

## Que faire en cas d'intoxication alimentaire?

### LA DIRECTION DU COMMERCE PROCEDE AUX :

- Prélèvements du plat témoin pour analyse bactériologique.
- Contrôle:
  - rigoureux des conditions d'hygiène des lieux de la salle.
  - d'hygiène vestimentaires et corporelles du personnel .
  - du respect de la chaîne du froid.
  - des conditions de stockage.

### Recommandations doivent être prises immédiatement après une intoxication alimentaire

- Lorsque les prélèvements ont été effectués jetez tous les restes.
- N'utiliser aucun aliment tant que vous n'avez pas les résultats d'analyse.
- Nettoyer et désinfecter les locaux.
  - Revoir la formation du personnel.
  - Remettre à jour les procédures de travail et faire les corrections nécessaires.

### LES MESURES PRISES PAR LA DIRECTION DU COMMERCE :

- Une fermeture administrative est possible suite aux résultats d'analyses.
- La poursuite judiciaire à l'encontre du gérant de la salle des fêtes.

## Conformité et sécurité des installations et équipements

### La salle des fêtes doit répondre aux conditions de sécurité suivantes :

- Avoir au moins une issue de secours directe sur la voie publique.
- Satisfaire aux exigences réglementaires en matière de protection contre les risques d'incendie et de panique.

- La salle doit avoir une boîte à pharmacie pour faire face aux secours de première urgence.



- L'exploitant doit mettre en place :

- Un système de désenfumage et de dégagement des gaz brûlés (Cheminées, Extracteurs et Aération), adéquat.

- Un éclairage naturel suffisant, artificiel (incluant l'éclairage de sécurité) et les groupes électrogènes.

- Les matériaux de revêtement et de décoration doivent présenter un niveau de sécurité conforme à la réglementation en vigueur.

- Les installations électriques, de gaz, de chauffage et moyens de froid doivent être constamment maintenues en bon état de marche et un plan de maintenance préventive doit être établi et enregistré



REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

SOUS LE HAUT PATRONAGE  
DE MONSIEUR LE MINISTRE DU COMMERCE  
ET MONSIEUR LE WALI  
DE LA WILAYA DE SOUK AHRAS

LA DIRECTION DU COMMERCE

### ORGANISE

**Des journées nationales de sensibilisation et de prévention des intoxications alimentaires**

**du 14 au 20 mai 2017**



sous le thème

**Les intoxications alimentaires:  
Responsabilité et Défi de tous .Soyant vigilant  
lors des préparations de vos repas de fêtes !**



**Le siège: cité des martyrs route nationale n° 16  
Souk Ahras**

**Numéro téléphone: 037.71.50.88**

**Numéro de fax: 037.71.50.87**

**Boîte email : dir.com.41@gmail.com**

**Site web: www.dcwsoukahras.gov.dz**

## causes possibles d'une intoxication alimentaire

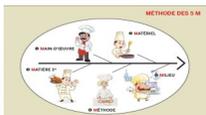
- Non-respect des normes d'hygiène pour le personnel de cuisine
  - Dates de péremption dépassées .
  - Non-respect des températures d'entreposage des aliments, en chambre froide positive ou négative .
  - Contamination croisée entre des produits finis et des aliments terreux .
  - Denrées non protégées de l'air et des contaminations .
- Stockage des aliments dans des lieux souillés, infestés d'insectes ou de rongeurs .
- Refroidissement trop lent des produits finis ou réchauffage insuffisant . -Maintien des préparations à une température inférieure à 63° .

## règles d'hygiène en cuisine

En cuisine, il est important de respecter quelques règles d'hygiène et de sécurité :

### • Règles d'hygiène vestimentaires et corporelles .

- Lavez-vous les mains avant de vous lancer dans l'élaboration de chaque recette .
- Attachez-vous les cheveux .
- Retirez tous vos bijoux .



### • Hygiène du plan de travail .

- Maintenez votre plan de travail parfaitement propre .
- Désinfectez votre plan de travail après l'épluchage des fruits et légumes .

### • Hygiène dans la préparation des fruits et légumes .

- Épluchez toujours les légumes avant de les laver .
- Lavez tous les fruits et légumes avant de les conserver .

### • Garantir la sécurité des denrées alimentaires.

- jetez les produits dont la date limite de consommation est dépassée ou ceux dont le conditionnement est abîmé.

### • Respect de la chaîne du froid

- Sortez les denrées du réfrigérateur au dernier moment .
- Ne recongelez jamais un produit décongelé .

## II - Conditions d'exploitation des salles des fêtes

L'autorisation d'exploitation est caduque dans les cas suivant :  
- Changement de gérant. Le demandeur est tenu de réintroduire une autre demande ; - Si elle n'est pas exploitée durant une année à partir de la notification. . Ce délai peut être prolongé d'une année en cas d'empêchement majeur dûment justifié;

**l'intoxication alimentaire augmente considérablement pendant les périodes de fêtes..Elle est due à l'ingestion d'aliments ou de boissons contenant des bactéries et/ou des toxines.**



Qu'est-ce qu'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ?

Maladie infectieuse à déclaration obligatoire qui a lieu lorsqu'il existe au moins 2 cas groupés avec des manifestations similaires dues à une contamination par une bactérie ou une toxine .

## Symptômes de l'intoxication alimentaire

- Mal au ventre
- Vomissements
  - Nausées
  - Diarrhée
  - Fièvre



## Les plats cuisinés sont - ils souvent à l'origine des TIAC ?

Les plats cuisinés traditionnels en premier lieu et sont suivis par les produits de la mer, les viandes et les produits à base d'œufs.



**salles de fêtes** : La salle des fêtes, est un espace public devant servir à l'organisation d'événements festifs, tel que la célébration des mariages, cir-codes anni- des mariages et anniversaires.



## Les textes réglementaires régissant l'activité

- Loi 09/03/ du 25/02/2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.
- Décret exécutif n°91/53 du 23/02/1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires .
- Décret exécutif N°05-207 du 04 juin 2005 fixant les conditions et modalités d'ouverture et d'exploitation des établissements de divertissements et de spectacles
- Arrêté du 29 octobre 2005 fixant le cahier des charges à l'exploitation des établissements de divertissement et de spectacles

## Conditions d'ouverture et d'exploitation des salles des fêtes

### I - Conditions d'ouverture

- \* L'âge minimum pour l'exploitant et les employés est fixé-comme suit : - L'exploitant : 30 ans. - L'employé : 25 ans.
- \* L'exploitation d'une salle des fêtes est soumise à une autorisation préalable délivrée par le wali après enquête publique.
- \* L'autorisation d'exploitation est délivrée pour une durée de 02 ans, renouvelable sous certaines conditions.
- \* L'arrêté portant l'autorisation d'ouverture et d'exploitation de l'établissement doit préciser notamment : - Nom et prénom du bénéficiaire ; - La raison sociale ; - L'adresse du lieu d'implantation de l'établissement ; - L'objet de l'activité ; - La durée de validité de l'autorisation.
- \* L'autorisation est délivrée à l'intéressé en personne. Elle est personnelle et ne peut faire l'objet de location, de transfert, de cession ou de sous-location.