



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

.be

- Brochure d'information destinée aux personnes employées dans les établissements où sont manipulées des denrées alimentaires
- Certificat médical relatif à l'aptitude à manipuler des denrées alimentaires

**Hygiène du personnel
au sein des établissements
de la chaîne alimentaire**

Cette brochure est destinée aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires et a pour but d'apporter des informations en matière d'hygiène personnelle afin de prévenir les infections alimentaires.

La brochure vise également à donner plus de visibilité à l'arrêté royal du 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne le certificat médical.

Tout le monde est porteur de micro-organismes qui sont trop petits pour être vus à l'œil nu. Ces micro-organismes se trouvent sur la peau, les cheveux, sous les ongles, dans les voies respiratoires (nez, poumons), dans le tube digestif (bouche, estomac, intestins) et dans les plaies. Certains de ces micro-organismes peuvent se transmettre à d'autres personnes via les denrées alimentaires, provoquant ainsi une **INFECTION ALIMENTAIRE**. D'où la nécessité d'une bonne **HYGIÈNE PERSONNELLE** et d'un **CONTRÔLE MÉDICAL** régulier pour les personnes qui entrent en contact avec les denrées alimentaires.

QU'EST-CE QU'UNE INFECTION ALIMENTAIRE ?

Une **infection** alimentaire est un problème de santé qui survient après avoir mangé ou bu des denrées contaminées par des bactéries, des virus ou des parasites. Les troubles tels que diarrhée, nausées, vomissements, douleurs abdominales et fièvre apparaissent quelques heures, mais parfois seulement plusieurs jours après la consommation des produits contaminés. Ils disparaissent généralement dans un laps de temps de 1 à 3 jours.

Les produits alimentaires contaminés peuvent aussi provoquer une **intoxication** alimentaire. Dans ce cas, ce ne sont pas les germes pathogènes eux-mêmes, mais bien les substances toxiques (les toxines) qu'ils produisent, qui sont à incriminer.

Les principaux micro-organismes provoquant une infection ou une intoxication alimentaire après contamination des produits par l'homme sont notamment Salmonella, Staphylococcus aureus, Campylobacter, Shigella, Escherichia coli, les norovirus, etc...

Comment les germes pathogènes se propagent-ils ?

Les bactéries, virus et parasites qui provoquent des infections alimentaires se propagent généralement via les selles et les vomissures, mais certains se dispersent aussi dans l'air. Les germes pathogènes peuvent se transmettre d'une personne à l'autre via les mains, les objets d'utilisation courante et les denrées alimentaires. La toux ou les éternuements peuvent propager des milliers de germes pathogènes. Dans les produits alimentaires, les germes peuvent survivre, se multiplier et/ou produire des toxines.

Outre les infections gastro-intestinales, les infections cutanées comportent aussi un risque d'intoxication alimentaire. Les travailleurs ayant une infection cutanée à staphylocoques aux mains (p.ex. suite à une plaie) ne peuvent pas entrer directement en contact avec des denrées alimentaires. Les plaies doivent être soignées et recouvertes parce qu'elles peuvent s'infecter, et constituer ainsi une source d'infections alimentaires.

Combien de temps une personne atteinte d'une infection alimentaire est-elle contagieuse ?

La période contagieuse diffère d'un germe pathogène à l'autre. En général, on est contagieux dès le moment où les symptômes apparaissent, jusque quelques jours ou semaines après qu'ils ont disparu.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

Les bonnes pratiques d'hygiène ou BPH sont des mesures simples qu'une entreprise et ses travailleurs doivent prendre afin de prévenir l'apparition d'infections alimentaires. Les mesures portent sur des choses générales, comme la conception et l'entretien des locaux et des équipements, le traitement des déchets, la lutte contre les nuisibles, la régulation de la température, l'enregistrement et la gestion des non conformités, la formation, mais aussi sur l'hygiène personnelle et la santé du personnel. Par «hygiène personnelle», on entend l'hygiène tant corporelle et principalement **l'hygiène des mains** que la propreté des vêtements de travail et du linge de travail. Le corps, et en premier lieu les mains, sont une source importante de contamination microbiologique. Le tableau ci-après donne une énumération d'importantes règles de base en matière de BPH liées à l'hygiène personnelle et la santé, qui doivent toujours être respectées par les travailleurs qui entrent en contact avec des denrées alimentaires.

