



 **Centre  
Hospitalier  
de Somain**

# Retour d'EXpérience (REX) :

## Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) en EHPAD

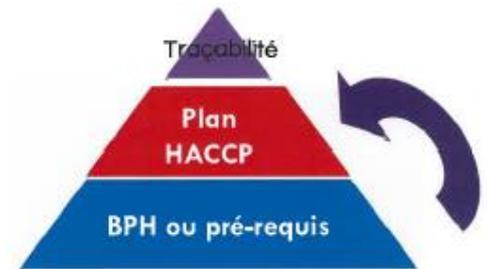
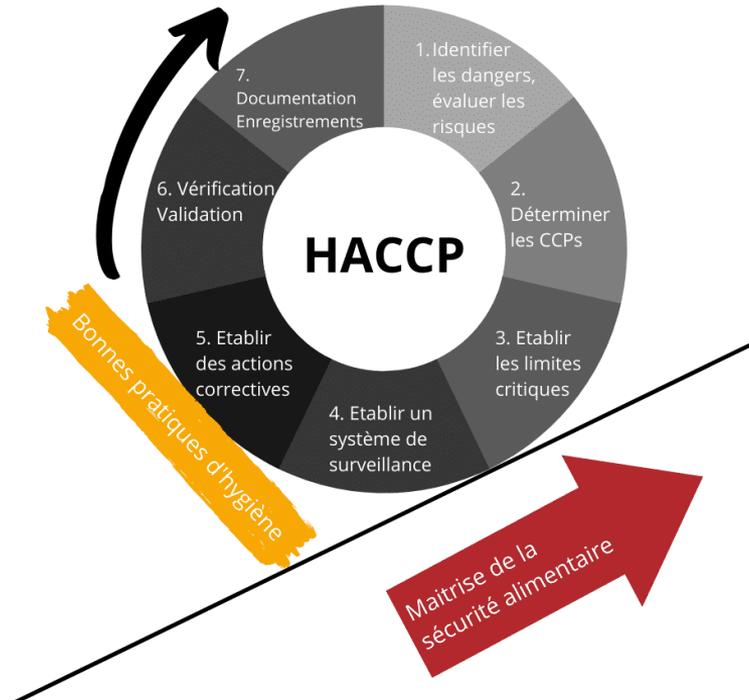


Journée des EMS – 19/03/24



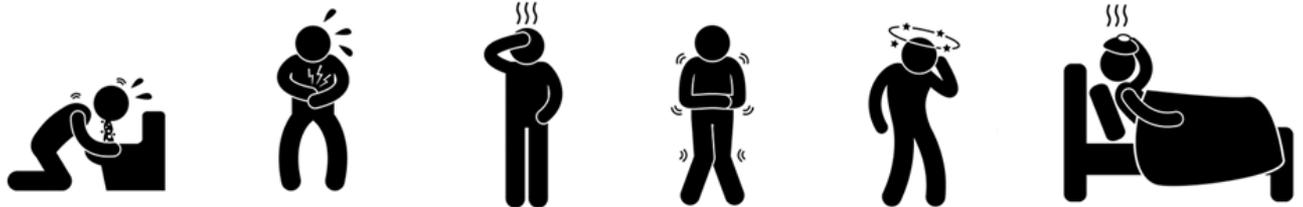
# CONTEXTE

- La restauration collective répond aux normes HACCP



# CONTEXTE

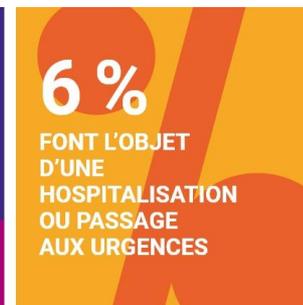
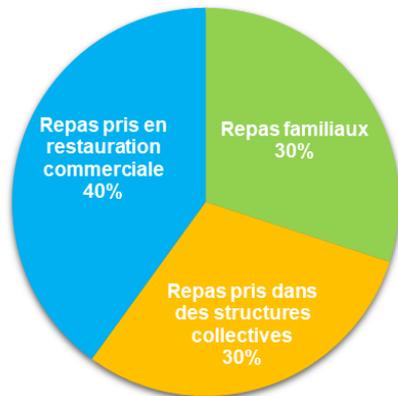
- TIAC = au moins 2 cas groupés, d'une symptomatologie similaire, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (sauf botulisme où 1 cas suffit à déclencher l'alerte).
- La consommation d'eau impactée par une pollution microbologique peut également être à l'origine d'une TIAC.



