

Intoxications alimentaires et camps de jeunesse

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



© Christian Deblanc - Source Dircom/MCF www.photortheque.cfwb.be

Alors ... c'est peut-être grave car il peut s'agir d'une Toxi-Infection Alimentaire Collective ou TIAC

- ◆ Une TIAC est une infection ou une intoxication alimentaire qui affecte au moins deux personnes
- ◆ Qui vont présenter des symptômes similaires :
 - ◆ Nausées - vomissements et/ou
 - ◆ Maux de ventre et/ou
 - ◆ Diarrhées et/ou
 - ◆ Fièvre
- ◆ Et dont l'origine peut être liée à la prise du même repas

En cas de suspicion de TIAC
Ne pas attendre...

1. Appeler un médecin

Médecin local :

Service de garde (soirées, week-ends) :

2. Conserver les restes et les matières premières

3. Prévenir l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) :
0800/13550

4. Prévenir le service de surveillance des maladies infectieuses : 070/246046

Car TIAC = URGENCE

♦ OUI parce qu'il y a risque :

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

♦ OUI à déclarer très vite car :

- ♦ Une action précoce peut éviter des conséquences sanitaires graves

Plus d'informations sur la sécurité alimentaire sont disponibles sur le site internet de l'Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire :
www.afsca.be

Qu'est-ce qui favorise la contamination alimentaire par les bactéries, virus ou toxines?

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

Quelques règles pour la prévention des TIAC

- ♦ Respecter les dates limites de consommation
- ♦ Température pas trop élevée pendant le transport d'aliments sensibles
- ♦ Propreté des endroits où on manipule la nourriture
- ♦ Lavage régulier des mains
- ♦ Ce qui est froid doit le rester
- ♦ Dégeler les produits au frigo
- ♦ Si pas de frigo, utiliser des produits moins périssables
- ♦ Bonne cuisson de la viande et du poisson
- ♦ Ne pas conserver les aliments à même le sol
- ♦ Quand c'est prêt, manger!

La contamination se fait principalement via :

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