

**DIRECTION SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENTALE**

MAJ : 03/2018

**Information aux prestataires de RESTAURATION COLLECTIVE**

*Prévention des Gastro-Entérites Aigües (GEA) et  
Toxi-Infection Alimentaires Collectives (TIAC)*

• **RAPPEL : VIRUS RESPONSABLES DE GEA ET DE TIAC :**

Le **Norovirus** est l'agent le plus fréquemment en cause dans les **GEA** lors d'épidémies saisonnières, et peut-être responsable de **TIAC** lorsqu'il contamine les aliments par l'intermédiaire de mains souillées.

Les **signes cliniques évocateurs** apparaissent brutalement : vomissements, et/ou diarrhées parfois associés à des douleurs abdominales ; la fièvre est rare. L'évolution clinique est favorable en 2 à 3 jours, mais peut-être plus longue.

La **transmission du norovirus** (réservoir humain) est **féco-orale** :

- le plus souvent par **contact direct** avec une personne atteinte, essentiellement par **les mains**
- ou **par contact indirect** avec :
  - o **un environnement contaminé** par une personne atteinte (sanitaires, poignées de portes, plan de travail, surfaces diverses, matériel de cuisine, planches à découper ...)
  - o **des gouttelettes projetées** par les **diarrhées** et/ou les **vomissements** des personnes atteintes
  - o **des aliments ou de l'eau contaminés** lors de la production (végétaux, coquillages, eau de distribution) ou plus fréquemment lors de la préparation des plats (manipulation par personne infectée)

Le norovirus est **très résistant** :

- o L'excrétion dans les selles **peut persister pendant 3 semaines** après l'apparition des 1ers signes cliniques,
- o Dans les aliments contaminés, **il résiste** à la réfrigération, à la congélation, et à la chaleur (30 min à 60°C).
- o Il résiste aux désinfectants classiques et peut **persister longtemps dans l'environnement**.

• **EN CAS DE SIGNALEMENT ÉVOCAEUR DE TROUBLES DIGESTIFS :**

Les **mesures suivantes** sont à mettre en œuvre **SANS DÉLAI** autour du cas afin d'éviter d'autres contaminations.

➤ **Éviction des agents malades**

Les agents exerçant en cuisine, toute personne manipulant des aliments doit avoir été informée sur le risque féco-oral. En cas de signes cliniques évocateurs de gastro-entérite, les agents ne sont pas autorisés à exercer en cuisine (préparation ou aide aux repas)

Règlement CE n° 852/2004 ANNEXE II, CHAPITRE VIII, POINT 2

« **Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les 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 quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes »**

➤ **Renforcement des mesures d'hygiène individuelles et collectives :**

- **Hygiène individuelle : lavage des mains** à renforcer en restauration collective ainsi qu'à domicile
  - **Lavage soigneux des mains** après passage aux toilettes et avant la préparation et la prise des repas. Utiliser une solution hydro alcoolique à pouvoir virucide sur des mains sèches et propres. Utiliser des **serviettes jetables individuelles**.
  - **Désinfection des locaux, sanitaires, sols et surfaces** à renforcer 2 fois par jour :
    - Port de gants par les agents d'entretien.
    - Commencer par les locaux et surfaces en cuisine ; terminer par les sanitaires.
    - Toutes les surfaces nettoyables (surfaces et sols) sont concernées, notamment les surfaces fréquemment touchées : murs à hauteur d'homme, poignées de portes, téléphones, interrupteurs, matériels de cuisine, planches à découper,....

**L'ensemble des opérations doit être réalisé en 2 temps :**

- **NETTOYAGE complet** avec un détergent, **puis RINÇAGE et SÉCHAGE**
- **Puis DÉSINFECTION** avec un désinfectant à pouvoir virucide ou de l'eau de javel diluée

➤ En l'absence de produit désinfectant à pouvoir virucide, **utiliser de l'eau de javel selon le protocole nettoyage - désinfection en 5 étapes :**

- 1- **Nettoyage** avec un produit détergent
- 2- **Rinçage** et laisser **sécher**
- 3- **Désinfection avec une solution d'eau de Javel à 2,6% diluée au 1/5<sup>ème</sup>** (cf. encadré ci-dessous)
- 4- **Laisser sécher** pour obtenir un temps d'action de **15 min**
- 5- **Rincer** obligatoirement les surfaces en inox après javellisation

**Protocole d'utilisation de l'Eau de Javel en désinfection :**

**Eau de Javel à 0,5% : solution à 2,6% diluée au 1/5<sup>ème</sup>**



9,6%

Si utilisation de **berlingots de 250ml (solution à 9,6%) :**

- 1- dilution dans un flacon de 1 litre (berlingot de 250ml + 750ml d'eau froide pour obtenir une solution de 1 litre à 2,6%),
- 2- puis nouvelle dilution au 1/5<sup>ème</sup> (1 litre de la solution préparée dans 4 litres d'eau)



2,6%

Si utilisation de **bidons de 1 ou 2 litres (solution à 2,6%) :**

- dilution directe au 1/5<sup>ème</sup> (1 litre du bidon dans 4 litres d'eau)