

N° / 83 / DHMPE - DMSU

## CIRCULAIRE N° 83 / 99

- O B J E T** : Renforcement de la surveillance et du contrôle de l'hygiène et de la sécurité des lieux de restauration et du personnel manipulateur de denrées alimentaires (MDA) en milieu éducatif (préscolaire, scolaire, universitaire, professionnel...)
- P. JOINTE** : La fiche technique des modalités de prélèvement et de conservation du plat témoin.
- REFERENCES** : - Circulaire N° 125/95 du 23.12.95 relative à la prévention des TIAC en milieu scolaire et universitaire.  
- Circulaire N° 126/95 du 23.12.95 relative à la surveillance médicale des établissements éducatifs.  
- Circulaire N° 111/96 du 26.09.96 relative au renforcement du contrôle de l'hygiène dans les locaux d'hébergement et de restauration des établissements éducatifs.

Dans le cadre du renforcement de la surveillance et du contrôle de l'hygiène et de la sécurité des lieux de restauration et du personnel manipulateur de denrées alimentaires en milieu éducatif et en vue de mieux préserver la santé et la sécurité des enfants, des élèves et des étudiants des risques de survenue de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) dans ces établissements,

Messieurs les Directeurs Régionaux de la Santé Publique de toutes les régions sont invités à veiller à ce que :

- Les premières visites d'hygiène et de sécurité des établissements dotés d'internat et/ou de lieux de restauration soient réalisées au tout début de l'année scolaire (avant le 15 Octobre).

- Que toutes les visites d'hygiène et de sécurité soient faites conjointement par le médecin et l'infirmier scolaires de l'établissement et utilisent les supports que la DMSU fournit à cet effet.

- Que cette équipe médico-scolaire se fasse aider par l'équipe du Service Régional de l'Hygiène du Milieu et de l'Assainissement et/ou par les hygiénistes de la Circonscription pour effectuer les enquêtes sanitaires mais aussi et surtout pour proposer les mesures nécessaires et dégager les priorités en vue d'améliorer la situation.

- Que les visites en milieu universitaire soient faites en coordination avec les hygiénistes des Offices des Oeuvres Universitaires auxquels il faudra communiquer une copie du rapport de ces visites en vue de les associer au suivi de l'application des recommandations formulées.

- Que le personnel MDA bénéficie des visites médicales et des bilans biologiques prévus : le suivi de ces bilans doit être assuré par l'équipe médico-scolaire de l'établissement autant pour leur réalisation et le retour des résultats que pour les mesures à prendre en cas de positivité.

- Que chaque visite soit suivie d'un rapport de synthèse précisant les principales anomalies et recommandations et dégage les priorités d'intervention : une copie de ce rapport devant être transmise, dans les meilleurs délais, au Directeur de l'établissement par l'équipe médico-scolaire concernée.

Messieurs les Directeurs Régionaux de la Santé Publique sont également invités à :

\*Accroître la rythmicité des visites périodiques d'hygiène et de sécurité au cours de l'année, en sus du premier et du second passage, en vue de renforcer l'application des recommandations par les Directeurs des établissements et assurer le suivi nécessaire pour les bilans du personnel MDA.

- Prévoir le 2ème passage de contrôle avant le début de la saison chaude dans les établissements ayant des internats et /ou des lieux de restauration pour vérifier que les anomalies ont été corrigées.

- Renforcer l'éducation sanitaire et les séances de formation du personnel MDA autant sur la qualité nutritionnelle des menus servis que sur l'hygiène des denrées alimentaires utilisées en insistant sur l'obligation du respect de la conservation du plât témoin pendant 72h et sur les modalités de son prélèvement et conditionnement telles que précisées par la fiche technique ci-jointe.

- Réactiver le Comité Régional d'Hygiène créé par la Circulaire N° 111/96 et composé du Médecin Coordinateur et du Surveillant de l'Unité Régionale de Médecine Scolaire et Universitaire et de l'équipe du Service Régional de l'Hygiène du Milieu et de l'Assainissement.

