

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 49 – Janvier 2010

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2010-5082

Données relatives aux toxi-infections alimentaires collectives déclarées en France en 2008

Bilan 2009, p. 1-5



http://www.invs.sante.fr/surveillance/tiac/donnees_2008/tiac_donnees_2008.pdf

● **Résumé**

Le nombre de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) en 2008 est stable par rapport à 2007. A noter toutefois que du fait d'un problème informatique dans la remontée des informations, le bilan présenté par l'Institut national de Veille Sanitaire est provisoire. Les TIAC sont principalement dues aux *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, virus, *Bacillus cereus* et *Clostridium perfringens*.

Les sources alimentaires incriminées ou suspectées ont été notamment les poissons, crustacés et coquillages, les œufs et produits à base d'œufs, les viandes, les produits de charcuterie, et les volailles. Ces aliments représentent ensemble 353 foyers sur 1085. Les autres aliments sont des aliments d'origine non animale ou mixte et des plats cuisinés (221 foyers), le lait et les produits laitiers (36 foyers).