



Le Maire et la salubrité

Quelles marges de manoeuvre
face aux risques sanitaires ?



Le Maire et la salubrité

- ✓ La maîtrise du risque Légionellose dans les ERP
- ✓ La prévention des toxi-infections alimentaires collectives
- ✓ L'accueil de l'enfant souffrant d'allergie alimentaire



Maîtriser le risque Légionellose

Le risque

- Agent infectieux : Legionella pneumophila
- Formes cliniques :
 - Fièvre de Pontiac (“grippe bénigne”)
 - Légionellose : infection pulmonaire grave
- 1 200 cas de légionellose en France chaque année
- 9,5% de décès (2014)
- Triangle du risque Légionelle :
présence bactérie + multiplication + aérosols
- Maladie à déclaration obligatoire

Maîtriser le risque Légionellose

Les obligations

Code de la Santé Publique

Arrêté Ministériel du 1er février 2010 :

- désignation d'un « responsable des installations »
 - ✓ conséquences sanitaires (légionellose)
 - ✓ sécurité des usagers (risque de brûlure)
- mesures préventives
- analyses par un laboratoire accrédité COFRAC (prélèvement + analyse)

Circulaire n°448 du 21 décembre 2010 : Guide

Maîtriser le risque Légionellose

Les obligations

Liste des établissements concernés

- EHPAD
- Établissements médico-sociaux
- Campings
- Crèches, centres aérés
- Équipements sportifs
- Villages-vacances, gîtes
- Autres ERP avec points d'usage à risque

Maîtriser le risque Légionellose

Les outils de prévention

Les 3 principes de gestion du risque Légionelle :

- Maîtriser la température de l'eau produite et distribuée
- Éviter la stagnation de l'eau
- Prévenir l'entartrage et la corrosion des réseaux

Maîtriser le risque Légionellose

Les outils de prévention

Carnet sanitaire :

- Plans de réseaux (actualisés)
- Liste des intervenants
- Opérations d'entretien
- Relevés de température
- Résultats d'analyses et actions correctives
- Liste des travaux de modifications
- Traitement de désinfection réalisés

Maîtriser le risque Légionellose

Les partenaires / les interlocuteurs

- Techniciens, plombier, société de maintenance des réseaux
- Laboratoire accrédité COFRAC
- Agence Régionale de Santé

tel : 0800 301 301

e-mail : ars31-alerte@ars.sante.fr

Prévenir les intoxications alimentaires

Le risque

TIAC : toxi-infection alimentaire collective

- Définition
- Consommation d'un aliment contenant micro-organismes et/ou toxines
- 900 foyers de TIAC par an, jusqu'à 10 000 malades
- 40 % des foyers en restauration collective

Prévenir les intoxications alimentaires

Les obligations

- Règlements européens du « paquet hygiène »
- Arrêtés ministériels du 08/06/2006 et du 21/12/2009
- DGAL N°2005-8205 du 17/08/2005
contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement 178/2002
- DGAL N°2011-8117 du 23/05/2011 modifiée
application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Maladies à déclaration obligatoire

Prévenir les intoxications alimentaires

Les obligations

- Article 1er du règlement (CE) 852/2004 :
- « La **responsabilité première** en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire »
- Régie directe
- Délégation de service public
- Transfert de compétence

Prévenir les intoxications alimentaires

Les outils de prévention

Analyse des étapes de fabrication selon la méthode HACCP :

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Les auto-contrôles quotidiens
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- La traçabilité des matières
- La conservation du plat témoin
- L'analyse microbiologique

Prévenir les intoxications alimentaires

Les outils de prévention

Le PMS :

- Document de synthèse
- Spécifique et actualisé
- Contenu
 - Documents relatifs aux BPH
 - Analyse HACCP
 - Traçabilité
 - Gestion des produits non conformes

Prévenir les intoxications alimentaires

Les partenaires / les interlocuteurs

- Equipe de restauration / Prestataire de service (DPS)
- Laboratoire d'analyse
- Consultant : conseil, audit, formation
- DDPP34 : inspection, contrôle, répression
tel : 04.99.74.31.98
e-mail : ddpp@herault.gouv.fr
- Agence Régionale de Santé en cas de TIAC
tel : 0800 301 301
e-mail : ars31-alerte@ars.sante.fr

Accueillir l'enfant allergique

Le risque

La réaction allergique

- Réaction exagérée et nocive de l'organisme à une substance
- Modes d'introduction variés :
inhalation, ingestion, contact cutané, injection
- Pathologie pouvant être grave, parfois mortelle
- Symptômes de l'allergie alimentaire :
manifestations cutanées, respiratoires, gastropathie, choc anaphylactique

Accueillir l'enfant allergique

Les obligations

Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

- recensement des parties prenantes
- ordonnance (médicament)
- demandes d'aménagements spécifiques
- régime alimentaire

Possibilité de manger à la cantine avec un panier repas préparé par la famille ou avec un repas respectant le régime alimentaire

Accueillir l'enfant allergique

Les obligations

Règlement 1169-2011 Information du Consommateur :

- Présence d'allergènes à indiquer
- Liste des 14 substances concernées
- Substances utilisées dans la fabrication
- Etiquetage complet si portage à domicile

Décret N°2015-447 du 17/04/2015

- Denrées présentées non pré-emballées
- Accès libre et direct à l'information écrite

Accueillir l'enfant allergique

Les outils de prévention

- Fiches recettes ou fiches techniques
- Traçabilité des matières utilisées
- Information par le prestataire (DSP)
- Formation des cuisiniers
- Affichage à proximité des plats
- Logiciel EMapp

Affichage « parapluie » à exclure

Accueillir l'enfant allergique

Les outils de prévention

Menu du jour	GLUTEN	LAIT	CEUF	POISSON	CRUSTACES	MOLLUSQUES	ARACHIDES	FRUITS A COQUES	SOJA	SESAME	MOUTARDE	CELERI	LUPIN	SULFITES

Accueillir l'enfant allergique

Les partenaires / les interlocuteurs

- Directeur (école, centre de loisirs, crèche)
- Enfant et sa famille
- Equipe éducative ou d'accueil
- Personnels de santé rattachés à la structure (médecin PMI, ou éducation nationale...)
- Médecin traitant
- Prestataire de service (DSP)
- Service de contrôle : DDPP34

A votre écoute ...

Laboratoire départemental vétérinaire de l'Hérault

 306 rue de la Croix de Las Cazes
CS 69013
34967 MONTPELLIER cedex 2

 04.67.67.51.40

 Idv34@herault.fr

Direction : N. Keck

Analyses : J. Sarrazin

Audit, formation : A. Gonçalves & S. Roussel