

Toxi-infection alimentaire

Contamination...
L'hygiène en question.



Régulièrement, les toxi-infections alimentaires font la une des médias. La dramatique affaire des fast-food est là pour nous rappeler l'importance de la sécurité alimentaire et la nécessité d'une prévention efficace dans les secteurs concernés (industrie agro-alimentaire, restauration et réseaux de distribution alimentaire). Le respect des normes d'hygiène individuelle est dans tous les cas essentiel.

Une contamination par des agents pathogènes (bactéries, virus, parasites, moisissures...) résulte le plus souvent de méthodes inadéquates de conservation, de manipulation et de préparation. L'homme reste cependant et encore souvent un des vecteurs essentiels de la contamination.

Sources de contamination

Une contamination trouve toujours son origine dans un réservoir, lieu dans lequel s'accumulent et prolifèrent les agents pathogènes :

- Les salariés malades qui manipulent des aliments sont l'une des sources de contamination les plus répandues (les mains sales) ;
- Quelques maladies fréquentes (l'hépatite A en particulier) sont transmises à la nourriture par l'eau qui sert alors de vecteur des virus et des parasites ;
- La contamination de la nourriture par le réservoir animal constitue un autre mode de contamination (mouches, rongeurs, cafards...).

Prévention

La prévention des risques de contamination se fonde sur le principe de la rupture de la « chaîne de transmission » des agents biologiques dangereux pour la santé :

- Par des mesures de prévention collective à toutes les étapes, depuis la production jusqu'au traitement, la fabrication et la préparation des aliments (agencer les locaux de façon logique, les nettoyer avec soins, désinfecter le matériel de fabrication et d'entretien, dératifier et désinsectiser...)
- Par des mesures de prévention individuelle : lavage des mains - geste essentiel -, chaque fois que cela est nécessaire, changement de tenue avant de changer de poste ou de quitter le lieu de travail, porter les équipements de protection individuelle (EPI).

Pour en savoir plus

- Dossier INRS : [Risque biologique en milieu professionnel](#)
- Dossier de l'InVS sur les TIAC : www.invs.sante.fr/surveillance/tiac
- [Plateforme documentaire de STSA](#) (tapez « hygiène » dans le moteur de recherche) accessible via le bouton présent dans la page www.stsa.fr/-Dossiers-thematiques-

PRESTATION de STSA : Surveillance des salariés

Le rôle du médecin du travail dans la prévention du risque n'est pas à négliger :

- Suivi médical régulier, suivi des vaccinations, examens de dépistage éventuels ;
- Information sur les modes de transmission des agents pathogènes à l'origine des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) ;
- Rappel régulier des bonnes pratiques d'hygiène individuelle au travail (méthodes et fréquence de lavage des mains, port des EPI et des tenues vestimentaires...) ;
- Information sur la conduite à tenir devant des symptômes évoquant une possible maladie infectieuse contaminante ;
- Visite régulière des locaux de travail.