

## INSTRUCTION CONFORMEMENT AU § 43 ALINEA 1 No.1 DE LA LOI PORTANT SUR LA PROTECTION CONTRE LES INFECTIONS (LPI)

### Information sanitaire relative à la manipulation de denrées alimentaires

Les personnes produisant, traitant ou distribuant **professionnellement** les denrées alimentaires suivantes:

1. la viande, la viande de volaille et les produits qui en sont dérivés
2. le lait et les produits à base de lait
3. les poissons, les crustacés ou les mollusques et les produits qui en sont dérivés
4. les produits d'œufs
5. les aliments pour bébés et petits enfants
6. les glaces et semi-produits de glaces
7. les produits de boulangerie avec intérieur ou couverture non cuits ou non chauffés complètement
8. les salades d'épicerie fine, de crudités et de pommes de terre, les marinades, les mayonnaises, les autres sauces émulsionnées, les levures alimentaires

**et** entrant en contact **direct** (avec la main) **ou indirect** par l'intermédiaire d'objets de nécessité (p.ex. la vaisselle, les couverts ou autre matériel de travail) avec ceux-ci

**ou**

travaillant dans les **cuisines** de restaurants, de cafés ou autres institutions avec ou pour une **restauration collective**

**ont besoin d'un certificat, conformément au § 43 alinéa 1 de la loi portant sur la protection contre les infections, établi par leur service de l'hygiène publique avant d'exercer pour la première fois les activités susmentionnées.**

### **Pourquoi faut-il observer des mesures de précaution spéciales?**

Dans les denrées alimentaires susmentionnées certains agents pathogènes peuvent se multiplier très facilement. En consommant des aliments, contaminés de telle manière par des microorganismes, les consommateurs peuvent être gravement atteints par des infections ou intoxications alimentaires. Dans les restaurants ou établissements de restauration collective un grand nombre de personnes peut être touché.

Pour cette raison il faut demander à chaque employé une haute responsabilité personnelle et l'observation des principales règles d'hygiène en vue de protéger les consommateurs et lui-même.

**(Les règles essentielles ont été rassemblés pour vous à l'annexe 1).**

La loi portant sur la protection contre les infections prévoit que vous **n'avez pas le droit d'exercer les activités** susmentionnées au cas où vous avez des **symptômes** signalant les maladies suivantes ou si elles ont déjà été constatées par un médecin:

- la gastro-entérite infectieuse aiguë (vomissements et diarrhées apparaissant soudainement) provoquée par les salmonelles, les shigelles, les bactéries du choléra, les staphylocoques, le campylobacter, le rotavirus ou autres agents de diarrhée
- la typhoïde ou la paratyphoïde
- l'hépatite virale A ou E (inflammation infectieuse du foie)
- vous avez des plaies purulentes ou une maladie de la peau dont les agents pathogènes peuvent être transmis à d'autres personnes par l'intermédiaire des denrées alimentaires.

L'examen de votre **prélèvement de selles** a mis en évidence les agents pathogènes suivants:

- des salmonelles
- des shigelles
- des Escherichia coli entérohémorragiques (EHEC)
- des vibrions cholérique.

Au cas où vous **éliminez** ces bactéries (sans pourtant vous sentir malade) il vous est également **interdit d'exercer une activité** dans le secteur alimentaire.

**Les symptômes suivants signalent les maladies mentionnées:**

**La diarrhée** avec plus de deux selles liquides par jour, le cas échéant avec nausées, vomissements et fièvre.

**Une fièvre élevée** avec des maux de tête, de ventre ou articulaires et avec constipation (la diarrhée grave se fait sentir seulement après plusieurs jours) peuvent être des signes de **typhoïde et de paratyphoïde**.

Les signes typiques pour le **choléra** sont des **diarrhées laiteuses blanches** (aspect en grains de riz) avec une grande perte de liquide.

**Une teinte jaune de la peau et des globes oculaires** avec faiblesse et manque d'appétit signalent une **hépatite A ou E**.

Des **plaies** ou des endroits ouverts de **dermatoses** peuvent être infectés lorsqu'ils sont **rougis, poisseux, suintants** ou **enflés**.

Au cas où les symptômes indiqués se manifestent chez vous, il est absolument nécessaire de consulter votre médecin de famille ou d'entreprise! Dites-lui aussi que vous travaillez dans une entreprise d'alimentation. En outre vous êtes obligé d'informer immédiatement votre supérieur de votre maladie.

*(Si vous désirez avoir plus d'informations au sujet des maladies décrites, lisez l'annexe 2).*

Maintenant nous vous prions de signer la déclaration ci-après, témoignant que vous avez lu et compris la présente instruction, et que vous n'avez pas connaissance de faits pouvant entraîner une interdiction d'activité (annexe 1).

Après l'instruction verbale vous recevrez le certificat destiné pour votre employeur ou patron (annexe 2).