



Surveillance médicale des salariés manipulant des denrées alimentaires

I. Contexte général

Des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) peuvent survenir au sein des établissements de restauration et d'une manière générale de la chaîne alimentaire.

La prévention de la transmission d'agents infectieux est par conséquent primordiale et passe par :

- Une surveillance médicale des salariés manipulant des denrées alimentaires ;
- Des mesures de prévention fixant les conditions d'hygiène et qui sont régies par le règlement CE 852/2004

La surveillance médicale des salariés se fait :

- À l'embauche : afin de s'assurer de l'absence de contre-indications à l'affectation du salarié à manipuler les denrées alimentaires à son poste de travail ;
- Sur base d'un examen périodique : dont l'objectif est de revoir l'aptitude et de s'assurer que la santé du salarié reste compatible avec les activités de manipulation de denrées alimentaires.

II. Base légale

- Règlement CE 852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Loi du 31 juillet 2006 portant introduction d'un code du travail ; le Code du travail précise dans son chapitre 6 sur les examens médicaux (article L-326-1) l'obligation de l'examen d'embauche ainsi que de l'examen périodique pour les salariés occupant un poste à risque ; le Code du travail précise également dans son chapitre 3 les obligations du travailleur (article L-313-1) ;
- Règlement grand-ducal du 17 juin 1997 concernant la périodicité des examens médicaux en matière de médecine au travail.

III. Visite médicale

1) Anamnèse et examen clinique

L'anamnèse est très importante. On recherche notamment :

- S'il y a eu des voyages récents ;
- S'il y a une symptomatologie digestive évocatrice (diarrhées, nausées, vomissements, douleurs abdominales, etc.) ;
- S'il y a une symptomatologie ORL ou respiratoire.

L'examen clinique général cible plus particulièrement :

- L'examen cutané (lésions, plaies) ;
- L'examen de la sphère ORL ;
- L'examen pulmonaire ;
- L'examen gastroentérologique.

Le médecin est encouragé à expliquer pendant l'examen médical l'importance de prévenir la transmission d'agents infectieux dans les cas :

- d'une infection cutanée ;
- de l'existence d'une gastroentérite avec diarrhées, etc. ;

en rappelant les règles élémentaires d'hygiène, comme :

- le lavage correct et fréquent des mains ;
- le port d'une tenue de travail adéquate et propre ;
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Au besoin, le médecin pourra guider le patient vers la Division de la sécurité alimentaire pour ce qui concerne les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

A l'issue de l'examen médical, le médecin établit :

- Un certificat médical (aptitude, aptitude avec restrictions ou inaptitude) ;
- Le cas échéant, une demande d'examen complémentaire avec réévaluation par après.

2) Examen complémentaire

Aucun examen complémentaire n'est indiqué en dehors d'un point d'appel clinique évident concernant l'appareil digestif, certaines pathologies cutanées, certaines pathologies de l'appareil pulmonaire ou de la sphère ORL.

Un examen complémentaire est à privilégier lorsque l'on est confronté à une enquête épidémiologique suite à une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

IV. Responsabilités du salarié

Le règlement CE 852/2004 stipule au chapitre 8 de l'Annexe II :

« Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par des aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quel titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination direct ou indirect des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection... informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes... »

Il incombe donc à chaque travailleur de prendre soin, selon ses possibilités, de sa santé ainsi que de celle des autres personnes concernées du fait de ses actes ou de ses omissions au travail.

Division de la sécurité alimentaire Division de la santé au travail	Villa Louvigny Allée Marconi L-2120 Luxembourg	 (352) 2477 5620 (352) 2477 5610	
FZ/LZ/PH	19/08/2016	F-148-02	Page 2/2