

E₇

QUELQUES CONSEQUENCES TECHNIQUES, ECONOMIQUES ET SOCIALES DE L'APPLICATION
DES REGLES D'HYGIENE GENERALE SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE.

par J. ADROIT et L. RICHOU, Docteurs Vétérinaires Sanitaires
(SERVICE VETERINAIRE SANITAIRE DE LA PREFECTURE DE POLICE)

Directeur : G. THIEULIN.

Il existe en matière de restauration et de préparation de plats cuisinés un certain nombre de règles d'hygiène alimentaire que l'on ne saurait enfreindre sans risques graves pour la santé du consommateur. Certaines de ces prescriptions sont simples et le contrôle de leur exécution en est relativement facile : c'est le cas des mesures concernant la propreté corporelle ou le nettoyage des instruments et locaux. Il en va différemment pour l'application des règles relatives à la préparation et la conservation des plats, ou nécessitant l'utilisation de produits toxiques. Les conséquences de ces mesures sont souvent très importantes d'un point de vue technique, économique ou social. L'Hygiéniste doit en tenir compte s'il connaît l'inefficacité des ordres dont l'exécution est techniquement impossible ou même difficilement réalisable. Son attitude fondamentale doit permettre la prévision de ces conséquences pour qu'apparaissent les solutions susceptibles de rendre applicables les mesures d'hygiène énoncées.

Nous savons, par exemple, qu'il n'est pas souhaitable de procéder à la cuisson de préparations culinaires la veille du repas, même si leur conservation se fait en atmosphère réfrigérée. De même, l'utilisation de "restes" et la conservation prolongée de préparations non consommées le jour de leur confection sont autant d'entorses aux règles de l'hygiène. Mais, s'il convient de les dénoncer, encore faut-il préconiser des changements d'habitude ou de méthode. Il est inadmissible que l'ensemble d'un personnel de cuisine arrive au travail à la même heure, souvent quelques heures avant le repas, alors que la confection de plats demandant un long temps de cuisson nécessiterait l'arrivée plus matinale d'une équipe.

Lorsque dans un libre service de collectivité le choix est laissé au consommateur entre plusieurs plats cuisinés, il importe de prévoir l'attrait que suscitera chaque préparation, afin d'éviter les "laissés pour compte" qui sont autant de restes, réutilisés au cours des repas suivants. Dans ce cas, tout sondage d'opinion permettant au client de restaurant d'entreprise de faire connaître à l'avance son choix est recommandé. Il existe des procédés simples, facilement utilisables par le convive : c'est le cas de ces jetons de couleur qui permettent de fixer à l'avance les proportions des plats cuisinés proposés pour le lendemain. Mais une telle pratique est encore fort rare, du moins en France.

Elle constitue cependant une saine mesure prophylactique, dans l'action à mener pour la suppression des "restes" et la non réutilisation des plats non consommés le jour même de leur préparation.

Les contrôles bactériologiques par décalque, mettent en évidence les contaminations que subissent les viandes et produits de charcuterie conditionnés, transportés et livrés en parts individuelles sous la forme de portions tranchées. Si le désossage et le parage des carcasses ne peuvent être exécutés que par un boucher qualifié, il serait souhaitable que la formation professionnelle des aides de cuisine soit conçue de telle manière que l'on puisse disposer de "trancheurs", ouvriers capables de débiter en parts individuelles les pièces de viande de demi-gros désossées, parées, en tenant compte de la disposition anatomique des muscles et aponévroses.

De la même façon, on pourrait à loisir énumérer bon nombre de règles hygiéniques dont l'application a des conséquences importantes, techniques ou économiques qui nécessitent des solutions d'ensemble. Mais que dire des initiatives d'ordre hygiénique qui peuvent en cuisine avoir des effets secondaires toxiques. C'est essentiellement cet aspect que nous développerons en rapportant l'observation suivante :

Conséquence de la lutte contre les parasites entreprise dans certains locaux de préparation de plats cuisinés (Analyse quantitative de résidus de pesticides utilisés en cuisine dans la lutte contre les blattes).

Les blattes qui vivent et se reproduisent dans des endroits peu accessibles sont difficiles à combattre. Les constructions modernes, traversées par des gaines d'aération et des conduits de chauffage favorisent l'installation et la multiplication de ces insectes dont le lieu d'élection demeure la cuisine et ses abords.

