



Hygiène alimentaire

Les aliments peuvent parfois présenter des risques sanitaires si les conditions de culture, d'élevage, de production ou de conservation sont mauvaises.

Les réglementations européennes et nationales imposent des obligations aux exploitants du secteur alimentaire afin d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires à toutes les étapes de leur production, transformation et distribution.

Du côté des consommateurs, il est aussi important de les informer et de les sensibiliser sur les bonnes pratiques d'hygiène, permettant de garantir l'innocuité des aliments qu'ils vont consommer.

La consommation d'un aliment contaminé par des bactéries ou par des toxines élaborées par celles-ci est à l'origine d'intoxications alimentaires.

Les intoxications alimentaires d'origine bactérienne résultent souvent d'une maîtrise insuffisante des conditions d'hygiène notamment au cours de la production, de la transformation et de la distribution des denrées.

Les symptômes de ces intoxications sont souvent identiques (douleurs abdominales, diarrhées, nausées, vomissements, maux de tête, fièvre, etc.) et apparaissent plus ou moins rapidement après l'ingestion d'aliments. Pour plus de précisions, consulter le site de la Commission de Sécurité des Consommateurs.

Les victimes de ces intoxications guérissent rapidement mais lorsque les conditions de conservation et d'hygiène ont été particulièrement mauvaises, certaines intoxications peuvent être très graves en particulier chez les sujets fragiles ou affaiblis tels que les nourrissons, les femmes enceintes, les personnes âgées ou les sujets immunodéprimés.

Dans le cas où il apparaît au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire, on parle alors de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC).

Les agents pathogènes les plus souvent rencontrés dans les TIAC sont les bactéries suivantes : *Bacillus cereus*, *Campylobacter spp.*, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*, *Salmonella spp.*, *Staphylococcus aureus*, *E. coli*, *Listeria monocytogenes*. On retrouve aussi certains virus comme les norovirus.

Conduite à tenir

En cas de doute sur la nourriture ingérée et surtout si deux personnes ou plus présentent les mêmes symptômes, il faut consulter un médecin. Les toxi-infections alimentaires collectives doivent être déclarées obligatoirement aux services chargés de la santé par les médecins. Les agents de la direction de la protection des populations sont également sollicités afin de procéder au contrôle des produits et de l'hygiène des locaux de fabrication ou de préparation des aliments. Ils prennent, en liaison avec le médecin inspecteur de la santé, les mesures adaptées.

Conseils de prévention

Lors de l'achat de denrées microbiologiquement très périssables préemballées au rayon des produits frais, le consommateur doit vérifier les dates limites de consommation (DLC) et les températures d'entreposage indiquées sur leurs emballages afin de les respecter.

Pour les aliments très périssables, fabriqués par des artisans (boucher, charcutier, etc.), à domicile ou encore vendus au détail ou à la coupe dans les grandes et moyennes surfaces (GMS), il est recommandé de les conserver à une température maximum de +4°C pendant une durée maximum de 3 jours.

Il est également important de transporter les aliments dans de bonnes conditions, sans laisser les produits frais exposés à température ambiante pendant une période trop longue (dans les coffres de voitures par exemple). En particulier, les produits surgelés et congelés doivent être achetés en dernier, mis dans des sacs isothermes et placés rapidement au congélateur ou préparés immédiatement.

En outre, il faut respecter les conseils de préparation et de décongélation mentionnés sur l'étiquette, et ne jamais recongeler un produit qui aurait été décongelé volontairement ou accidentellement.

Lors de la préparation de conserves familiales, il est nécessaire de respecter les barèmes de stérilisation (temps-température) indiqués sur les notices d'utilisation des autocuiseurs (cocottes-minutes) afin d'éviter une intoxication botulique. Il faut aussi proscrire la consommation de denrées alimentaires contenues dans des conserves bombées, rouillées, dont les serts seraient endommagés ou dégageant une odeur suspecte à l'ouverture.

Il est important de veiller à la propreté des plans de travail, des ustensiles et des mains lors de la préparation des aliments, et de nettoyer périodiquement (dès qu'il y a souillure) le réfrigérateur.

Les surfaces au contact des aliments doivent être maintenues propres et sèches entre les usages. La désinfection (avec de l'eau de Javel par exemple) doit être réservée aux surfaces qui sont accidentellement ou par négligence, restées sales et humides pendant longtemps.

Le respect de quelques mesures d'hygiène simples permet également de réduire notablement le risque de contracter une toxi-infection alimentaire.

Les mesures ci-dessous sont complémentaires de celles citées précédemment et sont non exhaustives. Elles reposent sur les 3 grands principes de l'hygiène alimentaire : éviter la contamination des aliments, limiter/ralentir le développement des germes de contamination et détruire la flore pathogène.

- maîtriser les éléments disséminateurs tels que les mains ou les ustensiles sales : après la manipulation d'aliments non cuits, se laver les mains et nettoyer les ustensiles de cuisine qui ont été en contact avec ces aliments ;
- se laver les mains après être allé aux toilettes, après avoir caressé un animal, après avoir manipulé de la terre ou des objets souillés (par de la terre, etc.) ;

- conserver les aliments crus (viande, légumes, etc.) séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés ;
- laver les légumes crus et les herbes aromatiques fraîches afin d'éliminer une partie des pesticides ainsi que la terre et les souillures pouvant être fortement contaminés en micro-organismes ;
- respecter la chaîne du froid ;
- cuire soigneusement les aliments de manière à obtenir une température à cœur élevée : un simple réchauffage des aliments n'est pas suffisant pour éliminer les germes pathogènes. Attention, un réchauffage au four à micro-ondes ne permet pas d'assurer une température homogène dans la totalité de l'aliment.

Textes applicables

- Règlement 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement 853/2004 qui fixe les règles spécifiques aux denrées animales
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport des **produits d'origine animale** et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce, de détail, d'entreposage et de transport des **produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale** et les denrées alimentaires en contenant

Liens et adresses utiles

- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses)
- Institut de veille sanitaire
- Commission de sécurité des consommateurs (CSC)

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou de la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de votre département.