Mesure de BPH	Pourquoi ?
HYGIÈNE PERSONNELLE	
Lavez-vous toujours les mains avec du savon avant de manipuler des denrées alimentaires (et en tout cas après chaque passage aux toilettes, après s'être mouché, après tout contact avec des aliments crus, après avoir manipulé des déchets, etc...). Le lavage des mains est efficace lorsqu'il dure au moins 15 secondes. Séchez-vous les mains avec un moyen de séchage hygiénique (par exemple utiliser du papier à usage unique).	<p>C'est la MEILLEURE manière d'empêcher la propagation des germes pathogènes.</p> <p>Le lavage fréquent des mains est préférable au port de gants jetables, qui peuvent donner une fausse sensation de sécurité.</p>

<p>Portez des vêtements propres Idéalement des vêtements de travail qui n'ont pas été portés en-dehors du lieu de travail (*) seront disponibles.</p>	<p>Les vêtements peuvent introduire de la saleté et des germes pathogènes sur le lieu de travail. Porter des vêtements de travail peut prévenir ce problème. Une couleur blanche rend la saleté visible et de longues manches empêchent le contact de la peau avec les produits alimentaires. Les tabliers jetables présentent l'avantage qu'ils protègent les vêtements de travail qui restent donc propres plus longtemps et qu'on peut facilement les jeter une fois sales.</p>
<p>Attachez vos cheveux lorsqu'ils sont longs et couvrez-les complètement d'une coiffe ou d'un filet.</p>	<p>Lorsque les cheveux longs ne sont pas attachés, le risque est plus grand qu'ils tombent dans ou sur les produits alimentaires. De plus, on est davantage tenté de se toucher les cheveux lorsque ceux-ci ne sont pas couverts d'une coiffe ou d'un filet. Les cheveux sont une source importante de micro-organismes, même lorsqu'ils semblent propres.</p>
<p>Ne portez pas de montre ou de bijoux, gardez vos ongles courts et propres et ne portez pas de faux ongles.</p>	<p>Montres, bijoux, longs ongles, faux ongles et vernis à ongle, etc... peuvent facilement amasser des souillures et des germes pathogènes, ou tomber dans les aliments.</p>
<p>Evitez de tousser ou d'éternuer à côté des denrées, de vous mettre les doigts dans le nez ou dans la bouche, de cracher, de goûter avec les doigts, de vous toucher le visage et les cheveux, etc... Ne fumez pas, ne buvez pas et ne mangez pas (pas même un chewing-gum) dans les locaux où vous manipulez des denrées alimentaires.</p>	<p>Tous ces actes augmentent le risque de propager vers les denrées alimentaires les germes pathogènes de la peau, des cheveux, du nez ou de la bouche. Vous pouvez boire et manger dans les locaux prévus pour cela.</p>

(*) on entend ici par «lieu de travail» la zone où sont produites et manipulées des denrées alimentaires non emballées ou semi-emballées.

SANTÉ

Soyez vigilant sur votre **état de santé générale** et suffisamment **«en forme»** pour travailler. C'est-à-dire que vous ne pouvez pas être atteint d'une infection ou d'une maladie pouvant causer un problème au niveau de la sécurité de la chaîne alimentaire. Pas de troubles gastro-intestinaux ou d'affections O.R.L. (nez-gorge-oreille)

Des infections paraissant à première vue anodines et qui, généralement, ne vous conduisent pas chez le médecin, peuvent avoir de graves conséquences à cause du transfert de germes pathogènes aux denrées alimentaires. De ce fait, les germes peuvent se multiplier dans ou sur les denrées, et contaminer par cette voie des consommateurs qui, eux, peuvent être très sensibles à ces germes pathogènes.

Quelqu'un souffrant de **diarrhée ou de vomissement**, doit le signaler directement au patron et quitter le lieu de travail. Si vous cohabitez avec quelqu'un présentant ces symptômes, le mieux est également de le signaler, et de ne pas manipuler provisoirement de denrées alimentaires non emballées ou semi-emballées.

Lorsque l'on souffre de ces symptômes, on a généralement sur les mains des germes pathogènes, qui peuvent se propager lors de la manipulation des denrées alimentaires.

Les germes pathogènes se transmettent facilement d'une personne à l'autre. Les travailleurs peuvent ainsi introduire des germes dans la zone de manipulation des denrées alimentaires, même s'ils ne présentent pas eux-mêmes de symptômes.

