

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE
وزارة الصحة
MINISTÈRE DE LA SANTÉ

DIRECTION GENERALE DE LA PREVENTION
ET DE LA PROMOTION DE LA SANTE

المديرية العامة للمواقاية و ترقية الصحة

**INSTRUCTION MINISTERIELLE N° ٢٦ DU 31 MAI 2022 RELATIVE A LA CONDUITE
A TENIR DEVANT UNE SUSPICION DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE COLLECTIVE
D'ORIGINE BACTERIENNE**

Destinataires :

- Messieurs les walis
- Monsieur le Directeur Général de l'INSP
- Monsieur le Directeur Général de l'IPA
- Mesdames et Messieurs les Directeurs de la Santé et de la Population :
En communication avec
 - Les Directeurs des Etablissements Hospitaliers (EH)
 - Les Directeurs des Etablissements Hospitaliers Spécialisés (EHS)
 - Les Directeurs des Etablissements Publics Hospitaliers (EPH)
 - Les Directeurs des Etablissements Publics de Santé de Proximité (EPSP)
 - Les Directeurs des Etablissements Hospitaliers Privés
 - Les responsables des structures de santé privées (Etablissements de santé de jour, Cabinets médicaux, Laboratoires d'analyses médicales,...)
 - Les Responsables des Etablissements parapublics de santé
- Monsieur le Directeur Général de l'EHU d'Oran
- Mesdames et Messieurs les Directeurs Généraux des CHU

Pour information
Pour information
Pour information

Pour exécution et suivi

Pour exécution

Pour exécution
Pour exécution

**PJ : - ANNEXES (5)
- FICHES (3)**

L'accès à des aliments en qualité et en quantité suffisante est essentiel pour promouvoir la bonne santé. Cependant la consommation d'aliments impropre contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocives provoquent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée au cancer.

Selon OMS On estime que 600 millions de personnes, soit près de 1 sur 10 dans le monde, tombent malades chaque année après avoir consommé des aliments contaminés, que 420 000 en meurent.

Les enfants de moins de 5 ans représentent à eux seuls 40% de la charge de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire et 125 000 en meurent chaque année.

En Algérie, on enregistre en moyenne 3000 cas chaque année. Les maladies d'origine alimentaire entravent le développement socio-économique en sollicitant lourdement les

systèmes de soins de santé, et en portant préjudice aux économies nationales, au tourisme et au commerce.

Et c'est dans le cadre du renforcement du programme de prévention et de lutte contre les Toxi-Infections Alimentaires et dans l'objectif d'actualiser et uniformiser la procédure de leurs prises en charge, la présente instruction a pour objet :

- 1- d'édicter les principales mesures à mettre en place dès l'apparition du ou des premiers cas suspects afin de leur assurer une prise en charge rapide et d'en circonscrire le foyer.**
- 2- d'apporter toutes les informations utiles relatives à cette pathologie, cf ANNEXES .**

A ce titre, Mesdames et Messieurs les Directeur de la Santé et de la Population sont instruits à l'effet de :

- 1- Notifier immédiatement le ou les cas suspects qui répondent à la définition des cas**
- 2- Transférer ce ou ces cas dans les meilleurs délais et dans les meilleures conditions vers un service d'hospitalisation, pour une prise en charge adéquate;**
- 3- Procéder immédiatement aux prélèvements biologiques selon les modalités requises et les acheminer dans le strict respect des conditions de transport vers le laboratoire de référence de l'IPA conformément à l'ANNEXE 2 en veillant à joindre à ces prélèvements les fiches d'accompagnements;**
- 4- Procéder à une enquête épidémiologique afin de dépister d'éventuels autres cas et d'identifier l'origine de la source de contamination, conformément à l'ANNEXE 3 et à la Fiche d'enquête;**
- 5- Mettre en place une cellule d'urgence en étroite collaboration avec les services concernés (Commerce, Collectivités Locales, Vétérinaires...);**
- 6- Procéder aux prélèvements des aliments incriminés à des fins d'analyse biologique pour identifier le germe responsable et acheminer ces prélèvements dans les conditions de transport requises vers le laboratoire de bactériologie alimentaire et des eaux de l'IPA conformément à l'ANNEXE 2 en veillant à joindre à ces prélèvements les fiches d'accompagnements;**
- 7- Transmettre le rapport d'enquête dans les meilleurs délais au MS ;**
- 8- Prendre en collaboration avec les services compétents, toutes les mesures édictées en matière de sanction contre tout contrevenant, conformément aux dispositions prévues dans la loi n°89-02 du 7 février 1989;**
- 9- Intensifier la sensibilisation et la communication en privilégiant particulièrement la communication de proximité, par le biais des radios locales et tout autre vecteur de communication (prêches du vendredi, mouvement associatif) en vous appuyant sur les ANNEXES.**
- 10- Une importance particulière devra être accordée à l'application et au suivi de ces directives qui doivent faire l'objet d'une collaboration intersectorielle la plus large possible et qui sont téléchargeables sur le site www.sante.gov.dz .**



