



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Questions et réponses concernant les porteurs de germes de maladies transmissibles par des denrées alimentaires travaillant dans des établissements de santé et du secteur alimentaire

État : 4.4.2017

1. Qu'appelle-t-on des maladies transmissibles par des denrées alimentaires au sens de l'ordonnance sur l'hygiène?

Au sens de l'art. 21 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg; RS SR 817.024.1), sont ici visés les agents pathogènes excrétés par des personnes qui viennent contaminer des denrées alimentaires. Il peut s'agir de parasites (p. ex. amibes), de virus (p. ex. norovirus) ou de bactéries (p. ex. salmonelles). Selon la littérature spécialisée, quatorze agents pathogènes sont responsables de 95% des maladies infectieuses transmises par des denrées alimentaires.

2. Quand on parle de *maladie aiguë* et de personnes qui excrètent des agents pathogènes, que faut-il comprendre?

Une maladie aiguë débute soudainement et s'étend sur une durée limitée, généralement de quelques jours à quatre semaines environ. Pendant la phase aiguë de la maladie, la personne est symptomatique (diarrhées, vomissements, fièvre) et peut excréter de grandes quantités d'agents pathogènes.

3. Une personne qui a contracté une maladie aiguë transmissible par des denrées alimentaires doit-elle s'abstenir de travailler en institutions, telles que foyer pour personnes âgées, Kitas et entreprises de denrées alimentaires?

Les personnes atteintes d'une infection aiguë transmissible par des denrées alimentaires doivent provisoirement s'abstenir d'exercer leur activité dans de telles institutions jusqu'à disparition des symptômes.

4. Pourquoi des plaies infectées et des lésions cutanées peuvent-elles constituer un problème?



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Des plaies infectées (purulentes) aux avant-bras et principalement sur les mains posent un problème parce que des germes indésirables peuvent passer dans les aliments, les contaminer et s'y multiplier. Le risque provient surtout des staphylocoques qui, à partir d'un seuil de 100 000 germes par gramme d'aliment, génèrent des entérotoxines en quantité qui, après une brève durée d'incubation, provoquent de violents vomissements et de fortes diarrhées. Tant que des plaies infectées ne sont pas totalement guéries, elles doivent être couvertes de manière à ce que les germes ne puissent pas contaminer les aliments que l'on touche (p. ex. utilisation d'un doigtier étanche).

5. Les aliments peuvent-ils aussi être contaminés par des germes indésirables éliminés par les voies respiratoires?

La plupart des agents infectieux transmis par les denrées alimentaires et l'eau de boisson sont d'origine gastro-intestinale. Il est toutefois possible que des agents infectieux qui colonisent les voies respiratoires (p. ex. virus ou streptocoques du groupe A) contaminent des denrées alimentaires lorsqu'une personne tousse ou éternue. Le problème se pose surtout pour les mets prêts à être consommés que l'on mange peu après qu'ils aient été contaminés (p. ex. assiettes froides). C'est pour cette raison qu'il faut impérativement éviter de tousser ou d'éternuer sur des denrées alimentaires.

6. Faut-il mettre en arrêt de travail une personne atteinte d'un refroidissement aigu ou d'une grippe?

Un refroidissement s'accompagnant des symptômes classiques et d'une légère fièvre ne nécessite pas un arrêt de travail. Les personnes concernées doivent toutefois s'abstenir de tousser ou d'éternuer sur des denrées alimentaires non emballées ou non couvertes (voir aussi la question n°5). Elles doivent aussi se laver les mains après s'être mouchées. Un employé qui souffre d'une vraie grippe, qui présente une forte fièvre, a des douleurs articulaires et des frissons devrait rester à la maison jusqu'à sa guérison.



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

7. Quel service officiel est habilité à ordonner un arrêt de travail?

En cas d'infraction à l'art. 21 (al. 1 et 2) de l'ordonnance sur l'hygiène (*Personnes malades ou blessées*), le chimiste cantonal compétent est habilité à ordonner un arrêt de travail.