# CONTEXTE

- **Matières premières contaminées et/ou**
- **Non-respect des mesures d'hygiène et des températures et/ou**
- **Non maîtrise des contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.**

Origine des TIAC



Données SPF - 2020

Vendredi 20/05, 9h30



**Allo l'EOH ?**  
5 cas de diarrhées  
simultanées à 5h du matin  
dans une même unité : CAT?

1. Mettre en sécurité les résidents => mesure de précautions complémentaires contact
2. Alerter : la direction, les cuisines
3. Possible origine alimentaire, suivre la procédure TIAC (en cours de travail)



	<b>HYGIENE</b>	Identification : GHTIHYG/PGI/008
	<b>Procédure générale</b> Conduite à tenir en cas de suspicion de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC)	Date de création : 06/07/2022 Date de révision : 06/07/2022 N° de version : 1 N° de pages : 6/7

- L'équipe opérationnelle d'hygiène et/ou le président CLIN/CME
- Un membre du laboratoire d'analyse

### 2.1. Confirmer le diagnostic

- Affirmer l'épidémie : augmentation de cas similaires groupés dans le temps et dans l'espace (unité, voire établissement)
- Isoler le germe responsable dans l'aliment
- Isoler le germe responsable dans les selles des personnes atteintes
- Ecarter les causes non infectieuses de diarrhées (hormonales, tumorale, allergique, médicamenteuse, etc.)

2.2. Emettre des hypothèses quant à l'origine (cuisine centralisée, atelier thérapeutique, aliment apporté de l'extérieur, etc.)

### 2.3. Décider de la conduite à tenir immédiate

Toute suspicion de TIAC chez les personnels doit faire adresser les professionnels au service de santé au travail.

### 3. Déclarer

Le responsable de la restauration, en lien avec le responsable de la qualité, se chargera de prévenir :

- ➔ L'Agence Régionale de Santé (ARS) Hauts-de-France par ☎ au : **03 62 72 86 05** ou - 03 ou Mel : [ars-hdf-directeur-general@ars.sante.fr](mailto:ars-hdf-directeur-general@ars.sante.fr).
- ➔ La Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) par ☎ au : **03 28 07 22 00** ou Mel : [ddpp@nord.gouv.fr](mailto:ddpp@nord.gouv.fr), seule habilitée à prélever et analyser les échantillons alimentaires et à effectuer l'étude de la chaîne alimentaire.

Une TIAC est une maladie à déclaration obligatoire (DO). Elle doit être notifiée auprès du Point Focal Régional de l'ARS Hauts de France via le document CERFA N°12211\*02. La déclaration peut être réalisée par le médecin en charge du patient ou par les biologistes. 03 62 72 77 77 – [ars-hdf-signal@ars.sante.fr](mailto:ars-hdf-signal@ars.sante.fr)



## QUESTIONNAIRE INDIVIDUEL EN CAS DE TIAC (Texte Infection Alimentaire Collective)

Identification : GHTIHYG/PGI/008  
 Date de création : 07/07/2022  
 Date de révision : 07/07/2022  
 N° de version : 1  
 N° de pages : 1/2

Nom : ..... Prénom : .....

Date de naissance : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Unités de soins : ..... N° Chambre : .....

Sexe :  Masculin  Féminin  
 Hospitalisé  Accompagnant  Membre du personnel

Date entrée établissement : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Date entrée UF : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Malade  Non malade

Apparition des signes le \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ à \_\_\_\_ heures

Fièvre  Diarrhée  Diarrhée glaireuse et/ou sanglante

Nausées  Vomissements  Douleurs abdominales

Autres : .....

Durée moyenne des signes cliniques : .....

Ces signes peuvent-ils avoir été causés par une étiologie non infectieuse ? Laquelle ? .....

Traitement : .....

Recherches microbiologiques	Résultats
- Coproculture le .....	<input type="checkbox"/>
- Hémostoculture le .....	<input type="checkbox"/>
- Autres : ..... le .....	<input type="checkbox"/>

Enquête alimentaire (remonter jusqu'à 5 jours précédant l'apparition des symptômes)

Jour J : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

8 ____ h	8 ____ h	8 ____ h	8 ____ h
Lieu : _____	Lieu : _____	Lieu : _____	Lieu : _____

# Vendredi 20/05, 13h : cellule de crise



- Direction
- Cadre de santé
- Médecin coordinateur
- EOH
- Responsable des cuisines
- Soignant présent lors du repas du soir de la veille

## SITUATION

6 résidents du MAMA atteints sur 11 présents. 1 cas isolé en UHR (?).  
Simultanéité des symptômes  
Les résidents vont tous bien mieux, sauf une résidente déshydratée avec bilan sanguin perturbé.

