

BULLETIN OFFICIEL DES ARMEES



Edition Chronologique

PARTIE PERMANENTE
Administration Centrale

CIRCULAIRE N° 525/DEF/DCSSA/AST/TEC

relative à la surveillance médicale des personnels employés dans les services d'alimentation du ministère de la défense.

Du 21 février 1989

DIRECTION CENTRALE DU SERVICE DE SANTÉ DES ARMÉES : *Sous-Direction action scientifique et technique ; Bureau technique.*

CIRCULAIRE N° 525/DEF/DCSSA/AST/TEC relative à la surveillance médicale des personnels employés dans les services d'alimentation du ministère de la défense.

Du 21 février 1989

NOR D E F E 8 9 5 4 0 1 7 C

Référence :

Arrêté du 10 mars 1977 (n.i. BO).

Texte abrogé :

Circulaire n° 1550/DEF/DCSSA/2/RT/2 du 9 juin 1976 (BOC, p. 2363) et son modificatif du 4 février 1983 (BOC, p. 353).

Classement dans l'édition méthodique : BOEM 620-3.1.2.2.

Référence de publication : BOC, p. 1064.

Préambule.

La surveillance médicale des personnels employés dans l'alimentation vise à prévenir la contamination des denrées alimentaires par un malade ou un porteur de germes pathogènes.

Les rapports d'enquêtes pour toxi-infection alimentaire collective dans les armées, montrent que la contamination des denrées en métropole est dans la plupart des cas liée à des fautes d'hygiène.

Par ailleurs, une étude réalisée par la direction centrale du service de santé des armées en 1987, a mis en évidence le très faible rendement des examens coprologiques systématiques dans la surveillance des personnels, alors qu'ils représentent une charge de travail considérable pour les services médicaux des unités et pour les laboratoires des hôpitaux des armées.

C'est pourquoi, en attendant la publication d'un arrêté interministériel devant remplacer l'arrêté cité en référence, la présente circulaire fixe, pour les personnels de restauration dans les armées, des règles de surveillance conformes aux données techniques et scientifiques actuelles.

Les personnels militaires et civils chargés de la préparation ou de la manipulation des denrées alimentaires (cuisiniers, bouchers, charcutiers, serveurs, plongeurs, etc.) et affectés à ce titre pour emploi dans les :

- cuisines et réfectoires des corps, bases, unités ou autres formations ;
- mess ou carrés d'officiers ;
- mess de sous-officiers ou tables d'officiers marinières ;
- cantines des personnels civils,

sont soumis à une surveillance médicale systématique, réalisée dans les conditions suivantes :

I. ENTRÉE EN FONCTIONS.

Les personnels visés ci-dessus doivent, lors de leur entrée en fonction, être soumis à une visite médicale qui comporte obligatoirement les investigations ci-après :

- un examen clinique particulièrement soigneux qui s'attachera à rechercher notamment toute infection staphylococcique cutanée ;
- un contrôle radiologique pleuro-pulmonaire ;
- une coproculture (recherche de shigelles et salmonelles) ;
- une recherche de protozoaires pathogènes dans les selles.

Par ailleurs, en ce qui concerne la vaccination par le *BCG*, il convient :

Pour le personnel militaire : de vérifier que les directives de l'instruction n° 2800/DEF/DCSSA/2/TEC/2 du 7 août 1981 (abrogée par l' instruction 2800 /DEF/DCSSA/2/TEC/2 du 02 septembre 1992 , BOC, p. 4515) relative à la pratique des immunisations dans les armées ont été bien appliquées lors des opérations d'incorporation. Dans le cas contraire, cette vaccination est à pratiquer.

Pour le personnel civil : de se conformer aux termes de l'article L. 216 du code de la santé publique, disposant que cette vaccination n'est effectuée que chez les sujets âgés de moins de 25 ans chez lesquels une allergie tuberculinique négative est constatée à la suite d'une intradermo-réaction à la tuberculine à 10 unités.

II. EXAMENS PÉRIODIQUES ET DE CIRCONSTANCES.

Sont effectués :

- tous les ans un examen médical soigneux et orienté tenant compte en particulier de la survenue éventuelle d'épisodes d'infections cutanées ou gastro-intestinales ;
- après tout congé de maladie, une visite médicale de reprise du travail éventuellement complétée par des investigations biologiques en rapport avec l'emploi. Dans le cas d'une affection diarrhéique une coproculture est obligatoirement prescrite à l'issue du traitement anti-infectieux ;
- lors de la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective, une visite médicale, ainsi qu'une coproculture systématique chez tous les personnels employés dans les services de l'alimentation.

III. DÉCISION D'APTITUDE :

Tout résultat positif aux examens précités entraîne l'inaptitude temporaire aux emplois visés par la présente circulaire. Les sujets inaptes sont immédiatement signalés au service employeur par le médecin responsable ; ils ne pourront être remis dans leur fonction qu'après avoir subi une nouvelle visite médicale et éventuellement des contrôles biologiques constatant la guérison ou la cessation du portage.

IV. RÈGLES D'HYGIÈNE.

Les règles d'hygiène à observer dans les services d'alimentation doivent être enseignées sans relâche aux personnels concernés, notamment à l'occasion des visites médicales (embauches périodiques) mais également par des rappels réguliers. Ceux-ci gagneront à être illustrés par le diaporama intitulé « l'hygiène alimentaire » réalisé par la *DCSSA* et l'établissement cinématographique et photographique des armées (*ECPA*). La mise en place d'affiches est également recommandée.

L'accent doit en particulier être mis sur l'importance du lavage soigneux des mains et des ongles avec des brosses et du port de vêtements de travail appropriés.

Les dispositions de la présente circulaire sont applicables dès sa publication au *Bulletin officiel des armées*.

La circulaire n° 1550/DEF/DCSSA/2/RT/2 du 9 juin 1976, est abrogée.

Pour le ministre de la défense et par délégation :

Le médecin général,

J. DRONIOU.