Selon l'art. 38 (*Interdiction totale ou partielle d'exercer sa profession ou certaines activités*) de la loi révisée du 28 septembre 2012 sur les épidémies (RS 818.101), «une personne malade, présumée malade, infectée, présumée infectée ou qui excrète des agents pathogènes peut être frappée d'une interdiction totale ou partielle d'exercer sa profession ou certaines activités». Cette disposition, à considérer comme une mesure subsidiaire (art. 30), autorise l'autorité cantonale compétente (généralement le médecin cantonal) à interdire provisoirement aux personnes visées par la loi d'exercer totalement ou partiellement leur profession ou certaines activités. Par cette mesure, on entend écarter une personne pouvant (potentiellement) être une source de contamination de tous les domaines dans lesquels sa présence et l'activité spécifique qu'elle exerce peuvent représenter un danger sanitaire important pour des tiers. Le secteur des denrées alimentaires, mais aussi celui de l'éducation et des soins sont particulièrement exposés. S'agissant de l'étendue de l'interdiction d'exercer une profession ou une activité, elle doit être limitée aux domaines qui présentent véritablement un risque accru de contamination.

8. Qu'entend-on par bonne hygiène des mains?

Les directives en matière d'hygiène recommandent souvent de «se laver les mains fréquemment». Cette consigne n'est pas suffisamment précise et ne va pas dans le sens du but recherché. La manière de se laver les mains doit tenir compte des cas de figure qui peuvent présenter un risque sur le plan de l'hygiène, à savoir:

- a) le passage aux toilettes ;
- b) le fait d'éternuer, de tousser dans ses mains ou de se moucher ;
- c) la manutention de denrées alimentaires éventuellement contaminées, comme la viande crue.

Une bonne hygiène des mains suppose avoir des ongles courts pour pouvoir bien les nettoyer. Les mains doivent être lavées au savon et rincées avec suffisamment



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

d'eau. Le séchage peut s'effectuer de différentes manières, mais il ne faut pas se servir de linges à mains que tout le monde utilise.

9. Une personne dont on sait qu'elle est porteuse chronique de germes peut-elle continuer à travailler dans un établissement (foyer pour personnes âgées, établissement médicosocial) sans devoir présenter des résultats d'échantillons de selles négatifs?

Par principe oui. Il faudrait traiter la personne avec des antibiotiques et celle-ci doit porter une attention particulière à une hygiène des mains conséquente.

Dans la mesure du possible, il est conseillé de prolonger de deux à trois jours l'arrêt de travail d'une personne contaminée par des norovirus après sa guérison (voir la brochure consacrée aux norovirus sous:

<https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/themen/mensch-gesundheit/uebertragbare-krankheiten/infektionskrankheiten-a-z/norovirus.html>.

10. Dans les entreprises qui traitent des denrées alimentaires, les employés qui ont contracté une maladie contagieuse ont l'obligation d'en informer leur employeur. Qu'en est-il dans d'autres institutions (structures de garde de jour d'enfants, établissements médicosociaux, établissements scolaires)?

Cette obligation existe d'une part pour les employés d'entreprises de denrées alimentaires, d'autre part pour les personnes travaillant à la préparation des repas dans les structures de garde de jour d'enfants, d'établissements médicosociaux et d'établissements scolaires.

11. Qui est responsable si des cas de contamination surviennent malgré l'observation des recommandations d'hygiène des mains?

En présence de foyers de maladie, les personnes ou les partenaires concernés peuvent faire valoir des dommages-intérêts. Le tribunal examinera alors la question de savoir si les dispositions légales ont été respectées ou s'il y a eu négligence, voire négligence grave. Cet aspect est aussi important pour les assurances



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

puisqu'elles peuvent limiter ou exclure leurs prestations en cas d'inobservation du devoir de diligence.

Un dommage infectieux existe dès lors qu'une personne contracte une maladie infectieuse du fait d'un comportement humain (contraire aux obligations) et que ce comportement occasionne une lésion corporelle ou un dommage. Le principe de la responsabilité en cas d'acte illicite selon le code des obligations (art. 41 ss, 46 CO) est ici appliqué. Lorsque tous les éléments constitutifs d'une infraction sont réunis (dommage, rapport de cause à effet, caractère illégal, responsabilité), l'auteur répond du dommage causé. En pratique, il sera généralement difficile de prouver l'existence d'un dommage infectieux car le rapport de cause à effet d'une contamination ne peut la plupart du temps pas être reconstitué. Si une denrée alimentaire est mise sur le marché et qu'elle contamine une tierce personne, une responsabilité selon la loi fédérale sur la responsabilité du fait des produits (RS 221.112.944) et une responsabilité contractuelle selon l'art. 97 ss CO sont également envisageables.

