



REX TIAC

RIPH 15 OCTOBRE 2024

DEYDIER Christelle EMH43



Toxi-Infection Alimentaire Collective

- 10000 à 16000 personnes/an touchées par une toxi-infection alimentaire collective
- Les personnes âgées sont les plus vulnérables



CONTEXTE

- Janvier 2020
- EMS (120 places)
- Spécialisés dans les troubles psychiatriques
- Restauration en sous-traitance , confectionnée dans les locaux





ALERTE



- 16/01/20 à 9h : appel du directeur à l'EMH
 - 28 résidents présentent des diarrhées et douleurs abdominales (entre 5h et 9h)
 - Sur tous les secteurs
 - Aucun professionnel
 - Le médecin co valide les infections digestives => traitements
 - Signalement à l'ARS

REONSE EMH : TIAC très fortement suspectée => envoi protocole du CHER

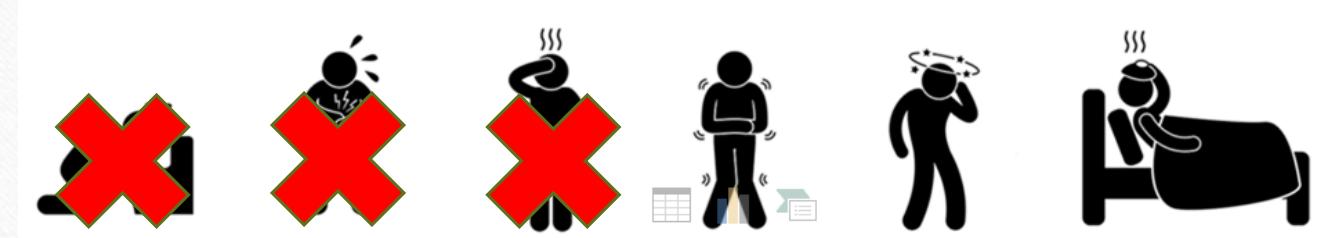
MESURES MISES EN PLACE

1. Maintien en chambre des résidents contaminés + précautions complémentaires contact (+ gouttelettes si vomissements)
2. Service en chambre des repas
3. Annulation des activités de groupe
4. Adaptation du repas de midi (riz + compote) sans utilisation des ingrédients utilisés les 3j précédents
5. Organisation de la visite des services vétérinaires
6. Prélèvements de selles chez 5 résidents atteints
7. Renfort d'effectifs AS

SUITE DES CONSTATS

16/01/20 à 10h30

- 41 résidents atteints



=> similitude des symptômes ,1/3 de résidents atteints

REPONSE EMH : TIAC certaine => programmation visite EMH pour 14h

ENQUÊTE

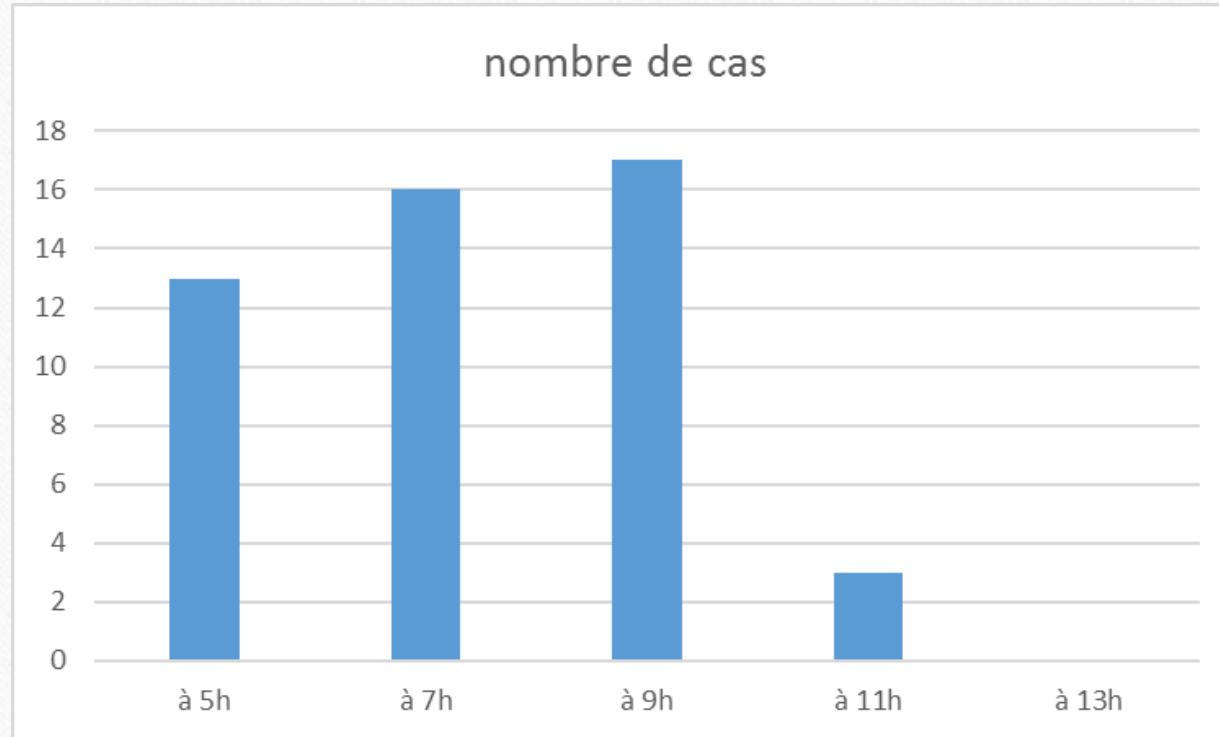
- Recherche des micro-organismes responsables d'une TIAC sans vomissement

