

Santé publique
Salubrité de l'environnement
300 Carlton St. Winnipeg, MB R3B 3M9

Rappel en matière de santé concernant l'hépatite A

Le ministère de la Santé observe une augmentation des cas d'hépatite A au Manitoba. Par conséquent, la Section de protection de la santé diffuse ce rappel pour souligner l'importance des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments afin d'empêcher la propagation de l'infection.

Qu'est-ce que l'hépatite A?

L'hépatite A est une infection virale contagieuse qui touche le foie. Elle se transmet principalement par la consommation d'aliments ou d'eau contaminés, ou par contact étroit avec une personne infectée.

Pourquoi est-ce à prendre en compte lors de la manipulation des aliments?

Lorsque les personnes qui manipulent les aliments travaillent en étant malades ou en ne respectant pas les bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation sécuritaire des aliments, les risques de propagation de l'hépatite A augmentent. Les aliments peuvent être contaminés s'ils sont préparés par une personne infectée qui ne s'est pas bien lavé les mains après être allée aux toilettes.

Pratiques à suivre en matière de salubrité des aliments

Pour empêcher la propagation de l'hépatite A, voici les principales pratiques de salubrité des aliments à suivre par les personnes qui manipulent les aliments.

Hygiène personnelle

- Ne préparez pas d'aliments si vous ne vous sentez pas bien, surtout si vous avez des nausées, des vomissements ou une diarrhée.
- Lavez-vous les mains soigneusement avec de l'eau chaude et du savon.
- Lavez-vous les mains avant et après avoir manipulé des aliments.
- Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes.
- Lavez-vous les mains après avoir touché des aliments crus, des déchets ou des surfaces contaminées.
- Portez des gants s'il y a lieu, mais n'oubliez pas que les gants ne remplacent pas un lavage des mains adéquat.

Préparation des aliments et désinfection

- Nettoyez et désinfectez régulièrement les surfaces de préparation des aliments.
- Évitez la contamination croisée en séparant les aliments crus des aliments prêts-à-manger.

- Nettoyez et désinfectez régulièrement les surfaces en contact avec les aliments, y compris les tables des clients, l'équipement, les ustensiles et les planches à découper après chaque utilisation ou aussi souvent que nécessaire.
- Utilisez un désinfectant au chlore sur les surfaces qui sont en contact avec les aliments et qui sont nettoyées en place. Laissez le produit agir sur la surface pendant au moins une minute ou suivez les instructions figurant sur l'étiquette. Vérifiez la concentration du désinfectant avec du papier réactif (100 ppm pour le chlore).

Lavage de la vaisselle

- Veillez à ce que les lave-vaisselle mécaniques désinfectent bien. Un lave-vaisselle haute température doit atteindre au moins 65,5 °C (150 °F) durant le cycle de lavage et 82 °C (180 °F) durant le cycle de rinçage pendant au moins 10 secondes.
- Les lave-vaisselle ou lave-verres à désinfectant chimique doivent utiliser du chlore de 50 à 100 ppm ou de l'iode à 12,5 ppm.
- Les appareils doivent être entretenus et utilisés conformément aux spécifications du fabricant (plaque signalétique et manuel).
- Les appareils doivent être évalués conformément aux procédures recommandées par la NSF pour l'évaluation sur place des lave-vaisselle commerciaux ([Recommended Field Evaluation Procedures for Commercial Warewashing Machines](#)).
- Pour le lavage manuel de la vaisselle dans un évier à trois compartiments, utilisez du chlore de 50 à 100 ppm, de l'iode à 12,5 ppm ou de l'ammonium quaternaire à 200 ppm, ou suivez les instructions du fabricant.

Surfaces fréquemment touchées

Désinfectez les surfaces fréquemment touchées, comme les poignées de porte, les interrupteurs de lampe, les poignées, les bureaux, les toilettes, les robinets et les éviers, au moins deux fois par jour, en utilisant un désinfectant approprié pour la surface. Suivez attentivement les instructions figurant sur l'étiquette, y compris les mesures de sécurité, par exemple portez des gants, protégez-vous les yeux et assurez-vous qu'il y ait une bonne aération.

Étapes à suivre pour le nettoyage de vomissures, de selles ou de sang

Nettoyez la surface contaminée avec un détergent ou un produit de savon avant de la désinfecter. Rincez le détergent ou le produit avec de l'eau chaude. Utilisez un désinfectant qui est efficace contre l'hépatite A.

- **Utilisez une solution de chlore à 5 000 ppm** : mélangez 1 $\frac{3}{4}$ tasse d'eau de Javel (à 5,25 % d'hypochlorite de sodium) à 3,6 litres d'eau. Utilisez cette solution pour nettoyer l'acier inoxydable, les articles pouvant entrer en contact avec les aliments et la bouche, les planchers en carrelage, les surfaces non poreuses, les comptoirs, les éviers et les toilettes.
- Un désinfectant avec une concentration de chlore de 5 000 ppm est un désinfectant très puissant.

À ne pas oublier lors de l'utilisation d'un désinfectant très puissant

- Portez des gants et protégez vos vêtements.
- Utilisez le produit chimique dans des endroits bien aérés.
- Évitez tout contact avec des produits chimiques incompatibles.

- Pour les surfaces corrodées ou endommagées par l'eau de Javel, utilisez un autre produit efficace contre l'hépatite A.

Vaccination et déclaration

La vaccination est le moyen le plus efficace de prévenir l'hépatite A. En cas de symptômes ou de possible exposition, avisez votre superviseuse ou superviseur et consultez rapidement un médecin.

L'adoption de pratiques d'hygiène rigoureuses permet non seulement de protéger votre santé, mais aussi d'assurer la sécurité des personnes que nous servons.

Pour plus d'information sur l'hépatite A, veuillez consulter la page Web de Santé Manitoba « Hépatite A » à l'adresse <https://gov.mb.ca/health/publichealth/diseases/hepatitisa.fr.html>.

Si vous avez des questions ou avez besoin de conseils supplémentaires, communiquez avec la Section de protection de la santé par courriel à healthprotection@gov.mb.ca.