# Vendredi 20/05, 13h : cellule de crise



- Direction
- Cadre de santé
- Médecin coordinateur
- EOH
- Responsable des cuisines
- Soignant présent lors du repas du soir de la veille

- Repas similaires dans tout l'établissement : omelette, soupe de légumineuses, flan, parfois de texture différente.
  - Pas d'activité cuisine thérapeutique ces 5 derniers jours.
    - Pas de cas professionnel (cuisine et EHPAD).
- Chaque résident a mangé l'ensemble des différents aliments proposés, ils étaient répartis aléatoirement autour de la table.
  - Livraison comme à l'accoutumé, à 15h par les cuisine => températures de départ en grand chariot et d'arrivée à l'EHPAD conformes => repas transférés en chariot Socamel de l'EHPAD, sauf la soupe qui reste au dessus de l'armoire. Mise en chauffe automatique à 17h30 pour un service à 18h30
    - L'eau est embouteillée.
    - La vaisselle passe au lave-vaisselle.
  - Des formations Hygiène des mains sont réalisées en cuisine et à l'EHPAD.
  - Des formations sur les entretiens de chariot ont été effectuées en cuisine

# Vendredi 20/05, 13h



- Direction
- Cadre de santé
- Médecin coordinateur
- EOH
- Responsable des cuisines
- Soignant présent lors du repas du soir de la veille

- Repas à base d'œufs = plus de risque
- Pas de difficulté particulière remontée ce soir-là mais :
  - une partie du dessert (flan) avait coulé au fond du chariot Socamel
  - le thermomètre était introuvable, le service a donc été effectué sans reprise des températures.
- L'entretien des chariots Socamel est à la charge des soignants. Il n'existe pas de traçabilité.
- Concernant la prise de température : elle n'est jamais réalisée avant la chauffe, mais normalement reprise immédiatement avant le service.
- La soupe est livrée dans des brocs thermos conservés en dehors des chariots. Une prise de température est réalisée avant départ de la cuisine à 15h. La température n'a pas été recontrôlée. Une difficulté de casse d'anse de préhension est par ailleurs remontée.
- L'équipe de nuit n'a pas pensé à réaliser de prélèvement microbiologique (diarrhée, vomissements).

Vendredi 20/05, 13h



3 coprocultures à réaliser, surtout si symptômes

Il est demandé aux cuisines de conserver l'ensemble des plats témoins de ces 5 derniers jours, et de ne pas reproposer d'aliments ayant été consommés sur les prochains repas.

Déclaration Obligatoire réalisée par le médecin  
coordinateur

+

Déclaration à la DDPP et l'ARS par la direction



# Lundi 23/05, 8h30

La direction départementale  
de la protection des populations  
met en œuvre les politiques publiques de protection des populations



## Entretien individuel



## Entretien collectif



## Observation



# Mercredi 08/06



PRÉFET  
DU NORD

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## 90 jours calendaires pour corriger

Direction départementale de la  
protection des populations

Lille, le 08/06/2022

Service SSDAOA-SV  
Sécurité sanitaire des denrées animales  
et d'origine animale

Affaire suivie par : Xavier CREPIN  
Tél. : 03 28 07 22 00  
Courriels : [ddpp@nord.gov.fr](mailto:ddpp@nord.gov.fr)

La directrice départementale  
à  
Madame la directrice  
Centre Hospitalier de Somain  
61 bis rue Joseph BOULIEZ  
59400 SOMAIN

Objet : Mise en demeure.  
PJ : Rapport d'inspection N° 22-039173 du 23/05/2022.  
Ref. : 2022-03423

**Références réglementaires :**  
Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;  
Règlement (CE) N°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;  
Code Rural et de la pêche maritime ;  
Décret N°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;  
Arrêté du 4 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;  
Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;  
Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ;  
Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cadre des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Madame la directrice,

Je vous prie de trouver ci-joint le rapport de l'inspection réalisée le 23/05/2022, par monsieur [REDACTÉ] agent assermenté de la direction départementale de la protection des populations du Nord, dans la cuisine de votre établissement "Centre hospitalier de Somain" sis 61 bis rue Joseph BOULIEZ - 59400 SOMAIN. Cette inspection fait suite à la Toxi-Infection Alimentaire Collectives (TIAC) de l'EHPAD SOMANIA.