LE DIRECTEUR GENERAL
مدير عام الوقاية و ترقية الصحة

ANNEXE 1

INFORMATION SUR LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRE COLLECTIVE (TIAC) D'ORIGINE BACTERIENNE

1. Définition d'une Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC)

Une Toxi-infection Alimentaire Collective (TIAC) est définie par l'apparition d'au moins deux (2) cas groupés similaires d'une symptomatologie, en générale gastro-intestinale (vomissements, douleurs abdominales, diarrhée - éventuellement sanguine, céphalées, nausées), dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire ou hydrique, sauf pour le cas particulier du botulisme où un cas suffit.

Il s'agit d'une maladie transmissible, non contagieuse et à déclaration obligatoire.

Les TIAC sont généralement bénignes mais pouvant entraîner environ 10% d'hospitalisation et avec 0,005% de décès

La gravité dépend de :

- **La bactérie :** - Dose (inoculum);
- Virulence du germe.
- **L'hôte:** - Terrain immunodéprimé;
- Femme enceinte;
- Ages extrêmes;
- Survenue de complications.

2. MODE DE TRANSMISSION ET CLINIQUE

La toxï-infection alimentaire est due soit à la prolifération d'agents infectieux dans l'aliment et/ou dans l'eau, soit à l'ingestion d'une toxine préformée par la bactérie dans l'aliment.
Les principaux microorganismes et toxines responsables des TIAC sont :

- les salmonelles,
- les shigelles ,
- les Campylobacter ,
- les Escherichia coli,
- la Yersinia enterocolitica ,
- les Staphylococcus aureus ,
- le Clostridium perfringens ,
- le Bacillus cereus,
- le Vibrio parahemolyticus,
- le Clostridium botulinum,
- la Listeria monocytogenes.

Les deux dernières bactéries sont responsables de symptomatologie extra-digestive).

3. EN MATIÈRE DE DIAGNOSTIC

3.1 TIAC D'ORIGINE BACTERIENNE NON TOXINIQUE

Bactéries	Salmonella non typhoïdique	Shigella	E. coli Entéropathogène	Campylobacter jejuni / coli	Yersinia enterocolitica
Mode de transmission	Volailles -Viandes Œufs -produits laitiers - fruits de mer	Interhumaine, eau contaminée, aliment peu ou pas cuit	Viande cru ou peu cuite, laitage cru	Volaille +viande rouge, lait non pasteurisé, eau contaminée	Viande (Volaille) - laitages, eau
Incubation	12H -72H	24 H à 72H	3J -8J	2-5J à 10J	3J -7J
Clinique	Diarrhées aigües fièvre, douleurs abdominales, vomissements	Syndrome dysentérique, fièvre, douleur abdominale, diarrhées glaireuses ou glairo - sanguinolentes	Crampes abdominales, diarrhées, fébricule, vomissements	Diarrhées liquidiennes, fièvre, douleurs, crampes musculaires	Syndrome dysentérique, diarrhées sanguinolentes, fébricule, tableau pseudo-appendiculaire
Complications	Sepsis, endocardite, pleurésie, ostéomyélite, arthrite septique.	Dissémination Septiques Syndrome hémolytique urémique (SHU) Convulsions		Arthrite réactionnelle Guillain Barré	Erythème noueux Arthrite réactionnelle

