



Formation du personnel 48

QU'EST-CE QU'UNE INFECTION ALIMENTAIRE ?

Une infection alimentaire est un problème de santé qui survient après avoir mangé ou bu des denrées contaminées par des bactéries, des virus ou des parasites. Les troubles tels que diarrhée, nausées, vomissements, douleurs abdominales et fièvre apparaissent quelques heures, mais parfois seulement plusieurs jours après la consommation des produits contaminés.

Ils disparaissent généralement dans un laps de temps de 1 à 3 jours. Les produits alimentaires contaminés peuvent aussi provoquer une intoxication alimentaire.

Dans ce cas, ce ne sont pas les germes pathogènes eux-mêmes, mais bien les substances toxiques (les toxines) qu'ils produisent, qui sont à incriminer.

Les principaux micro-organismes provoquant une infection ou une intoxication alimentaire après contamination des produits par l'homme sont notamment Salmonella, Staphylococcus aureus, Campylobacter, Shigella, Escherichia coli, les norovirus, etc...

Comment les germes pathogènes se propagent-ils ?

Les bactéries, virus et parasites qui provoquent des infections alimentaires se propagent généralement via les selles et les vomissures, mais

certaines se dispersent aussi dans l'air. Les germes pathogènes peuvent se transmettre d'une personne à l'autre via les mains, les objets d'utilisation courante et les denrées alimentaires. La toux ou les éternuements peuvent propager des milliers de germes pathogènes. Dans les produits alimentaires, les germes peuvent survivre, se multiplier et/ou produire des toxines.

Outre les infections gastro-intestinales, les infections cutanées comportent aussi un risque d'intoxication alimentaire. Les travailleurs ayant une infection cutanée à staphylocoques aux mains (p.ex. suite à une plaie) ne peuvent pas entrer directement en contact avec des denrées alimentaires. Les plaies doivent être soignées et recouvertes parce qu'elles peuvent s'infecter, et constituer ainsi une source d'infections alimentaires.

Combien de temps une personne atteinte d'une infection alimentaire est-elle contagieuse ?

La période contagieuse diffère d'un germe pathogène à l'autre. En général, on est contagieux dès le moment où les symptômes apparaissent, jusque quelques jours ou semaines après qu'ils ont disparu.

Source : A.F.S.C.A.

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

QUESTION ET REPONSE

Lors d'un contrôle par le SPF Economie une infraction a été notée du fait que mon numéro d'entreprise n'était pas affiché au magasin. Est-ce une obligation légale ?

En effet, le numéro d'entreprise doit être mentionné au magasin puisqu'il s'agit d'une obligation pour tous les bâtiments dans lesquels une activité commerciale est exercée.

La loi prévoit la mode de notation mais ne pas comment l'affichage doit être effectué. En tant qu'assujettie à la TVA le numéro doit être noté comme suit : TVA BE + numéro d'entreprise ex. TVA BE 0123.456.789

En général les entreprises commerciales et artisanales doivent mentionner leur numéro d'entreprise sur les **documents sortants, les bâtiments et les moyens de transport.**

Quelques exemples:

- Documents sortants: factures, annonces, lettres, ordres, e-mails, fax, tickets de caisse
- Bâtiments où s'exerce une activité commerciale : magasins, étals
- Moyens de transport: moyens de transport pour le commerce ambulancier

Cette obligation est seulement imposée en ce qui concerne le numéro d'entreprise, en d'autres termes le numéro d'unité d'établiss-

sement ne doit pas être mentionné.

REMARQUE

Si vous disposez de l'autorisation de l'A.F.S.C.A. délivrée sous format A 5, vous ne devez rien faire étant donné que le numéro d'entreprise est repris sur ce document. Bien que seulement le numéro d'entreprise soit mentionné, sans au préalable la mention TVA BE, cela suffirait

Si vous disposez d'une autorisation sous format A 4 vous pourriez y ajouter la mention obligatoire décrite ci-dessus.