



LLUCS
27, rue Henri Koch
L-4354 Esch-sur-
Alzette
(Luxembourg)

**INFORMATIONS ANALYSES :
INTOXICATION ALIMENTAIRE**

Ref : COM-COM-FORM-021
Version : 01
VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI



INTOXICATION ALIMENTAIRE

Une toxi-infection alimentaire (en langage courant, une intoxication alimentaire) est une maladie, souvent infectieuse et accidentelle, contractée à la suite de l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminées par des agents pathogènes qu'il s'agisse de bactéries, virus, parasites ou de prions. Pour les maladies d'origine alimentaire provoquées par l'ingestion de produits non comestibles ou toxiques (médicaments, métaux lourds, champignons vénéneux, composés chimiques ou autres poisons), on parle seulement d'*intoxication alimentaire*.

Une telle contamination résulte habituellement de méthodes inadéquates de manipulation, préparation, stockage ou conservation ou cuisson des aliments (non-respect des températures d'entreposage ou de cuisson, contaminations croisées). De bonnes pratiques d'hygiène avant, pendant, et après la préparation de la nourriture peuvent réduire les risques des toxi-infections. Les notions englobant la surveillance de la nourriture (« *de la fourche à la fourchette* ») pour s'assurer qu'elle ne provoquera pas de maladie transmise par voie alimentaire sont connues comme étant du domaine de la salubrité alimentaire (voir *sécurité alimentaire*).

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est une maladie infectieuse à déclaration obligatoire (MDO) qui a lieu lorsqu'il existe « au moins deux cas groupés, avec des manifestations similaires dues à une contamination par un micro-organisme (bactéries en général) ou une toxine. ».