

COMMUNIQUE DE PRESSE

Poitiers, le 8 août 2018

Conservation des aliments, TIAC*

En cette période estivale et pour que chacun profite pleinement des repas en plein air il est important de rappeler quelques règles utiles pour la conservation et la consommation des produits alimentaires.

Mal conservés ou mal préparés certains produits alimentaires peuvent être responsables de toxi-infection alimentaire, souvent reconnaissables par des symptômes gastro-intestinaux (diarrhées, vomissements). On parle de TIAC (*ToxiInfection Alimentaire Collective) si au moins 2 personnes sont malades après avoir consommé le même aliment.

Plusieurs bactéries, virus ou toxines peuvent être responsables de TIAC, les plus connus étant notamment les Salmonelles et les Listeria.

Pour les éviter, le respect des règles d'hygiène et de conservation des aliments s'impose.

Durée de conservation : DLC ou DDM ?

Le conditionnement des produits alimentaires doit indiquer au consommateur la limite au-delà de laquelle un aliment est susceptible d'avoir perdu soit ses qualités micro-biologiques (pouvant entraîner des problèmes sanitaires), soit ses qualités gustatives, physiques, ou nutritives.

Pour les denrées périssables, on parle de date limite de consommation (DLC). Cette limite est impérative. Elle s'applique à des denrées sensibles qui sont susceptibles après une courte période de présenter un danger pour la santé humaine. Cette DLC est indiquée sur le conditionnement par la formule « À consommer jusqu'au... », suivie de la date limite déterminée par la loi ou par le producteur. Cette date doit impérativement être respectée. La majorité des produits à conserver entre 0 et 4°C sont concernés par cette DLC.

À l'inverse, certains produits présentent une **date de durabilité minimale**. C'est le cas par exemple des gâteaux secs, ou encore des boîtes de conserve. Une fois la date passée, **la denrée ne présente pas de danger** mais peut en revanche avoir perdu tout ou partie de ses qualités : goût, texture... Sur le conditionnement, la DDM est indiquée par la formule « À consommer de préférence avant... ». Ces produits se conservent en majorité à température ambiante.

Température de conservation : la chaîne du froid

Respecter la chaîne du froid, c'est assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, positive ou négative selon le cas, conforme à la réglementation ou à leur étiquetage et permet de conserver aux produits leurs qualités (hygiéniques, nutritionnelles et organoleptiques) et de les garder sains, du stade de la production jusqu'à la cuisine.

Le froid limite, voire stoppe, la prolifération des micro-organismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires. Toute hausse de température provoque et accélère la croissance microbienne et réduit la durée de vie du produit. Un produit sain peut alors devenir un produit à risque. La date indiquée sur l'étiquette ne reste en effet valable que si la température de conservation indiquée est respectée.

Lors du transport, utilisez de préférence un sac isotherme et limitez au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile où les denrées seront rapidement rangées dans le réfrigérateur ou le congélateur. Une fois chez vous, rangez les produits à la bonne place dans le réfrigérateur. Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquetages des denrées préemballées.

A domicile, le respect des règles d'hygiène lors de la conservation et de la préparation des repas vous permettra d'éviter les contaminations et les risques de développement bactérien pour garantir la qualité sanitaire de vos repas. Des conseils pratiques sont présentés par fiche thématique dans le guide de bonne pratique du consommateur téléchargeable gratuitement à l'adresse suivante :

<http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph>

En cas de TIAC

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire, cette déclaration est effectuée par un médecin auprès de l'Agence Régionale de Santé. A la suite de cette déclaration, l'ARS et la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) travaillent en étroite collaboration pour identifier la cause de la maladie, réaliser des prélèvements et prendre toutes les mesures qui s'imposent à la fois pour les malades et pour traiter les causes de la contamination.

Ces mesures sont particulièrement importantes et doivent être les plus rapides possible notamment dans le cas de la restauration collective où les malades peuvent être nombreux et particulièrement sensibles (jeunes enfants, personnes âgées). L'enquête alimentaire peut par ailleurs être à l'origine d'une alerte sur un produit occasionnant des retraits et rappels localement ou à plus grande échelle.

Contact presse

Nathalie BRIONNET – Adjointe à la responsable du Service de Communication Interministérielle
Préfecture de la Vienne – nathalie.brionnet@vienne.gouv.fr – 05.49.47.24.76