bactérie	aliments	incubation
<i>C. perfringens</i>	Plats cuisinés la veille / Réfrigération insuffisante / Restauration collective	6 à 24h (10-12h)
<i>B. cereus</i>	toutes les catégories d'aliments	8 à 16h
<i>E. coli</i> entérotoxinogène	eau ou aliments contaminés	3 à 4j



COURBE EPIDEMIQUE

16/01/20 à 14h : pas de nouveaux cas depuis plus d'une heure



41% résidents
sont touchés



ENQUÊTE

- Résultats labo : pas de virus dans les prélèvements de selles => pas de GEA
48H d'attente pour culture des bactéries
- Enquête alimentaire auprès de l'ensemble des résidents sur les 3 derniers repas du soir



	DEJEUNER ADAPTE + MIXE	DINER ADAPTE + MIXE
Lundi 13 janvier	Rillettes de porc +M Sauté de bœuf A+M Riz aux petits légumes Plateau de fromages Corbeille de fruits	Soupe de légumes Poêlée de pommes de terre aux foies de volaille+M Plateau de fromages Compote pomme
Mardi 14 janvier	Betteraves en salade A+M Rôti de porc au jus A+M Légumes de Saison Plateau de fromages Dessert impromptue	Potage de légumes Spaghetti à la bolognaise+M Plateau de fromages Salade de fruits
Mercredi 15 janvier	Salade verte vinaigrette A+M Filet de poulet sauce moutarde A+M Pommes de terre boulangère Plateau de fromages Fruits	Potage de légumes Clafoutis salé surprise +M <i>à la courge</i> Plateau de fromages Fruits

RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE EN CUISINE

Absence de relevé de température des plats chauds depuis plusieurs jours

La soupe de la veille était tiède après remise en température

L'agent l'a goutée et a jugé que ce serait suffisant pour la manger !!!



ANALYSE DES CAUSES

- Le voyant de la cellule de remise en température **ne s'est pas allumé**
↳ L'agent a jugé que ce ne devait pas être grave
- la prise électrique présentait un **faux-contact**
↳ Problème connu depuis plusieurs jours mais non signalé
- La soupe aurait dû être préparée le jour même avec des légumes frais mais...
↳ Choix d'une **soupe surgelée** car cuisinier absent depuis plusieurs jours et non remplacé
 Soupe dégelée l'avant-veille, déjà servie le 14
 Conservée pour être resservie le 15

Résultats d'analyse du plat témoin

*Identification**

Nom du produit, nature ou identification	: Soupe servie le 15/01/20	Référence client	: MEB 03
Traitement thermique	: Cuit	Etat	:
Conditionnement	:	Conservation	: Réfrigéré
Date de fabrication	: 14/01/2020	Date de conditionnement	:

* *Informations fournies par le client*

Autres informations

Température à réception	: 6 °C	Lieu prise température	: Glacière
-------------------------	--------	------------------------	------------

Plat cuisiné sans DAOA

règlement européen N°2073/2005, critères microbiologiques TERANA (version en vigueur : disponible sur demande)

Date de début d'analyse : 17/01/2020

Paramètre	Méthode	Résultat	Unité	Critère
© Bacillus cereus présomptifs	NF EN ISO 7932	> 150000	UFC/g	100
© Clostridium perfringens	NF EN ISO 7937	1100000	UFC/g	30
© Recherche de Salmonella	BRD 07/11-12/05	Non détecté	dans 25g	

Légende : ec = en cours N/A = non analysé UFC : unité formant colonie Ne = nombre estimé N' = nombre estimé à la dernière dilution PG = présence du germe

Conclusion

Le produit ne satisfait pas aux critères définis

ACTIONS CORRECTIVES

- Formation des commis de cuisine
- Formation de l'équipe de service:
 - au contrôle des températures
 - à la conduite à tenir en cas de non-conformité
- Présence permanente d'un repas de dépannage (conserves, fruits, ...) accessible
- Vérification des relevés de température par une personne extérieure à la cuisine et obligation de traçabilité des températures

UNE HISTOIRE QUI FINIT BIEN !