# Vendredi 10/06



PRÉFET  
DU NORD

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## 30 jours calendaires pour corriger

Direction départementale de la  
protection des populations

Lille, le 10/06/2022

Service SSDAOA-SV  
Sécurité sanitaire des denrées animales  
et d'origine animale

Affaire suivie par : Xavier CREPIN  
Tél. : 03 28 07 22 00  
Courriels : [ddpp@nord.gov.fr](mailto:ddpp@nord.gov.fr)

La directrice départementale  
à  
Madame la directrice  
Centre Hospitalier de Somain  
61 bis rue Joseph BOULIEZ  
59400 SOMAIN

Objet : Mise en demeure.  
PJ : Rapport d'inspection N° 22-039170 du 23/05/2022.  
Ref. 2022-03474

**Références réglementaires :**  
Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;  
Règlement (CE) N°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;  
Code Rural et de la pêche maritime ;  
Décret N°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;  
Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;  
Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ;  
Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cadre des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Madame la directrice,

Je vous prie de trouver ci-joint le rapport de l'inspection réalisée le 23/05/2022, dans le cadre d'une Toxi-Infection Alimentaire Collectives (TIAC), par monsieur [REDACTÉ] agent assermenté de la direction départementale de la protection des populations du Nord, dans l'EHPAD SOMANIA de votre établissement "Centre Hospitalier de Somain" sis 61 bis rue Joseph BOULIEZ - 59400 SOMAIN.

Envoi des relevés de températures de chaque unités de l'EHPAD à la DDPP



Sensibilisation  
HACCP  
Prise de température  
Traçabilités  
(entretien,  
températures, etc.)

Equipe de  
l'EHPAD

Equipe  
Opérationnelle  
d'Hygiène

Procédures :  
Distribution des  
repas  
Prise de température  
et CAT en cas de NC  
Sensibilisations

Maintenance des  
équipements  
Interventions  
techniques

Services  
techniques

Direction

Accompagnement  
financier  
Suivi du PAQ

# Visite de suivi de la DDPP : mercredi 26/10



Direction départementale de la  
protection des populations

Lille, le 16/11/2022

Service SBDACA-SV  
Sécurité sanitaire des denrées animales  
et d'origine animale

La directrice départementale  
à  
Madame la directrice  
Centre Hospitalier de Somain  
61 bis rue Joseph BOULIEZ  
59490 SOMAIN

Affaire suivie par : Monsieur Xavier CREPIN  
Tél : 03 28 07 22 00  
Courriels : [ddpp@nord.gouv.fr](mailto:ddpp@nord.gouv.fr)  
[xavier.crepin@nord.gouv.fr](mailto:xavier.crepin@nord.gouv.fr)

Objet : Avertissement suite à mise en demeure.  
PJ : Rapport d'inspection N° 23-041239 du 28/10/2022.

Réf : 2022-06634

## AVERTISSEMENT

**Cadre réglementaire :**  
Règlement européen du Paquet Hygiène cité en référence du rapport joint ;  
Règlement (CE) N°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;  
Code rural et de la pêche maritime ;  
Décret n°2016-1700 du 10 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;  
Décret n°2022-85 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1468 du 17 décembre 2002 relatif à l'équipage des viandes boucées, jambons, cervins et de volailles dans les établissements de restauration ;  
Arrêté du 15 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;  
Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail ;  
Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cadre des tâches de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire soumise à l'activité des établissements de restauration commerciale

Madame la directrice,

Je vous prie de trouver ci-joint le rapport de l'inspection réalisée le 26/10/2022, par monsieur [REDACTED] agent assermenté de la direction départementale de la protection des populations du Nord, dans l'EHPAD SOMANIA de votre établissement "Centre Hospitalier de Somain" sis 61 bis rue Joseph BOULIEZ - 59490 SOMAIN.

Acceptable

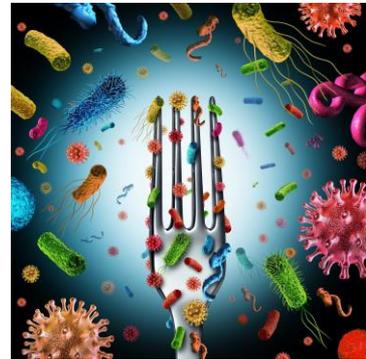
Avertissement pour un point restant : gestion des températures des préparations délivrées dans les différents services (contrôle et enregistrement)



Poursuite de la mise en œuvre du Plan d'Actions

# CONCLUSION

- La responsabilité des cuisines commence dès l'entrée des matières premières et s'arrête à l'absorption de l'aliment ou son élimination
- La responsabilité des soignants commence dès la sortie des cuisines jusqu'à l'absorption de l'aliment ou son élimination
- Pas tracé = pas fait
- Traçabilité des entretiens (chariot, ustensile, locaux, etc.)
- Traçabilité des températures (lave-vaisselle, aliment, réfrigérateur, etc.)
- Sensibilisation des soignants aux HACCP



*Nous vous remercions pour votre écoute !*



61 bis Rue Joseph Bouliez, 59490 Somain

03 27 93 09 09

[www.ch-somain.fr](http://www.ch-somain.fr)