

EN CAS DE SUSPICION DE Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC):

AGISSEZ RAPIDEMENT!



Une déclaration
et une action précoces
peuvent éviter des
conséquences
sanitaires graves.
Nous sommes là
pour vous aider!

NOTEZ BIEN!

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

Pourquoi? Car il y a un risque...

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

Numéro de dépôt légal D/2022/7646/22



Le médecin local

En cas d'indisponibilité du médecin
le soir et/ou le week-end, contactez
le service de garde ☎ 1733



La Cellule de Surveillance des Maladies Infectieuses de l'AVIQ

☎ 071/33.77.77 🌐 matra.sciensano.be
✉ surveillance.sante@aviq.be



L'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire)

☎ 0800/13.550 🌐 www.afsca.be
✉ pointdecontact@afsca.be

L'AVIQ À VOTRE ÉCOUTE

☎ 0800 16 061 🌐 www.aviq.be
✉ numerograttuit@aviq.be



Un problème avec l'administration ?
Contactez la Cellule Satisfaction
→ aviq.be/fr/reclamation-legard-de-laviq
Si vous n'êtes pas satisfait.e
de la réponse, interpellez le médiateur :
→ www.le-mediateur.be



Ed. responsable: F. Lannoy | Rue de la Rivelaire 21, 6061 Charleroi

INTOXICATION ALIMENTAIRE & collectivités



Wallonie
familles santé handicap
AVIQ

Une Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) est une **intoxication alimentaire** affectant au moins deux personnes, dont l'origine peut être liée à la prise d'un même repas contaminé ou à la contamination de l'environnement proche (eau non potable).

QUELS SONT LES SYMPTÔMES?

Une personne infectée peut présenter **un ou plusieurs symptômes** suivants: nausées, vomissements, maux de ventre, diarrhée, fièvre.



Mieux vaut prévenir!

COMMENT L'ÉVITER?

Soyez **attentifs** aux points suivants :



Le transport

Les aliments frais sont à transporter dans des **bacs/sacs réfrigérants** (avec *cold packs*).



La conservation

- ✓ Tous les **aliments frais** doivent être conservés au **frigo**.
- ✓ Les **produits achetés congelés** doivent être **décongelés au frigo** et non à l'air ambiant.
- ✓ Toutes les autres denrées alimentaires sont à maintenir **au sec, en hauteur à l'abri des rongeurs et de la lumière**.



L'hygiène

- ✓ Les endroits où sont manipulés les aliments doivent **rester propres** (nettoyage et désinfection réguliers).
- ✓ Le **lavage des mains** doit être fait à l'eau potable et au savon.



La consommation

- ✓ Respectez les **dates limites de consommation** (DLC).
- ✓ **Lavez** les crudités avec de l'eau potable.
- ✓ Cuisez **suffisamment** la viande et le poisson.
- ✓ Consommez le repas **immédiatement** après sa réalisation et/ou conservez les restes **au frigo**.

QUELS SONT LES ALIMENTS LES PLUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE CONTAMINÉS?

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



QUELLES SONT LES PRATIQUES À HAUT RISQUE DE CONTAMINATION?

- ✚ Un **non-respect** de la chaîne du froid.
- ✚ Une **mauvaise hygiène** des mains.
- ✚ Une **manipulation** des denrées alimentaires par des personnes **symptomatiques**.
- ✚ Un **temps de cuisson insuffisant** de la viande et du poisson.
- ✚ Un **lavage inapproprié** des ustensiles de cuisine.
- ✚ Une **utilisation d'eau non potable** (eau de puits, rivières, etc.) comme boisson ou pour cuisiner.
- ✚ Une **désinfection insuffisante** ainsi qu'une exposition au soleil des jerricans d'eau potable.
- ✚ Les **baignades** dans des rivières, lacs, étangs, etc.).