3.2 TIAC D'ORIGINE BACTERIENNE TOXINIQUE

Bactéries	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Clostridium perfringens</i>	<i>Escherichia coli entero-toxinogène (Turista)</i>	<i>Escherichia coli Entéro-hémorragique</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Vibrio parahemolyticus</i>
Mode de transmission	Portage humain au niveau cutané et rhinopharyngé, Pâtisseries -Glaces Œufs mayonnaise	Viandes préparés sauces, (refroidissement lent)	Viande crue peu ou pas cuite, eau non chlorée, lait cru	Viande crue ou peu cuite, lait cru, légumes. graines germées contaminées	Riz, Purée de légumes	Crustacés et poissons crus
Incubation	1-6 H	8-24 H	12 H à 4 jours	3 à 8 jours	1-16 H	12-24HTrè
Cliniques	Vomissements, diarrhées sans fièvre douleurs abdominales	Douleurs abdominales, flatulances, diarrhées aqueuses abondantes sans fièvre	Diarrhées liquidiennes abondantes spontanément régressives	Crampes abdominales, diarrhées parfois sanglantes, fièvre (parfois) vomissements Complication : insuffisance rénale aiguë(SHU) , une anémie hémolytique et une thrombopénie	Vomissement s, diarrhées	Diarrhées, nausées , crampes
Complications	Déshydratation, Collapsus	Entérocolite nécrosante Iléus paralytique		Purpura thrombopénique Syndrome hémolytique et urémique (SHU) Insuffisance rénale		

3.3 CAS PARTICULIER

La Listérose est une pathologie infectieuse pouvant entraîner des avortements chez la femme enceinte et des conséquences graves ou fatales notamment chez les nourrissons, enfants, personnes âgées et immunodéprimés.

Bactéries	Listeria monocytogenes
Mode de transmission	Consommation de fromage, charcuterie, pâté, foie gras, (rillette), poisson fumé
Incubation	3 - 30 jours après consommation de l'aliment
Cliniques	Bactériémie de la femme enceinte, immunodéprimé et méningite du nouveau-né Fièvre, douleurs musculaires, nausées, vomissements, diarrhée ou constipation, maux de tête.
Complications	Dissémination septique, meningo - encéphalite

4. TRAITEMENT DES TIACS

4.1 Réhydratations hydro électrolytiques

- ✓ Per os quand c'est possible: eau, boissons gazeuses, aliments salés
- ✓ Solutions de réhydratation (1 à 2 litres le 1er jour) si déshydratation modérée
- ✓ Réhydratation intraveineuse (IV) si déshydratation sévère
- ✓ Antiémétiques : Si nécessaire

4.2 Mesures diététiques essentielles:

- ✓ Eliminer les aliments stimulant le péristaltisme intestinal (produit laitier sauf les yaourts, café, jus de fruits concentrés, aliments gras..).
- ✓ Eviter les légumes verts, crudités, fruits,
- ✓ Réalimentation précoce : yaourts, riz, carottes cuites, pâtes, bananes.

4.3 Anti diarrhéiques

- ✓ Lopéramide (Imodium*) proscrit en cas de syndrome dysentérique favorise la colostase
- ✓ Diosmectite (Smecta*) et tiorfan

4.4 Antibiothérapie

- ✓ Dans les cas graves, antibiothérapie selon l'antibiogramme

ANNEXE 2
MODALITES DE PRELEVEMENT

TOUS LES PRELEVEMENTS DOIVENT ETRE ACCOMPAGNES D'UNE FICHE DE RENSEIGNEMENT DUMENT REMPLIE (VOIR FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DU LABORATOIRE DE REFERENCE DE L'IPA).

- **LA RECHERCHE DE CES GERMES DANS L'ALIMENT ET L'EAU : LABORATOIRE DE BACTERIOLOGIE DES EAUX, DES ALIMENTS ET DE L'ENVIRONNEMENT - INSTITUT PASTEUR D'ALGERIE . TEL : 023 36 75 31**
- **LA RECHERCHE DE GERMES A PARTIR DE PRELEVEMENT HUMAIN : LABORATOIRE DES ENTEROBACTERIES ET AUTRES BACTERIES APPARENTES INSTITUT PASTEUR D'ALGERIE. TEL : 023 36 75 33**

LES PRELEVEMENTS NE DOIVENT PAS ETRE CONGELES SAUF EN CAS DE FORCE MAJEURE.