12. Qu'en est-il de la protection des données et de l'information aux parents lorsque des élèves, des enseignants et des professionnels en charge de personnes ont contracté une maladie contagieuse?

Par principe, les données personnelles, y compris les données relatives à la santé, peuvent uniquement être traitées par les autorités cantonales (médecin cantonal) et fédérales (OFSP) compétentes (art. 58 LEp). Les buts visés par le traitement des données sont définis dans la loi (identification de personnes malades en vue d'ordonner des mesures). Les données ne peuvent donc pas être transmises aux parents, aux enseignants, etc. L'autorité compétente peut toutefois informer une classe de l'existence d'un foyer de maladie, lui indiquer d'éventuelles mesures de prévention et lui communiquer des conseils utiles (être attentif à son état de santé, consulter un médecin si nécessaire, etc.). L'information ne peut en aucun cas faire état de données personnelles. Elle doit revêtir un caractère général et ne pas faire référence à une personne en particulier (dire, p. ex., un foyer de xy a été enregistré dans l'établissement/classe yz, et non pas: l'élève xy est atteint de fièvre typhoïde).



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Selon la législation sur les denrées alimentaires, les autorités compétentes sont habilitées à traiter les données personnelles dont elles ont besoin pour accomplir les tâches que leur confère la loi (art. 97 à 104 de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires [OELDAI], RS 817.042).

13. Lorsque des porteurs de germes travaillent dans le domaine des denrées alimentaires, quels agents pathogènes méritent une attention particulière?

Dans des pays qui possèdent un haut niveau de développement technique et des normes d'hygiène poussées, comme c'est le cas de la Suisse, l'excrétion d'agents pathogènes par des personnes ne constitue plus un véritable problème. Les norovirus, le *Staphylococcus aureus* et les salmonelles nécessitent toutefois une vigilance particulière chez nous. Dans les pays en voie de développement, où les normes d'hygiène sont mauvaises, il faut aussi être attentif aux personnes qui excrètent des *Escherichia coli*, des shigelles et des parasites protozoaires comme les amibes ou les lamblias.

14. Quels domaines des denrées alimentaires sont les plus menacés par les personnes qui excrètent des germes?

Le secteur alimentaire couvre une vaste gamme d'entreprises et toutes ne sont pas pareillement menacées par les personnes qui excrètent des germes. Les plus exposées sont les entreprises qui produisent des denrées alimentaires qui ne sont plus soumises à un traitement thermique avant consommation, ce qui permet éventuellement encore aux germes de se multiplier. Les denrées alimentaires qui entrent directement en contact avec les mains (p. ex. épluchage de pommes de terre bouillies pour faire une salade, cueillette de petits fruits) constituent aussi un facteur de risque.

15. Que signifie contamination directe de denrées alimentaires?

Une contamination directe signifie que des organismes indésirables, des substances chimiques ou des corps étrangers passent directement de la source de contamination à une denrée alimentaire. C'est le cas, p. ex., lorsque l'on épluche et coupe des pommes de terre bouillies pour en faire une salade et que l'on a les mains



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

sales ou une blessure infectée à la main. Les staphylocoques peuvent directement coloniser la salade et y développer des toxines si le plat n'est pas conservé selon les règles d'hygiène. Si des personnes qui excrètent des germes sont à l'origine d'une contamination, celle-ci est pratiquement toujours directe, soit que ces personnes manipulent les produits, soit qu'elles toussent par-dessus des aliments prêts à être consommés.

16. Que signifie contamination indirecte de denrées alimentaires?

Une contamination indirecte (appelée également contamination croisée) signifie que des organismes indésirables, des substances chimiques ou des corps étrangers passent indirectement de la source de contamination à une denrée alimentaire. Exemple classique: couper de la viande crue sur une planchette que l'on réutilise sans la nettoyer correctement avant de préparer d'autres aliments prêts à être consommés. Des germes nocifs peuvent alors migrer de la viande vers le produit prêt à être consommé.

17. Quelles sont les mesures à prendre pour empêcher que des denrées alimentaires ne soient contaminées par des porteurs de germes?

