Distribution : locale / régionale / nationale / UE / Pays Tiers ; préciser les pays :

Traitement des coquillages :

Zone de dernière provenance : classement A – B ; N° de la zone :

Temps de séjour dans cette zone (en jours) :

Si séjour inférieur à 60 jours, alors N° de la zone d'élevage précédente :

Passage : en claire / sur l'estran ; Temps passé (en jours) :

Passage en bassin : submersible / insubmersible ; Temps passé (en jours) :

Purification : Oui / Non ; Durée de la purification (en heures) :

Station avec traitement de l'eau et aération : UV / ozone / autre , préciser :

Station avec aération : Oui / Non

PRÉLÈVEMENT :

Contact LNR-IFREMER avant tout envoi : Jean-Claude Le Saux Tél = 02.98.22.46.62 - 06.07.18.24.60

Fax = 02.98.22.45.94, mail = jean.claude.le.saux@ifremer.fr

Nature du prélèvement : reste du repas / matière première / livraison même origine

Prélèvement au niveau du :

producteur / expéditeur / grossiste / détaillant / consommateur / autre (préciser ...)

Quantité prélevée :

Date d'envoi à l'IFREMER :

Type analyse	Quantité optimum	Présentation	Laboratoire destinataire	Observations
Virus : tout type de virus	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon froid positif. Si congelé avec plaques eutectiques.	IFREMER - S.Le Guyader Laboratoire de Microbiologie – LNR, rue de l'Île d'Yeu BP 21105 44311 NANTES Cedex 03	Si l'échantillon concerne les coquillages consommés, l'analyse sera réalisée quelque soit leur état et la quantité disponible.
Vibrio : tout type de <i>Vibrio</i>	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon 10°C<T<15°C.	IFREMER - D.Hervio-Heath Laboratoire de Microbiologie – LNR, Pointe du Diable 29280 PLOUZANE	
Bactéries : <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> ...	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon 5°C<T<15°C. Si congelé avec plaques eutectiques	IFREMER - M.Catherine Laboratoire de Microbiologie – LNR, rue de l'Île d'Yeu BP 21105 44311 NANTES Cedex 03	

☞ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

Expéditeur:

DD(CS)PP de département

Destinataire:**DGAL**

Affaire suivie par :

Mission des urgences sanitaires

Téléphone :

Téléphone : 01 49 55 50 85 ou 81 91

Télécopie :

Date de réception :

Télécopie : 01 49 55 84 23

Date de déclaration à la DGAL :

Date de fin d'investigation par la DD :

Courriel : alertes.dgal@agriculture.gouv.fr

RAPPORT D'INVESTIGATION D'UNE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE

N° d'identification TIAC :

Année

Dép.

N°ordre

1) LIEU DU REPAS :

Adresse :

n°SIRET :

2) TYPE DE FOYER :– Restauration familiale

– Restauration hors foyer

- restauration collective à caractère social
- entreprise (publique et privée)
 - cantine scolaire (maternelle, primaire, collège, lycée, université)
 - institut médico-social, si oui, préciser :
 - hôpital, clinique
 - unité de soins longue durée
 - soins de suite et rééducation
 - centre d'aide par le travail
 - maison d'aide sociale
 - institut médico-pédagogique
 - autre médico-social
 - maison de retraite
 - crèche et garderie d'enfant
 - autre restauration collective à caractère social
 - restauration commerciale
 - remise directe autre
 - autre restauration hors foyer

– Précisions :

– Type de restauration hors foyer

 sur place différé inconnu**3) SOURCE DE LA DÉCLARATION :**- Information reçue : via la DIRECCTE via l'ARS ou en direct du déclarant

- Identité du déclarant :

- Consommateur
- Médecin généraliste
- Médecin hospitalier
- Directeur de l'établissement (ou son représentant)
- Laboratoire
- Autre : (préciser :

4) ENQUÊTE ALIMENTAIRE ET ANALYSES :

Une étude cas-témoin a-t-elle été réalisée (avec le logiciel Wintiac) ?

<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	<input type="checkbox"/> inconnu
------------------------------	------------------------------	----------------------------------

A - NOMBRE DE PERSONNES

– exposées : – malades : – hospitalisées : – décédées :	– enquêtées : dont malades : dont non malades :
--	---

B - DATE DE L'INTOXICATION

– date et heure du ou des repas suspect(s):			
– date et heure des premiers symptômes :			
– date et heure des derniers symptômes :			

C - DESCRIPTION CLINIQUE DES MALADES

<input type="checkbox"/> nausées	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> vomissements	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> douleurs abdominales	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> fièvre	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> diarrhée	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> diarrhée sanglante	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> manifestations allergiques (précision :.....)	Nb :	% :
<input type="checkbox"/> autres symptômes (précision :.....)	Nb :	% :

D – ANALYSES

Origine des prélèvements	Recherche et résultat d'analyses				Analytes trouvés
	non	inconnu	satisfaisant	Non satisfaisant (*)	
Malades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aliments	Reste alimentaire		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Plat témoin		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Matière première		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Autres (préciser)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Transmettre les bulletins d'analyse uniquement si les résultats d'analyse ne sont pas satisfaisants*

E - CONCLUSION DE L'ENQUETE ALIMENTAIRE ET DES ANALYSES

Agent causal :

	suspecté	confirmé	inconnu
Agent causal 1 : (précision :)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Agent causal 2 : (précision :)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Aliment(s) incriminé(s) :

	suspecté	confirmé	Indéterminé
Aliment 1 : (préciser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aliment 2 : (préciser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aliment 3 : (préciser)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5) INSPECTION

A - LIEU ET DATE DE L'INSPECTION :

<input type="checkbox"/> Domicile consommateur	Réalisée le :
<input type="checkbox"/> Établissement de consommation	Réalisée le :
<input type="checkbox"/> Établissement de fabrication si différent de l'établissement de consommation	Réalisée le :

B - RÉSULTATS DE L'INSPECTION :

Domicile consommateur	Conforme	Non conforme	Pas observé	Remarques
Équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Matières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Fonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Établissement de consommation	Conforme	Non conforme	Pas observé
Locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matières(*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Établissement de fabrication	Conforme	Non conforme	Pas observé
Locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matières(*)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fonctionnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
dont respect chaîne du froid / chaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

(*)Dans l'hypothèse où l'origine de la contamination est la matière première, donner la description du produit et son origine (nom du fabricant et identifiant vétérinaire) :

C - CONSÉQUENCES DE L'INSPECTION :

	Oui	Non
• Nettoyage et désinfection des locaux (établissement de consommation ou de fabrication)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Achat et/ou renouvellement d'équipement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Travaux de rénovation dans les locaux (établissement de consommation ou de fabrication)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Formation du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Fermeture de l'établissement de consommation ou de fabrication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Alerte produit associée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Autre mesure (préciser)*: :.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*avertissement, mise en demeure, consigne, saisie, suspension ou retrait d'agrément, PV ...

6) CONCLUSION DE L'ENQUÊTE ADMINISTRATIVE

TIAC à agent suspectée	<input type="checkbox"/>
TIAC à agent confirmée	<input type="checkbox"/>

TIAC à agent inconnu	<input type="checkbox"/>
TIAC non retenue	<input type="checkbox"/>

Ce rapport d'investigation doit être adressé, dans le mois qui suit la fin des investigations, à la DGAL/MUS (alertes.dgal@agriculture.gouv.fr ou télécopie: 01 49 55 84 23), accompagné des bulletins d'analyse non satisfaisants et des informations complémentaires que vous jugerez utiles.