TIAC D'ORINE BACTERIENNE NON TOXINIQUE

Bactéries	Salmonella non typhoïdique	Shigella	E. coli Entéopathogène	Campylobacter jejuni / coli	Yersinia enterocolitica
Prélèvement	Selles (coproculture) Aliments	Selles (coproculture) Aliments (rare) Eau	Selles (coproculture) Aliments	Selles (coproculture) Aliments	Selles (coproculture) Aliments
Quantité et conditions de transport des prélèvements	Humain : 10 g de selles au minimum doivent être prélevés avant toute antibiothérapie, dans un pot propre et sec fermant hermétiquement et transporté immédiatement à 25 °C pour une durée inférieure à 2H, si différé mettre les selles à + 4 °C pendant 24 H maximum. Aliment : le reste de l'aliment consommé ou le repas témoin ou 250 g de l'aliment suspect, dans un sachet collecteur ou boîte propre, le transport doit être immédiat à +4 °C. Eau : 1 litre d'eau doit être prélevé dans un flacon stérile et transporté immédiatement à +4 °C				

TIAC D'ORIGINE TOXINIQUE

Bactéries	Staphylococcus aureus	Clostridium Perfringens	Escherichia coli enterotoxique (turista)	Escherichia coli Entéro-hémorragique *	Bacillus cereus *	Vibrio parahemolyticus *
Recherche de la toxine	Plat-aliment Vomis-selles	Selles Aliments	Aliment-selles eau (recherche de toxine)-	Selles dès le début des signes clinique et l'aliment	Plat-aliment	Eau-aliment Selles
Culture	Aliment	Selle	Selles	Selles/ aliment	Aliment	Aliment/selles
Quantité et conditions de transport des prélèvements	Humain : Selles : 10 g de selles au minimum doivent être prélevé avant toute antibiothérapie, dans un pot propre et sec fermant hermétiquement et transporté immédiatement à 25 °C pour une durée inférieur à 2 H, si différé mettre la selle à + 4 °C pendant 24 H maximum. Vomis : 10-20 g au minimum après l'apparition des premiers symptômes, dans un pot propre et sec fermant hermétiquement et transporté immédiatement à 25 °C pour une durée inférieur à 2 H, si différé mettre le vomis à + 4 °C pendant 24 H maximum Aliment : le reste de l'aliment consommé ou le repas témoin ou 250 g de l'aliment suspect, dans un sachet collecteur ou boite propre. Le transport doit être immédiat à +4 °C Eau : 1 litre d'eau doit être prélevé dans un flacon stérile et transporté immédiatement à +4 °C					

CAS PARTICULIER

Bactéries	Listeria monocytogenese
Prélèvement	Sang (hémoculture), LCR et aliment
Conditions de transport de prélèvement humain	Hémoculture et LCR à 25 °C jamais à froid, ni congeler
Conditions de transport de prélèvement alimentaire	Dans un sachet collecteur ou une boite propre, le transport doit être immédiat à +4 °C

**ANNEXE 3: ENQUETE EPIDEMIOLOGIQUE
CONDUITE À TENIR DEVANT UNE SUSPICION DE TIAC**

INVESTIGATION DES TIAC

Toute suspicion de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC) est une urgence afin d'enrayer rapidement sa diffusion.

L'investigation d'un foyer de TIAC est une mesure de surveillance qui a pour but d'éviter toute extension du phénomène et de prévenir les récidives.

Tout cas grave diagnostiqué dans une structure de santé (Publique ou Privée) doit être hospitalisé.

• Le médecin traitant doit :

- ✓ Notifier sur le « RELEVE DES MALADIES A DECLARATION OBLIGATOIRE »
- ✓ signaler immédiatement au SEMEP territorialement compétent, lequel doit alerter la DSP, le MSPRH et l'INSP, en identifiant les caractéristiques des cas suspects ou confirmés (nom, prénom, âge, adresse, commune, wilaya, date de déclaration, service, lieu et date d'hospitalisation des cas)
- ✓ avertir le laboratoire de microbiologie de l'épidémie en précisant la symptomatologie des cas et en remettant le prélèvement desselles, sérum et vomis des cas pour identification de l'agent responsable de la toxi-infection (annexe II: modalités de prélèvement et d'acheminement)

• le SEMEP en collaboration avec le Bureau d'Hygiène Communal (BHC) doit :

- ⇒ déclencher le plus rapidement possible (épidémiologique, sanitaire et microbiologique)(la fiche d'enquête).
- ⇒ avertir le laboratoire de bactériologie alimentaire et de l'eau, de l'Institut Pasteur d'Algérie (IPA) de l'épidémie en cours en lui précisant la symptomatologie des cas et lui transmettre le prélèvement de l'aliment consommé (fiche d'accompagnement).
- ⇒ remplir la fiche de notification puis rédiger et transmettre un rapport à la DSP, INSP et Direction Générale de la Prévention et de la Promotion de la Santé / MSPRH.