Ce Comité doit :


- **établir un programme trimestriel de supervision** pour les établissements de restauration en milieu éducatif afin d'assurer la supervision des recommandations laissées par les équipes de santé scolaire et renforcer le suivi qui leur est accordé par les Directeurs des établissements.
- **assurer la supervision des rapports établis** par les équipes de terrain surtout ceux concernant les restaurants universitaires.
- **proposer les mesures nécessaires** pour remédier aux éventuelles anomalies qu'il constaterait lors de ces supervisions.

Lors de l'établissement du programme des visites d'hygiène et celui des supervisions du Comité Régional d'Hygiène il y aura lieu d'établir un ordre de priorité permettant de visiter en premier :

- Les établissements ayant déjà enregistré une TLAC les années précédentes.
- Les établissements présentant encore de graves anomalies.
- Ceux peu ou non couverts par l'un des deux passages exhaustifs des enquêtes sanitaires, l'année précédente.

Des supervisions centrales de la DMSU et de la DHMPE viendront renforcer les actions régionales et locales.

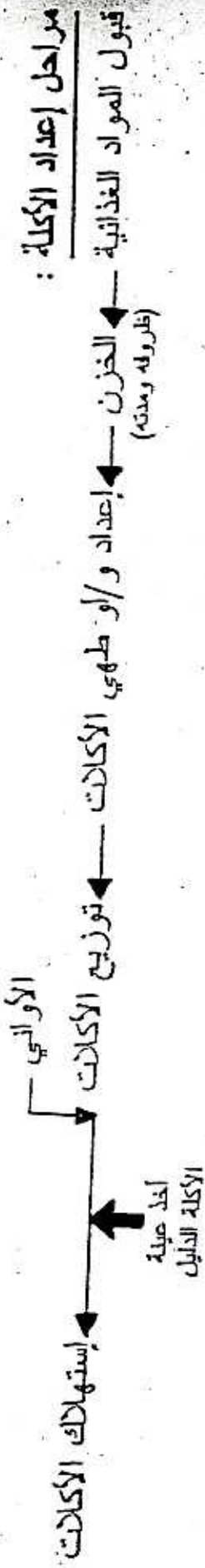
Le Ministre de la Santé Publique

  
Signé : Dr. Hédi MHENNI

Destinataires :

- pour information : - Les Directeurs de l'Administration Centrale  
- Les Directeurs des Instituts et des Etablissements Publics de Santé
- pour application : - Les Directeurs Régionaux de la Santé Publique  
- Les Médecins et Pharmaciens Inspecteurs  
- Les Directeurs des Hôpitaux Régionaux, des Hôpitaux de Circonscription et des Groupements de Santé de Base  
- Les Chefs de Service Régionaux de Soins de Santé de Base  
- Les Chefs de Service Régionaux de l'Hygiène du Milieu et de l'Assainissement  
- Les Médecins Coordinateurs et Surveillants Régionaux Scolaires  
- Les équipes médico-scolaires de terrain

## جذابة فنية للأكلة الدليل



التعريف والهـدف :  
الأكلة الدليل تشتمل على كل ما يقدم من مأكولات للتلاميذ أو الطلبة في كل وجبة للرجوع إليها عند الحاجة (التعابيل البكتريولوجية )

## كيف تؤخذ وتحفظ الأكلة الدليل

- 1- متى تؤخذ : عند توزيع الأكلات وفي نفس الظروف (نفس الأواني ) .
- 2- ماذا يؤخذ : عينة كافية من كل ما يقدم للتلاميذ أو الطلبة من مأكولات في كل وجبة ( فطور الصباح، غذاء، عشاء ) .
- 3- كيفية الحفظ : - ترك الأكلة الدليل في مكان نظيف بعيدا عن الملوثات الخارجية (حشرات، غبار...) حتى تبرد .  
- تغليف الأنية المحتوية على الأكلة الدليل بالبلاستيك الممطط الشفاف ثم تسجيل التاريخ والوزن المعنوية.
- 4- شروط الحفظ : يحتفظ بالأكلة الدليل مباشرة بعد تغليفها في ثلاجة لانتعدي حرارتها 08 درجات مئوية .
- 5- مدة الحفظ : 72 ساعة . لذا يجب تخصيص فضاء كاف لها في الثلاجة .
- 6- الإتلاف : عند نهاية مدة الحفظ يجب إتلاف الأكلة الدليل مباشرة في القمامة حتى لا تختلط بمواد غذائية أخرى في المطبخ وقاية من التـفنن .