



Suspicion de TIAC : le protocole

Deux clients ou plus, mêmes symptômes, même repas ? On respire, et on suit la procédure — dans l'ordre.

1 • SUSPECTER

Au moins 2 cas de symptômes similaires rattachés à un même repas : la suspicion suffit à déclencher le protocole.

2 • CONSERVER

Plats témoins, restes, matières premières concernées : on ne jette rien, on ne désinfecte pas les zones avant prélèvements.

3 • DÉCLARER

Déclaration **obligatoire** et immédiate à l'ARS et à la DDPP — formulaire Cerfa n° 12211*02.

4 • COOPÉRER

Menus des 3 derniers jours, registres, liste du personnel : tout est prêt grâce à votre PMS.



Sanctuarisez les preuves : plats témoins et restes au froid, identifiés, réservés aux services officiels.



Notez la chronologie dès la première heure : appels, symptômes rapportés, mesures prises — votre meilleure défense.



Ne « nettoyez » pas la situation : détruire ou désinfecter avant les prélèvements se retourne toujours contre vous.



Orientez les malades vers un médecin et restez joignable : votre coopération compte dans le dossier.

**Déclarer n'est pas avouer une faute :
c'est une obligation légale — et la preuve de votre sérieux.**

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com