

### **5.2.2 Le suivi médical des personnels manipulant des denrées alimentaires**

Le suivi médical des personnels vise à protéger d'une part, la santé du salarié et d'autre part, celle du consommateur.

#### **Protection du salarié**

Les textes de référence :

- décret n° 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique modifié par les décrets n° 84-1029 du 23 novembre 1984, n° 95-680 du 9 mai 1995 et n° 2001-232 du 12 mars 2001

- décret n° 2000-542 du 16 juin 2000 modifiant le décret n° 85-603 du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale.

La surveillance médicale des personnels, la reconnaissance de l'aptitude ou de l'inaptitude à un poste de travail relève du médecin du travail ou du médecin de prévention.

En l'absence de médecin de prévention, et conformément aux dispositions de l'article 1er du décret n° 2001-232 du 12 mars 2001, "les administrations ou les établissements publics peuvent, le cas échéant, après avis du comité d'hygiène et de sécurité compétent, faire appel aux services de médecine du travail régis par le titre IV, livre II, du code du travail, en bénéficiant par convention des services de médecine du travail ayant reçu un agrément pour un secteur médical spécifique réservé aux agents publics".

Les dispositions s'appliquent aux élèves de section "hôtellerie, restauration, tourisme" et de la section "alimentation" des lycées professionnels et techniques.

Dans ce cas, les visites sont effectuées par le médecin de l'éducation nationale.

#### **Protection du consommateur**

Les textes de référence :

- arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;

- arrêté du 29 septembre 1997 (article 28) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les chefs d'établissement doivent veiller à faire assurer une surveillance médicale de tout agent manipulant des denrées alimentaires :

- à l'entrée dans la profession, ou après une interruption de travail de plus de six mois, un examen clinique complet, des examens complémentaires et vérification des vaccinations ;

- annuellement, lors d'un examen clinique ; si le médecin repère des signes d'appel ou si le personnel revient d'un congé maladie ayant pour origine une affection bactérienne ou parasitaire particulière, il peut demander des examens complémentaires.

Pour assurer ce suivi, le chef d'établissement peut faire appel au médecin de prévention ou, à défaut, à tout autre médecin.

Dans le premier degré, cette obligation incombe à la municipalité.

Dans tous les cas, les frais occasionnés seront alors pris en charge par les établissements.