L'investigation a pour but de :

- ⇒ Identifier les cas: Informations de nature clinique auprès du médecin ayant effectué la déclaration obligatoire ou la prise en charge des cas (Fiche d'enquête).
- ⇒ Identifier toute source suspecte (aliment contaminé) et procéder au prélèvement des aliments suspectés (annexe II).fiche n° 1)
- ⇒ Rechercher activement les cas dans la zone identifiée en contactant

lesstructures de santé et suivre les personnes exposées (ayant consommé des aliments suspects).

- ⇒ **Prélever et transmettre au laboratoire les restes des matières premières et denrées servis à la collectivité au cours des trois (03) derniers jours.(annexe II). fiche n° 1)**
- ⇒ **Prendre des mesures de lutte, de contrôle et de prévention pour rompre la chaîne de transmission par le retrait de l'aliment contaminé ou la fermeture de l'établissement en cas d'épidémie grave.**

REMARQUES

Les établissements de restauration collective ont l'obligation réglementaire de conserver un « repas témoin » des aliments servis dans les 3 jours précédents. Des prélèvements des aliments suspectés sont réalisés pour études microbiologiques.

ANNEXE 4
MESURES DE PREVENTION D'UNE TIAC

La prévention des TIAC repose sur le respect strict des règles d'hygiène de la production à la consommation des aliments.

➤ **Hygiène des locaux et matériels**

- **Conception selon le principe de la « marche en avant». fiche 16/17/18/19/ 20 (directives nationales relatives à l'hygiène de l'environnement dans les établissements de santé publics et privés édition 2015)**
- **Choix des matériaux pour permettre un entretien facile et résister aux produits utilisés.**
- **Vestiaires séparés de la zone de préparation.**
- **Produits de nettoyage agréés pour structures à caractère alimentaire.**
- **Entretien quotidien (secteur préparation).**
- **Entretien hebdomadaire (chambre froide, fours,...).**
- **Entretien mensuel (changement des filtres des hottes).**

➤ **Au niveau des distributeurs**

- **Hygiène des moyens de transport et de stockage (nettoyage et désinfection) ;**
- **Température requise et maintenue pendant toute la durée de livraison.**

➤ **Au niveau des consommateurs**

- **Sur le plan individuel**

- **Respecter les règles élémentaires d'hygiènes en veillant à la propreté des mains et de la vaisselle,**
- **Rincer les légumes et fruits avant leurs utilisations,**
- **Vérifier la date de péremption,**
- **S'assurer que le réfrigérateur est à 4 ° c,**
- **Laver les planches de coupes et tous les ustensiles de cuisine ayant servi pour les viandes crues**
- **Décongeler les viandes au réfrigérateur ou au micro onde (réfrigération rapide) ne jamais dégelé à température ambiante**
- **Ne jamais cuire les viandes à demi cuisson et les refaire cuire plus tard ; les cuissons doivent se faire à une température adéquate**

- Les boîtes de conserves déformées/bombées et celles dégageant une odeur suspecte à l'ouverture ne doivent pas être consommées.
- utiliser des ustensiles tels que couteaux, planches à découper, marmites différents pour les aliments crus et cuits
- Séparer les aliments cuits des aliments crus dans le réfrigérateur afin d'éviter les contaminations croisées
- Conditionner les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à être consommer
- Ne pas laissez des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante
- Ne conservez pas des aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur
- Soigner et protéger toutes lésions ou coupures sur les mains avant toute préparation alimentaire.

