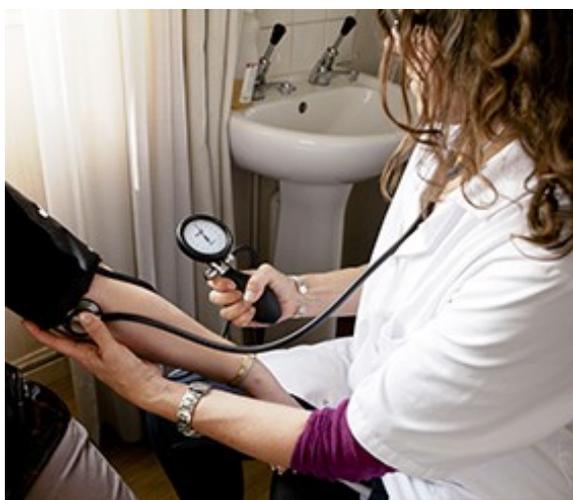


1.6 ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL

Le personnel peut être une source importante de contamination lors de la manipulation des denrées alimentaires. En effet, l'homme abrite naturellement une importante flore microbienne localisée notamment au niveau de la peau, des muqueuses et du contenu digestif. On peut y trouver des bactéries pathogènes, notamment des salmonelles et des staphylocoques, voire des parasites (ténia ou amibes par exemple) ou des virus.

Les personnes porteuses de bactéries pathogènes, de parasites ou de virus ne montrent pas toujours des symptômes (diarrhée, panaris, ...). Le portage peut passer inaperçu ; on parle alors de porteur sain.



Crédit photo : INRS

QUI EST CONCERNÉ ?

Cela concerne tout personnel amené, dans le cadre de son travail, à manipuler des denrées alimentaires et/ou des matériaux au contact direct des denrées alimentaires (ex : vaisselle, batterie de cuisine, conditionnements alimentaires) ; et cela quel que soit son statut, permanent, intérimaire, tournant, renfort, saisonnier, stagiaire, ...

Hormis le personnel employé dans le domaine de la restauration, il convient de veiller à ce que toute personne qui accède aux locaux de production (personnel administratif, services de contrôle, personnel de maintenance, etc.) soit en bon état de santé apparent.

COMMENT S'ASSURER DE L'ÉTAT DE SANTÉ DU PERSONNEL ?

Les personnels doivent déclarer spontanément et dans les meilleurs délais au responsable de l'établissement de restauration les maladies ou affections susceptibles de

contaminer les denrées alimentaires et, notamment, des infections, des lésions cutanées, des plaies infectées, des brûlures, des écoulements de l'oreille, de l'œil ou du nez, de la fièvre, des vomissements, des diarrhées, la jaunisse.

Cette responsabilité leur est clairement expliquée lors de l'accueil ou de la formation et rappelée dans les documents d'information (livret d'accueil, ...).

Ces dispositions sont complémentaires de celles qui incombent à la Médecine du Travail.

ET SI UNE PERSONNE EST MALADE OU BLESSÉE ?

L'exploitant a la responsabilité de prendre toute mesure afin d'éviter le risque de contamination de denrées alimentaires par des personnes connues ou suspectées de présenter une maladie ou affection incompatible avec la sécurité sanitaire des aliments.

Ces personnes sont invitées à consulter leur médecin dans les meilleurs délais. Dans l'attente de l'amélioration de leur état de santé, des mesures conservatoires doivent être prises :

- ces personnes doivent renforcer les bonnes pratiques d'hygiène (port de masque, lavage des mains...);
- dans le cas de blessures légères et non infectées au niveau des mains, la manipulation des denrées alimentaires peut être autorisée sous réserve de pouvoir recouvrir la blessure par un pansement étanche régulièrement renouvelé et des gants à usage unique, en accord avec la sécurité au travail en fonction du poste occupé (voir aussi la fiche 1.8 Hygiène vestimentaire) ;
- en cas de doute sur les mesures conservatoires à mettre en place, il convient de se faire conseiller par un service médical ;
- ces dispositions sont complémentaires au suivi médical obligatoire dans le cadre de la médecine du travail que l'employeur doit appliquer.

N.B. : L'établissement de restauration doit disposer du matériel nécessaire pour les premiers soins (désinfectants, pansements et gants, en vinyle ou en nitrile).

ARCHIVES

- Document à destination du personnel concernant l'état de santé (livret d'accueil ou autre support) ; l'obligation du personnel de déclarer à l'exploitant certaines maladies et affections doit y être clairement notifiée.

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre VIII