

☛ modèle non contrôlé – version en vigueur sur le site intranet du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche <http://intranet.national.agri/> (rubrique Missions techniques > Alertes et urgences sanitaires > Gestion des cas humains dont TIAC)

### SUSPICION TIAC À COQUILLAGES

Annexe à la TIAC n° AAAA/DDD/0000 (n° intervention SIGAL : 000000000000)

- À adresser par télécopie (01.49.55.84.23) ou par courriel ([alertes.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:alertes.dgal@agriculture.gouv.fr)) à la mission des urgences sanitaires avec copie au BP MED ([bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)) et au département d'origine identifié
- À joindre aux prélèvements

**COQUILLAGE** (nom commun et/ou nom scientifique) :

État : frais  / congelé  / entier décoquillé

Type de conditionnement : sac  / bourriche  / barquette  / sous-vide  / autre  , préciser :

Origine : FR  / UE  / Pays Tiers

Lieu d'achat - consommation : GMS  / marché  / restaurant  / autre  , préciser :

Date d'achat :

**1<sup>er</sup> Ets fournisseur/grossiste :**

Date de livraison :

**2<sup>ème</sup> Ets fournisseur/grossiste :**

Date de livraison :

**Ets purificateur/expéditeur** (si différent du producteur) :

N°agrément de l'établissement :

**Ets producteur :**

N°agrément du producteur :

Volume du lot initial :

Distribution : locale  / régionale  / nationale  / UE  / Pays Tiers  ; préciser les pays :

**Traitement des coquillages :**

Zone de dernière provenance : classement A – B ; N° de la zone :

Temps de séjour dans cette zone (en jours) :

Si séjour inférieur à 60 jours, alors N° de la zone d'élevage précédente :

Passage : en claire  / sur l'estran  ; Temps passé (en jours) :

Passage en bassin : submersible  / insubmersible  ; Temps passé (en jours) :

Purification : Oui  / Non  ; Durée de la purification (en heures) :

Station avec traitement de l'eau et aération : UV  / ozone  / autre  , préciser :

Station avec aération : Oui  / Non

**PRÉLÈVEMENT :**

Contact LNR-IFREMER avant tout envoi : Jean-Claude Le Saux Tél = 02.98.22.46.62 - 06.07.18.24.60

Fax = 02.98.22.45.94, mail = [jean.claude.le.saux@ifremer.fr](mailto:jean.claude.le.saux@ifremer.fr)

Nature du prélèvement : reste du repas  / matière première  / livraison même origine

Prélèvement au niveau du :

producteur  / expéditeur  / grossiste  / détaillant  / consommateur  / autre (préciser ...)

Quantité prélevée : \_\_\_\_\_ Date d'envoi à l'IFREMER : \_\_\_\_\_

Type analyse	Quantité optimum	Présentation	Laboratoire destinataire	Observations
<b>Virus</b> : tout type de virus	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon froid positif. Si congelé avec plaques eutectiques.	IFREMER - S.Le Guyader Laboratoire de Microbiologie – LNR, rue de l'Île d'Yeu BP 21105 44311 NANTES Cedex 03	Si l'échantillon concerne les coquillages consommés, l'analyse sera réalisée quelque soit leur état et la quantité disponible.
<b>Vibrio</b> : tout type de <i>Vibrio</i>	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon 10°C<T<15°C.	IFREMER - D.Hervio-Heath Laboratoire de Microbiologie – LNR, Pointe du Diable 29280 PLOUZANE	
<b>Bactéries</b> : <i>E.coli</i> , <i>Salmonella</i> ...	12 huîtres 40 moules 40 coques 40 palourdes	Envoi de l'échantillon 5°C<T<15°C. Si congelé avec plaques eutectiques	IFREMER - M.Catherine Laboratoire de Microbiologie – LNR, rue de l'Île d'Yeu BP 21105 44311 NANTES Cedex 03	