

# Belehrungen für Küchenpersonal § 43 IfSG

## Französisch

### Informations conformément à l'article 43 paragr. 1 de la loi sur la protection contre les infections (IfSG)

#### Quelles personnes convient-il d'informer?

Conformément à l'article 43 paragr. 1 de la loi sur la protection contre les infections, doivent être informées et disposer d'un certificat établi par les autorités sanitaires avant d'exercer une première activité dans le secteur alimentaire, les personnes suivantes :

1. Les personnes, dont l'activité professionnelle consiste à réaliser, traiter ou distribuer les aliments suivants :
  - viandes, volailles et produits dérivés,
  - lait et produits dérivés à base de lait,
  - poissons, crabes ou mollusques et produits dérivés,
  - produits à base d'oeufs,
  - nourriture pour bébé et nourrissons,
  - glaces alimentaires et dérivés semi-finis
  - produits boulangers non cuits ou à farce ou garniture destinées à être cuites,
  - épicerie fine, crudités et salades de pommes de terre, marinades, mayonnaises, autres sauces émulsifiées, levures alimentaires,
  - pousses et germes à consommer crus, ainsi que les semences pour les pousses et les germes à consommer crus,

et qui sont en contact **direct** (avec les mains) ou **indirect** (avec des ustensiles, par ex. des couverts, de la vaisselle ou d'autres outils) avec ces aliments,

OU

2. Les personnes travaillant dans les cuisines d'auberges, de restaurants, de cantines, de cafés, ou d'autres établissements destinés à une alimentation collective.

#### Pourquoi convient-il de respecter des mesures de précautions particulières?

Les agents pathogènes peuvent se reproduire très facilement dans les aliments cités ci-dessus. La consommation d'aliments contaminés par des agents pathogènes peut entraîner chez les personnes de graves infections ou intoxications alimentaires. Dans les restaurants ou dans la restauration collective un grand nombre de personnes peut être concerné.

Pour cette raison, il convient d'exiger de chaque personne exerçant ce type d'activité d'avoir une attitude très responsable et de respecter impérativement les règles d'hygiène, autant pour la protection du consommateur que pour la sienne.

*(Les règles les plus importantes ont été rassemblées dans la directive „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ (règles d'hygiène dans la restauration collective) du Bundesinstitut für Risikobewertung (institut fédéral pour l'évaluation des risques)) :*  
[www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen](http://www.bfr.bund.de>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen)).

## Quand est-il interdit d'exercer les activités décrites ci-dessus?

1. Si chez vous apparaissent des **signes de maladies** (symptômes) faisant penser à une des maladies suivantes ou ayant été constatés par un médecin, il vous est **interdit** selon la loi sur la protection contre les maladies infectieuses d'être en **activité** ou d'être **employé** dans ce secteur :
  - **gastroentérite infectieuse grave** (diarrhée aiguë infectieuse), déclenchée par des salmonelles, des shigelles, *Campylobacter*, des rotavirus, des norovirus ou d'autres agents pathogènes diarrhéiques,
  - **choléra**,
  - **typhus ou paratyphus**,
  - **hépatite A ou E** (infection du foie),
  - **plaies infectées ou dermatoses**, dont les agents pathogènes peuvent être transmis à d'autres personnes par l'intermédiaire de produits alimentaires.
2. Si l'analyse de vos selles a révélé la présence de l'un des agents pathogènes suivants:
  - **salmonelles**,
  - **shigelles**,
  - **bactéries entérohémorragiques *Escherichia-coli* (EHEC)**,
  - **bactéries du choléra**,

il vous est interdit d'être en activité ou employé dans le domaine de l'alimentation.

L'interdiction d'exercer ou d'être employé pour cette activité s'applique également si vous excrêtez ces agents pathogènes, sans que vous ne présentiez les symptômes de ces maladies (voir ci-dessous).

### Remarque:

Les autorités sanitaires peuvent déroger à ces interdictions si des mesures ont été prises pour éviter une transmission des maladies et des agents pathogènes listés.

### Les signes suivants sont symptomatiques des maladies citées:

- **diarrhée** (au moins 3 selles informes en 24 heures),
- **nausées, vomissements ou douleurs abdominales**,
- **fièvre** (température corporelle  $\geq 38,5^{\circ}\text{C}$ ),
- **ictère de la peau ou des yeux**,
- **plaies ou parties ouvertes de la peau lors de dermatoses**, si elles sont **rougies, visqueuses, suintantes ou enflées**.

### Qui faut-il informer?

Lors de l'apparition d'un ou de plusieurs des symptômes décrits ici, consultez impérativement votre médecin traitant ou le médecin de l'entreprise. Dites-lui également que vous travaillez dans le secteur de l'alimentation. Par ailleurs, vous êtes tenu d'informer sans délai votre supérieur hiérarchique de votre affection.

### Indications concernant l'annexe I et l'annexe II

Nous vous prions de signer la déclaration suivante, stipulant que vous avez été informé(e), oralement et par écrit, à propos des interdictions d'exercer conformément aux dispositions de la loi sur la protection contre les maladies infectieuses, que vous avez compris cette information et qu'il n'y a en ce qui vous concerne aucun fait connu vous interdisant d'exercer cette activité (annexe I).

Après l'information orale et écrite, vous recevrez le certificat pour votre employeur ou le maître de maison (annexe II).

## Indications particulières pour les employeurs/les maîtres de maison

- Les employeurs sont également tenus de remettre cette déclaration s'ils font partie du cercle des personnes listées sur la page 1 du mémento.
- Vous n'avez le droit d'exercer les activités décrites en page 1 du mémento que si vous avez obtenu un certificat conforme à l'annexe II ou si vous détenez un certificat de santé conforme à l'article 18 de la loi fédérale sur les épidémies.
- Lors du premier exercice de l'activité, la date de délivrance du certificat d'activité par les autorités sanitaires doit être inférieure à trois mois.
- Vous êtes tenu(e) d'informer les personnes exerçant les activités décrites en page 1 du mémento sur les directives prescrites en page 2 par la loi sur la protection contre les maladies infectieuses au moment de la prise d'activité, puis tous les deux ans, et de documenter leur participation à cette information.
- Vous devez tenir à disposition et présenter aux collaborateurs des services compétents votre propre certificat ainsi que ceux de vos employés, et la documentation concernant la dernière information réalisée sur le lieu de travail. En cas d'activités en différents endroits, la présentation d'une copie certifiée conforme est suffisante.
- Si vous-même ou l'un de vos employés présentez l'un des symptômes décrits en page 2 du mémento, ou si le médecin a constaté que vous êtes atteint de l'une de ces maladies ou que vous excrétez l'un de ces agents pathogènes, vous devez prendre les mesures d'hygiène appropriées pour éviter une prolifération des agents pathogènes sur le lieu de travail. L'administration compétente pour la surveillance alimentaire et votre service sanitaire vous renseigneront à ce sujet.
- Cette information ne remplace pas l'information réglementaire régulière selon les directives de l'hygiène alimentaire.

**Vous trouverez d'autres informations à propos des maladies et des mesures d'hygiène dans les pages internet suivantes :**

### **Institut Robert Koch**

[www.rki.de](http://www.rki.de) > Infektionskrankheiten A-Z

### **Centrale Fédérale pour l'éducation à la santé**

[www.infektionsschutz.de](http://www.infektionsschutz.de)

### **Institut Fédéral pour l'évaluation des risques**

[www.bfr.bund.de](http://www.bfr.bund.de)>Publikationen>Merkblätter>Merkblätter für weitere Berufsgruppen