- - Pas de décès
- - Pas d'hospitalisation
- - Changements de pratiques en cuisine
- - Procédure TIAC testée

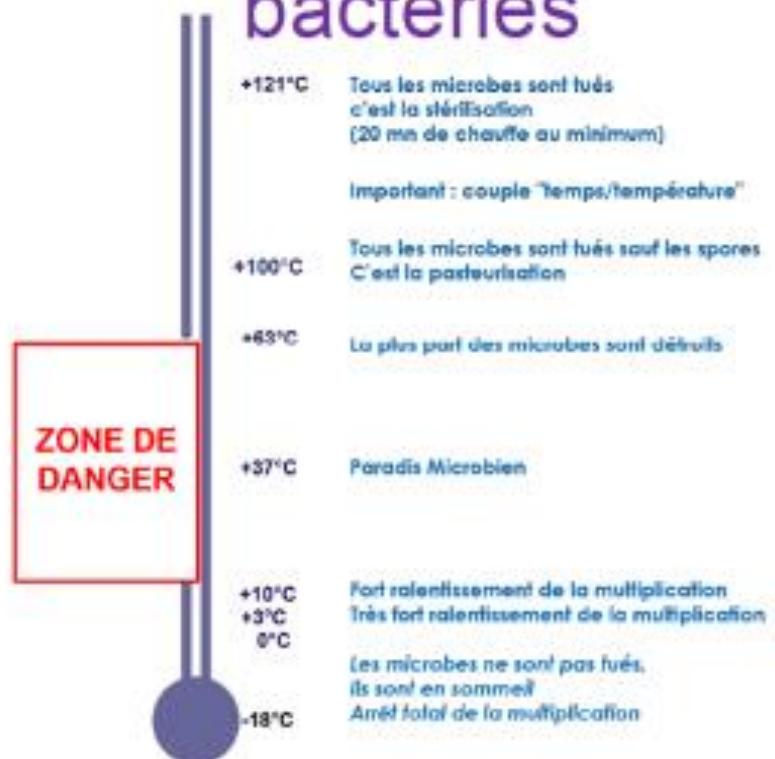
SUITE A CELA...

- Conception d'audit et formation Restauration : Intérêt porté à ce sujet par les EMS du Handicap ,thème qui intègre leurs préoccupations quotidiennes
- Attendus réglementaires du DAMRI (Chapitre 4 Restauration)

LE CONTENU DE CETTE FORMATION

- Les facteurs de développement des bactéries
- La réglementation avec contrôle des températures et traçabilité
- La remise en température
- La conduite à tenir en cas de températures non conformes
- Les échantillons témoin
- La gestion des « restes ».
- Rappel sur les prérequis à l'HDM

Facteurs de développement des bactéries



MAITRISE DES TEMPERATURES

- Obligatoire et réglementaire de contrôler et enregistrer les températures
- Preuve de contrôle des températures en cas de TIAC

Remise en température



- UN contrôle AVANT remise en température
⇒cible 3°C
- UN Contrôle AVANT le service
⇒Cible > 63°C

CONDUITE A TENIR EN CAS DE NON CONFORMITE

- Appliquer la procédure de l'établissement
- Ne pas servir le plat, surtout ne pas réchauffer !
- Servir le menu de remplacement qui aura été défini au préalable (procédure)

ECHANTILLONS TEMOIN

- Représentatifs du repas servi *(y compris les mixés)
- Réalisé en fin de service et mis dans un contenant daté, signé
- Conservé 5 à 8j minimum entre 0 et 3°C
- Exclusivement réservés à la DDPP

LES RESTES

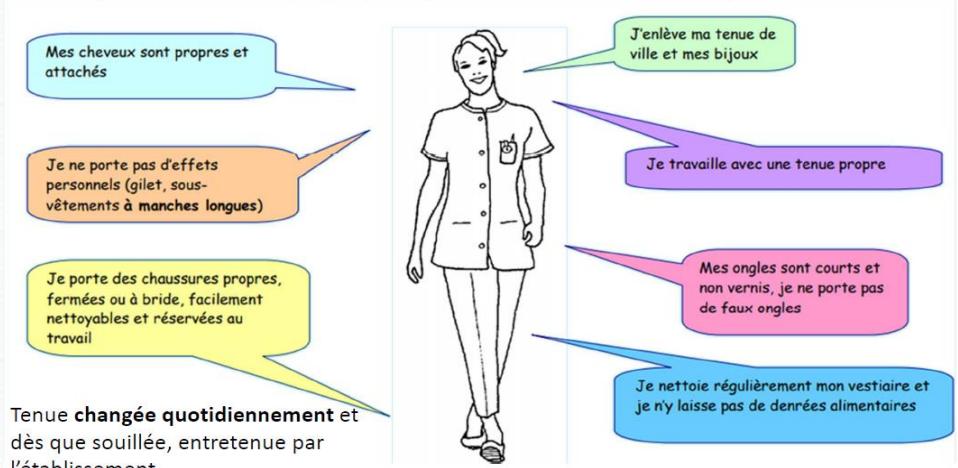
Ne sont pas conservés :

- Les plats présentés aux consommateurs
- Les produits ayant une température de retour comprise entre 10 et 63°C
- Les préparations ayant suivi un refroidissement et une remise en température
- Les préparations mixées

RAPPELS GENERAUX

Prérequis:

Tenue professionnelle propre, adaptée et dédiée à l'activité pratiquée



Avant et à chaque étape
du service



**Désinfection
des mains obligatoire**



MERCI DE VOTRE ATTENTION