

Fiche réflexe suspicion de TIAC

Fiche de réaction face à plusieurs cas de symptômes digestifs pouvant évoquer une toxi-infection alimentaire collective.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Premières mesures

- ☐ Prendre en charge les personnes malades
- ☐ Contacter un médecin / SAMU selon gravité
- ☐ Isoler et conserver les éléments utiles selon le PMS
- ☐ Ne pas jeter les denrées / documents potentiellement utiles avant consigne

Observations :

Alerte

- ☐ Prévenir la direction et l'organisateur
- ☐ Contacter les autorités sanitaires compétentes selon la procédure locale
- ☐ Évaluer le signalement SDJES si événement grave

Observations :

Traçabilité

- ☐ Liste des personnes concernées
- ☐ Repas / aliments consommés
- ☐ Heures d'apparition des symptômes
- ☐ Documents de traçabilité disponibles
- ☐ Plats témoins disponibles

Observations :

Communication

- ☐ Informer les familles selon situation
- ☐ Suivre les consignes des autorités

Observations :

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.