Les techniciens ont mis au point des laques dans lesquelles sont incorporées des pesticides dont la persistance est telle que toute surface traitée acquiert des propriétés insecticides pendant plusieurs mois. La dieldrine répondait à ces exigences : plus stable et plus persistante que l'aldrine, elle est insoluble dans l'eau, stable vis-à-vis des alcalins, des acides faibles et de la lumière. Autant de propriétés séduisantes pour une incorporation dans des laques murales, susceptibles d'être soumises à de fréquents lavages.

Il nous a semblé intéressant de rechercher sur les surfaces ainsi traitées la présence de dieldrine, plusieurs mois après l'application de laque.

Sur un mur de cuisine peint à l'huile, à hauteur d'homme, au-dessus d'une batterie de "steam", successivement 8 mois puis 10 mois après l'application de laque insecticide nous avons procédé à la prise d'échantillons de la manière suivante :

1°) un tampon d'ouate imbibé d'huile d'arachide appliqué sur le mur par simple contact.

2°) un tampon d'ouate imbibé d'huile, frotté avec application sur une surface de 150 cm² environ.

L'analyse par chromatographie en phase gazeuse a révélé la présence de dieldrine dans les 4 prélèvements, en quantité supérieure à 1 mg par kg. d'huile. Testés, huile et coton n'avaient révélé aucune trace de dieldrine.

Dans les deux cas, il ne fut pas nécessaire de frotter énergiquement le tarpon d'ouate contre le mur pour recueillir une quantité dosable de dieldrine : ce décalque aurait pu être réalisé par application d'une denrée alimentaire quelconque ou par contact cutané. Or, la dieldrine est un des produits insecticides les plus toxiques. Elle fut interdite en France en 1962, et aux U.S.A. en 1963 pour le traitement des végétaux. En principe, en France, elle n'est pas admise en tant que résidu dans les produits alimentaires.

Compte tenu de sa rémanence et des dangers d'intoxication chronique, tous les auteurs recommandent de prendre des précautions plus sévères que pour l'aldrine en ce qui concerne les résidus, en évitant de l'employer sur des cultures vivrières, légumes ou fruits.

Il ne nous semble pas normal que ce produit soit autorisé dans des cuisines et locaux contenant des denrées alimentaires, sous quelque forme que ce soit, quand on peut par simple décalque entraîner une quantité notable de dieldrine, plusieurs mois après son application.

Certes, l'action insecticide est efficace et les surfaces ainsi traitées sont protégées des blattes, mais pour atteindre ce résultat il a fallu revêtir murs et plafond d'un enduit contenant un produit toxique, liposoluble comme tous les organo-chlorés. Cette dernière caractéristique est d'importance quand on sait avec quel excès les corps gras alimentaires revêtent parfois sol, murs et plafond des cuisines.

Notons toutefois que les zones de passage, très fréquemment nettoyées perdent leurs propriétés insecticides, constituant de véritables couloirs qu'empruntent à nouveau les blattes. Aussi des traitements partiels renouvelés sont ils néanmoins nécessaires.

C'est, selon nous, un cas où l'application des règles d'hygiène générale nécessiterait que l'on tienne le plus grand compte de ses conséquences possibles.

Sachant que les blattes s'introduisent dans des locaux neufs à la faveur des livraisons : emballages de carton, paniers de boulanger ou de linge etc ..., ne conviendrait-il pas mieux de prévoir un local de réception qui jouerait le rôle de "sas" sanitaire. Les caisses, cartons et paniers ne franchissant pas le seuil, ce sont dans des récipients ou casiers métalliques facilement nettoyables que les denrées pénétreraient dans l'enceinte de la cuisine.

Ces observations n'ont d'autre prétention que d'attirer l'attention de l'hygiéniste sur les conséquences des mesures qu'il peut prescrire, afin que les ayant envisagées, son action en soit plus efficace dans le sens de la protection de la santé, sans qu'aucun nuisance puisse en résulter sur le plan de l'hygiène alimentaire.

R E S U M É

A l'aide d'un exemple précis, les auteurs démontrent que l'application de règles d'hygiène générale, pouvant avoir de graves répercussions sur l'hygiène alimentaire, ne doit se faire qu'en tenant compte de ses diverses conséquences qui sont souvent d'ordre économique ou social.

Sans une telle étude préalable, l'action de l'hygiéniste est vaine, quand elle ne risque pas d'être dangereuse. C'est le cas notamment de l'utilisation de certains pesticides toxiques comme la dieldrine, dont les auteurs ont révélé la présence et la persistance par analyse chromatographique en phase gazeuse.