En cas d'**infections des voies respiratoires supérieures**, il y a lieu de prendre les précautions nécessaires telles que l'utilisation de mouchoirs en papier et le lavage des mains après s'être mouché.

Des germes pathogènes peuvent se retrouver sur les denrées alimentaires lorsque l'on tousse, éternue, touche un mouchoir usagé.

Couvrez entièrement les plaies avec un pansement imperméable de couleur vive (bleue).

En cas de plaies, cela permet d'empêcher la transmission des germes pathogènes via les denrées alimentaires manipulées. La couleur bleue augmente la visibilité du pansement pour le cas où celui-ci tomberait dans les aliments.

CERTIFICAT MÉDICAL RELATIF À L'APTITUDE À MANIPULER DES DENRÉES ALIMENTAIRES

De quoi s'agit-il ?

Lors de votre entrée en service, le médecin de l'entreprise ou le médecin de famille procède à un examen médical et établit un "certificat médical relatif à l'aptitude à manipuler des denrées alimentaires". Ce certificat atteste que votre santé vous permet de travailler en contact avec des denrées alimentaires et que vous n'êtes donc pas atteint d'une infection pouvant contaminer d'autres personnes via l'alimentation. Afin de garantir un certain suivi, le certificat doit être renouvelé tous les 3 ans ou après guérison d'une maladie transmissible via l'alimentation. Après cette guérison, un nouvel examen médical attestant le fait que vous êtes apte à manipuler à nouveau des denrées alimentaires est nécessaire. Pour les étudiants dans le cadre de leur scolarité, le certificat est valable pour la durée de leur formation (excepté en cas de maladie transmissible à l'alimentation comme mentionné ci-dessus). Lors d'un contrôle par l'Agence alimentaire fédérale (l'AFSCA), l'employeur doit pouvoir présenter ce certificat.

Attention:

- **Le renouvellement tous les 3 ans concerne seulement l'AFSCA et ne se substitue pas à d'autres réglementations légales qui imposeraient éventuellement d'autres fréquences (p.ex. la loi sur la médecine du travail).**
- **Le médecin peut dans certains cas préciser sur le certificat des mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces mesures préventives doivent être strictement appliquées.**

Qui est concerné ?

Si vous travaillez avec des denrées alimentaires non emballées ou semi-emballées (avec ou sans gants), vous devez disposer d'un «certificat relatif à l'aptitude à manipuler des denrées alimentaires». Le personnel temporaire et les étudiants (jobistes) doivent aussi disposer d'un tel certificat.

Exemples où

... un certificat médical est requis :	... un certificat n'est pas requis :
<ul style="list-style-type: none">• boucher• cuisinier• personnel entrant en contact avec des denrées alimentaires (boulanger, fromager, ...)• conditionneur de fruits• personnel des supermarchés exposant des fruits et légumes et entrant directement en contact avec eux• personnel des abattoirs• ...	<ul style="list-style-type: none">• personnes déplaçant des cageots de fruits et légumes mais n'entrant pas directement en contact avec ces produits (p.ex. à la criée ou au supermarché)• personnes manipulant des denrées alimentaires se trouvant dans un emballage hermétiquement fermé• garçons de café et personnel de salle• caissiers(ères)• ...

L'Agence alimentaire fédérale

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA), encore appelée l'Agence alimentaire, a été créée en 2000 et a pour mission de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire («de la fourche à la fourchette») et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

Vous pouvez toujours adresser vos questions à l'Unité provinciale de contrôle dont vous dépendez:

Unité Provinciale de Contrôle	Téléphone	Adresse Email pour les infos	Fax
Brabant wallon	010 421340	info.BRW@afsca.be	010 421380
Bruxelles	02 2119200	info.BRU@afscabe	02 2119180
Hainaut	065 406211	info.HAI@afsca.be	065 406210
Liège	04 2245911	info.LIE@afsca.be	04 2245901
Luxembourg	061 210060	info.LUX@afsca.be	061 210079
Namur	081 206200	info.NAM@afsca.be	081 206202
Anvers	03 2022711	info.ANT@favv.be	03 202 2790
Brabant flamand	016 390111	info.VBR@favv.be	016 390105
Flandre occidentale	050 303710	info.WVL@favv.be	050 303712
Flandre orientale	09 2101300	info.OVL@favv.be	09 2101320
Limbourg	011 263984	info.LIM@favv.be	011 263985