

1- Les risques alimentaires

Il existe plusieurs familles de risques alimentaires.

- ☞ Les risques d'origine biologique : Il s'agit de bactéries qui se développent en présence de : chaleur et/ou humidité et/ou milieu nutritif. Le facteur temps accentue la prolifération de germes.
- ☞ Les risques d'origine chimique : Provenant de produits de nettoyage, produits allergène (bisphénol), de métaux (plomb, mercure, contenus dans certains aliments), de nitrates (contenus dans l'eau), de matières plastiques (oubliés dans la nourriture), d'additifs chimiques (comme les colorants alimentaires ou les conservateurs)
- ☞ Les risques provenant de corps étrangers : les insectes, le verre cassé, bois (d'une cagette à légumes), plastique (d'emballage), métal, os et arêtes.

2- Les toxico-infections alimentaires :

Définitions :

Une toxi-infection alimentaire est une maladie, souvent infectieuse, contractée suite à l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminée par des agents pathogènes (bactéries, virus, parasites, prions). On parle d'intoxication alimentaire pour les maladies provenant de l'ingestion de produits non-comestibles ou toxiques (intoxications médicamenteuses, métaux lourds, empoisonnement, champignons vénéneux, produits chimiques).

Une toxi-infection alimentaire collective, dite TIAC se définit par « l'apparition d'au moins 2 cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire » (InVS). Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire, en application de l'article 3113-1 (D11-1) du code de la santé publique et de la circulaire relative à la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas (éditée au JoRf sous le n°1487). Ces déclarations obligatoires permettent aux médecins inspecteurs de santé publique et aux vétérinaires inspecteurs des services vétérinaires de réaliser une enquête épidémiologique et vétérinaire destinée à identifier les aliments responsables et les facteurs favorisants et prendre ainsi des mesures spécifiques pour prévenir les récurrences.

On distingue donc :

- ☞ L'infection alimentaire, provoquée par des pathogènes infectieux.
- ☞ L'intoxication alimentaire, provoquée par la consommation d'aliments contenant des toxines

Les bactéries :

Elles sont responsables de la plupart des infections alimentaires. Leur période d'incubation est variable.

☞ Les Salmonelles :

Contenues dans la viande crue ou pas assez cuite, le lait cru, les œufs.

Incubation : 24 heures.

La maladie est la salmonellose. Elle provoque des crampes abdominales, des diarrhées, de la fièvre.

☞ La Listéria monocytogène :

Contenue dans le sol, la végétation, les matières fécales animales et humaines ; mais aussi certains aliments (légumes, poissons, produits laitiers ou carnés).

Incubation : 1 à 6 heures.

La maladie est la listériose. Elle provoque un affaiblissement général, peut entraîner des méningites, septicémies et risque de fausse couche.

☞ L'eschérichia. coli : (E. Coli)

Naturellement présent dans le tube digestif de l'être humain et des animaux à sang chaud. Transmission par la consommation d'aliments contaminés (viande hachée crue ou mal cuite, lait cru, légumes crus, graines germées).

Incubation : 3 à 8 jours.

La maladie provoque crampes abdominales, diarrhées, fièvre et vomissements possibles.

☞ Le Staphylococcus :

Bactérie qui se trouve couramment sur la peau ou dans le nez de l'être humain.

Se transmet par contact physique direct, par contact avec des objets contaminés, par des liquides organiques infectés (plaie, panaris, angine, etc).

Bonnes pratiques d'hygiène personnelle et en cuisine indispensables.

☞ Le clostridium botulinum (bacille botulique) :

Ce bacille est très dangereux car il produit une toxine entraînant un empoisonnement grave (le botulisme). Bactérie présente dans les boîtes de conserves (viandes, poissons, légumes) mal stérilisées. Peut entraîner paralysies et mort, après différents symptômes apparaissant de 1 à 8 jours après infection.

Les virus :

Les infections virales ont d'habitude une période d'incubation de 1 à 3 jours.

L'hépatite A est une infection causée par des virus (Rotavirus, Norovirus). Très contagieuse. Période d'incubation pouvant aller de 2 à 6 semaines. Elle peut se répandre au foie. Une jaunisse peut donc apparaître.

L'hépatite A, maladie aiguë du foie, est souvent due aux produits de la mer.

3- Le lavage des mains

le lavage de main doit durer au moins 30 secondes pour être efficace.

Pourquoi se laver les mains ?

Les mains et les ongles, sont les cibles privilégiées de la contamination microbienne. L'hygiène des mains est la mesure la plus importante et la plus simple pour prévenir les infections et la propagation des germes.

Techniques de services à l'usager
CAP PETITE ENFANCE - PATRICIA ROUYRE