- Sur le plan collectif

- Corriger les défaillances identifiées au niveau de la chaîne alimentaire
- Consigner toute les denrées suspectes
- Ecartez momentanément et traiter un porteur de germe
- Rappeler les règles d'hygiène générale (désinfection des locaux, hygiène des personnels)

➤ Déclaration, surveillance et contrôle

- La déclaration par le médecin traitant au SEMEP de la structure de santé de la commune concernée sera transmise au DSP, qui à son tour déclare au DGPPS/MSPRH et l'INSP.
- Une surveillance médicale du personnel doit être obligatoire, elle comporte l'éviction, la prise en charge et le traitement des sujets présentant une infection cutanée, rhino ou oro-pharyngée ou digestive.
- Des contrôles systématiques par analyses microbiologiques des aliments servis en restauration collective sont prévus (repas témoin).

ANNEXE 5
05 CLES DE L'OMS POUR DES ALIMENTS PLUS SURS

1. VEILLEZ A LA PROPRETE LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS

- Lavez-vous les mains avant de toucher des aliments et relavez-les souvent pendant que vous faites la cuisine
- Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes
- Lavez et désinfectez toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments
- Tenez les insectes, les rongeurs et les autres animaux à l'écart des aliments et de la cuisine

2. SEparez LES ALIMENTS CRUS DES ALIMENTS CUITS

- Séparez la viande, la volaille et le poisson crus des autres aliments
- Ne réutilisez pas pour d'autres aliments le matériel et les ustensiles tels que les couteaux et les planches à découper que vous venez d'utiliser pour des aliments crus
- Conservez les aliments dans des récipients fermés pour éviter tout contact entre les aliments crus et les aliments prêts à consommer

3. FAITES BIEN CUIRE LES ALIMENTS

- Faites bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson
- Portez les mets tels que les soupes et les ragoûts à ébullition pour vous assurer qu'ils ont atteint 70 °C.
- Pour la viande et la volaille, vérifiez que la chair n'est plus rose ou, mieux encore, utilisez un thermomètre
- Faites bien réchauffer les aliments déjà cuits

4. MAINTENEZ LES ALIMENTS A BONNE TEMPERATURE

- Ne laissez pas des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante
- Réfrigérez rapidement tous les aliments cuits et les denrées périssables (de préférence à moins de 5 °C)
- Maintenez les aliments cuits très chauds (à plus de 60 °C) jusqu'au moment de les servir

5. UTILISEZ DE L'EAU ET DES PRODUITS SURS

- Utilisez de l'eau saine ou traitez-la de façon à écarter tout risque de contamination
- Choisissez des aliments frais et sains

- **Préférez des aliments traités de telle façon qu'ils ne présentent plus de risque comme, par exemple, le lait pasteurisé**
- **Lavez les fruits et les légumes, surtout si vous les consommez crus**
- **N'utilisez pas d'aliments ayant dépassé la date de péremption**

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE
 وزارة الصحة والسكان وإصلاح المستشفيات
MINISTÈRE DE LA SANTÉ, DE LA POPULATION ET DE LA RÉFORME HOSPITALIÈRE

Fiche d'enquête d'une « TIAC »

Etablissement sanitaire : SEMEP :
 Date de l'enquête épidémiologique : / /
 Nom et qualité de l'enquêteur :

Identification du malade et de la structure déclarante :

Nom : Prénom : Sexe : M F
 Age : Date de naissance : / / Wilaya :
 Adresse : commune :
 Nom de l'hôpital ou de la structure de santé :
 Médecin déclarant :

Signes cliniques et évolution :

Date du 1er signe clinique : / /
 Délai d'incubation * :
 Diarrhée aqueuse Diarrhée sanguine Diarrhée glaireuse
 Nausée Vomissement Douleurs abdominales
 Fièvre Asthénie Urticaire
 Autres symptômes (préciser) :
 Date, lieu et durée d'hospitalisation : / / lieu durée
 Complication : oui non Si oui, préciser
 Devenir : Guérison décès
 Date de sortie : / / Date de décès : / /

Germe causal :

Germe isolé chez le cas Si oui, nature de prélèvement : Sérum Selles Vomissement
 Préciser le germe
 Germe isolé dans l'aliment contaminé si oui, Préciser le germe
 Commentaires :

Source de l'intoxication :

