

Instruction

pour les employés du secteur alimentaire conformément
au § 43 alinéa 1 n° 1 de la loi portant sur la protection contre les infections

Mesdames et Messieurs,

Les agents pathogènes se multiplient très facilement dans les denrées alimentaires. La consommation de denrées alimentaires qui contiennent des agents pathogènes, peut rendre des personnes gravement malades. Si ces aliments sont vendus ou distribués dans des restaurants voire des organismes communautaires, **un très grand nombre de personnes** peut être concerné.

C'est la raison pour laquelle vous ne devez pas travailler dans le secteur alimentaire si vous souffrez de maladies qui sont causées par certains agents pathogènes.

De quelles maladies s'agit-il ?

Il s'agit des ***maladies suivantes*** :

- le typhus, le paratyphus, le choléra, la shigellose, la salmonellose et autres maladies diarrhéiques
- l'hépatite A et l'hépatite E
- les plaies infectées ou les maladies de la peau si elles comportent le risque de transmettre des agents pathogènes sur les aliments.

Comment reconnaît-on ces maladies ?

Seul le médecin est en mesure de constater si vous souffrez de l'une des maladies indiquées. Mais il existe **certaines symptômes** qui sont des indices de maladie et qui sont très souvent faciles à reconnaître. De tels symptômes sont :

- ***la diarrhée (avec trois ou plus selles liquides par jour)***
- ***une fièvre élevée accompagnée de maux de tête, maux de ventre et douleurs articulaires et d'une diarrhée ou d'une constipation.***
- ***une coloration jaune de la peau et des yeux, des selles claires, une urine foncée***
- ***des plaies ou des lésions de la peau qui sont enflammées, gluantes, suintantes ou enflées***

Que faire si vous constatez de tels symptômes sur vous ?

Si vous constatez l'un (ou plusieurs) des symptômes précités sur vous-même, vous ne devez exercer aucune activité dans le secteur alimentaire. Consultez impérativement votre médecin ! Dites également à votre médecin que vous travaillez dans le secteur alimentaire. Vous devez en plus informer sans délai votre employeur !

Si vous n'informez pas votre employeur ou si vous exercez votre activité bien que vous soyez malade, vous devez vous attendre à **une amende pénale pouvant aller jusqu'à 25.000,00 euros ou bien une peine d'emprisonnement pouvant aller jusqu'à cinq ans.**

On peut également excréter des agents pathogènes sans se sentir malade !

Certains agents pathogènes peuvent être éliminés par les selles longtemps après une maladie et bien qu'il n'existe plus **aucun symptôme de maladie** :

<ul style="list-style-type: none">• des salmonelles	<ul style="list-style-type: none">• des vibrions cholériques
<ul style="list-style-type: none">• des shigelles	<ul style="list-style-type: none">• des eschérichies coli entéro-hémorragique (ECEH)

Le médecin peut détecter l'excrétion de ces agents pathogènes en procédant à des analyses de selles. ***Vous ne devez pas non plus exercer les activités indiquées plus haut dans ce cas*** aussi longtemps que ces agents pathogènes seront identifiables dans vos selles !

Est-il absolument interdit de travailler quand on élimine des agents pathogènes ou quand on présente l'un des symptômes indiqués ?

L'interdiction de travail ***n'est valable que pour le secteur alimentaire***. Ceci signifie que si votre santé l'autorise, vous pouvez travailler ***dans d'autres secteurs*** (au bureau p. ex.).

Que signifie « Secteur alimentaire » ?

Le secteur alimentaire comprend toutes les activités :

- dans les cuisines de restaurants et d'autres établissements avec ou sans approvisionnement communautaire***
- les travaux liés à la production, au traitement ou à la mise en circulation de denrées alimentaires.***
- Il est important d'y inclure toutes les activités au cours desquelles on n'entre en contact avec les aliments que par l'intermédiaire d'objets d'usage courant de la sorte qu'il y aye un risque de contamination (p. ex. lors de leur nettoyage).***

**Comment pouvez-vous contribuer à prévenir les infections
engendrées par des aliments ?**

En prenant des mesures d'hygiène, on peut empêcher la propagation des agents pathogènes. Vous pouvez y contribuer en **respectant des règles simples** :

- ***Lavez-vous soigneusement les mains avec du savon liquide en provenance du dispensateur de savon sous eau courante avant de commencer votre travail, avant chaque nouvelle opération et après chaque visite aux toilettes. Utilisez des torchons à emploi unique pour vous sécher les mains.***
- ***Retirez vos bagues (aussi les alliances) et les montres-bracelets avant de commencer à travailler.***
- ***Portez des vêtements de protection propres.***
- ***Ne toussiez jamais et n'éternuez jamais sur les aliments.***
- ***Recouvrez les petites plaies propres sur les mains ou les bras avec un sparadrap imperméable à l'eau.***

Quelles sont les obligations de l'employeur ?

- Votre employeur ne pourra vous employer dans le secteur alimentaire ***que lorsque*** vous lui aurez présenté **le certificat** de l'Office de Santé !
- ***Il est obligé de vous instruire à nouveau après le début de votre activité et de répéter cette information tous les deux ans.*** L'employeur doit fournir les preuves par écrit que vous avez participé à cette instruction.
- L'employeur doit conserver la preuve de la dernière instruction correspondante en même temps que le certificat ***dans les locaux d'entreprise*** pour pouvoir les présenter en cas de contrôles.