Il est primordial que les personnes qui manipulent des denrées alimentaires aient des ongles propres et coupés courts et qu'elles se lavent rigoureusement les mains, surtout après avoir été aux toilettes. Il faut également que des plaies infectées sur les avant-bras et les mains soient traitées et couvertes de manière à ce qu'une dissémination des germes soit impossible. En outre, il faut absolument s'abstenir de tousser ou d'éternuer sur des denrées placées à l'air libre (éternuer dans le creux du coude!). Après s'être mouché le nez, il faut se laver les mains. Enfin, des installations sanitaires adéquates doivent être prévues lors de la cueillette de produits prêts à être consommés (p. ex. petits fruits).

18. Quels sont les symptômes à déclarer et auprès de qui les déclarer?

Les troubles gastro-intestinaux ne doivent pas être déclarés. En revanche, si un employé occupé dans le secteur des denrées alimentaires présente de tels troubles, il doit en informer son supérieur hiérarchique pour que le médecin lui prescrive un



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

arrêt de travail. Il ne pourra reprendre son activité que lorsqu'il sera rétabli. En vertu de l'art. 11, al. 1, de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI, RS 817.042), le chimiste cantonal est tenu d'informer le médecin cantonal s'il découvre un foyer de toxi-infection alimentaire. Si le médecin cantonal constate qu'un agent pathogène susceptible d'avoir été transmis par une denrée alimentaire est décelé chez un nombre croissant de patients, il en informe immédiatement le chimiste cantonal, conformément à l'art 11, al. 2, OELDAI.

19. A quoi reconnaît-on un foyer de toxi-infection alimentaire dans une entreprise?

Deux situations peuvent se présenter: un foyer de maladie parmi les employés et un foyer de maladie parmi les consommateurs qui ont consommé un aliment contaminé par un germe dans un établissement de production (p. ex. après un repas au restaurant).

Les foyers de maladie parmi le personnel sont rares; il s'agira généralement de norovirus. Le responsable d'entreprise suspectera l'existence d'un foyer de maladie si plusieurs personnes sont absentes du travail pour des symptômes identiques en même temps ou à faible intervalle. Un lien entre les cas de maladie peut uniquement être établi si les personnes concernées décrivent certains symptômes (p. ex. refroidissement, grippe, diarrhées, vomissements) ou si un grand nombre de personnes est soudainement absent pour raison de santé.

Des réclamations de clients peuvent être le signe d'un foyer de maladie parmi les consommateurs. En cas de suspicion, l'entreprise concernée devrait en informer le service de contrôle des denrées alimentaires en vue d'une éventuelle enquête épidémiologique.

20. A quelle autorité déclarer l'existence d'un foyer de toxi-infection?

La déclaration doit être adressée au chimiste cantonal (laboratoire cantonal) du canton dans lequel l'entreprise est établie. En vertu de l'art. 11, al. 1, de l'OELDAI, le chimiste cantonal est tenu d'informer le médecin cantonal de l'existence d'un foyer de toxi-infection.



Office fédéral de la santé publique
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

21. Est-il utile d'effectuer des analyses périodiques d'échantillons de selles du personnel?

La loi ne prévoit pas ce type d'analyses; elles sont d'ailleurs déconseillées pour les raisons suivantes:

- a) les résultats ne sont que le reflet d'une situation du moment;
- b) les agents pathogènes sont souvent éliminés entre-temps;
- c) il n'est pas possible d'analyser tous les agents pathogènes potentiellement éliminables;
- d) un résultat négatif peut engendrer sentiment erroné de sécurité.

Si une entreprise souhaite malgré tout effectuer des analyses d'échantillons de selles, elle devrait pour le moins se fonder sur un facteur de risque (p. ex. tester des employés provenant de régions où certains agents pathogènes sont endémiques ou le personnel de retour de pays dans lesquels les conditions d'hygiène sont insuffisantes).

Questions en option

22. Quel est le risque de transmission interhumaine de STEC (EHEC) par comparaison avec d'autres vecteurs de transmission?

Dans le cas d'agents bactériens avec une faible dose infectieuse, STEC (EHEC), une transmission entre êtres humains ou de l'animal à l'être humain est en principe possible. Ce type de maladie infectieuse peut toucher les enfants, qui n'ont pas la même notion de l'hygiène que les adultes. S'agissant des norovirus, qui se transmettent extrêmement facilement, la contamination entre personnes est nettement plus fréquente qu'une transmission par des vecteurs comme les denrées alimentaires ou l'eau de boisson.