Aliment (s) incriminé (s) ou suspecté (s)
 Date et heure de consommation de l'aliment : / / h min
 Lieu et circonstances du repas :
 Repas familial habituel Repas collectif à l'occasion d'une cérémonie familiale
 Restaurant commercial de ville Gargote Etablissement scolaire ou universitaire
 caserne Restaurant d'entreprise Centre de vacances Hôpital Traiteur
 Adresse : commune : Wilaya :
 Origine de l'aliment suspect : Commerciale : si oui, Industrielle artisanale
 Circonstance de survenue
 Nombre de personnes malades ayant consommé cet aliment :

Renseignements sur le médecin déclarant :

Date de déclaration : / / Service :
 Nom et prénom : Commune :
 Etablissement : Tel : fax :
 Wilaya : SIGNATURE DE L'ENQUETEUR

*délai écoulé entre le début des troubles et le moment d'ingestion de l'aliment suspect



INSTITUT PASTEUR D'ALGERIE
Route du Petit Staouélli – Dely Ibrahim - Alger
Tel : 023 34 26 88

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DE PRELEVEMENT HUMAIN

Fiche à envoyer au laboratoire des entérobactéries et autres bactéries apparentées
Ligne directe tel : 023 36 75 33

Date d'expédition : / / / 20
Date de réception : / / / 20

IDENTIFICATION DU MALADE

Nom et Prénom :
Sexe : M F
Age : Date de Naissance :
Nom de l'hôpital ou de la structure de santé
Date de l'hospitalisation ou de la consultation :
Adresse du domicile : Commune : Wilaya :
Tel :

CONTEXTE CLINIQUE

Date de 1^{er} signe clinique :/...../.....
Diarrhée aqueuse Diarrhée sanglante Diarrhée glaireuse
Nausée Vomissement Douleurs abdominales
Fièvre Asthénie Urticaire Anorexie
Autres symptômes (préciser) :
Nombre de selles/jours

CONTEXTE EPIDÉMIOLOGIQUE

Cas isolé autres cas dans l'entourage
Aliment (s) incriminé (s) ou suspecté (s)
Date et heure de consommation de l'aliment :/...../.....
Lieu et circonstances du repas :
Repas familial habituel Repas collectif Restaurant
Type d'eau consommée :
Eau de ville eau de source eau d'un puits autres :
Voyage à l'étranger < 1 an: Oui Non pays :

TRAITEMENT ANTIBIOTIQUE

Traitements avant le prélèvement oui Non Si oui durée :
Arrêt depuis : Antibiotique (s) administré (s) :

PRELEVEMENT

Type de prélèvement : Selles Sérum Sang Vomis Autre:
Analyse demandée : Coproculture Hémoculture Autre :
Date de prélèvement/...../.....

Demande faite à le/...../.....
Nom et Prénom du médecin traitant :

SIGNATURE ET GRIFFE



INSTITUT PASTEUR D'ALGERIE
Route du Petit Staouélli - Dely Ibrahim - Alger
Tel : 023 34 26 88

**FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DE PRELEVEMENT ALIMENTAIRE
EN CAS DE TIAC**

**Fiche à envoyer au laboratoire de bactériologie des eaux, des aliments
et de l'environnement - INSTITUT PASTEUR D'ALGERIE . TEL : 023 36 75 31**

Date d'expédition : /__/_/_/_/20_/_

Date de réception : /__/_/_/_/20_/_

Demandeur

Nom et Prénom :

Structure :

Fax :

Tel :

CONTEXTE CLINIQUE

Date de 1^{er} signe clinique :/...../.....

Diarrhée aqueuse

Diarrhée sanguinolente

Diarrhée glaireuse

Nausée

Vomissement

Douleurs abdominales

Fièvre

Asthénie

Urticaire

Anorexie

Autres symptômes (préciser)

Nombre de selles/jours

CONTEXTE EPIDÉMILOGIQUE

Cas isolé autres cas dans l'entourage

Aliment (s) incriminé (s) ou suspecté (s)

.....
.....
.....

Date et heure de consommation de l'aliment :/...../..... h /mn

Lieu et circonstances du repas :

Repas familial habituel

Repas collectif

Restaurant

Type d'eau consommée :

Eau de ville

eau de source

eau d'un puits

autres :

Voyage à l'étranger < 1 an: Oui Non pays :

**LES PRELEVEMENTS NE DOIVENT PAS ETRE CONGELES SAUF EN CAS D'EXTREME NECESSITE
SIGNATURE ET CACHET DU DEMANDEUR**