



COMMUNIQUE DE PRESSE DU 4 OCTOBRE 2018

Objet : cantines de la VILLE DE NOUMEA, une « pépite » dans notre boîte mel ce matin...

Si la Ville de Nouméa « communique » sur le dossier cantines, elle ne dit pas tout et notamment ne dit RIEN de ce qui relève de sa responsabilité...

Par exemple, **silence radio sur les analyses des SURFACES des PLATEAUX REPAS...**

Bouhhhh !!!!

A voir les résultats, on comprend pourquoi !

Les plateaux de 2 écoles sur 4 sont contaminés par des coliformes !!!!

Date	Lieu	Surface contrôlée	Aspect visuel de la surface	Flore Totale (250 UFC/25cm ²)	Coliformes totaux (0 UFC/25cm ²)	Bacillus cereus (0 UFC/25cm ²)	Bilan N&D
11/09/2018	Ecole Marguerite ARSAPIN	Plateau repas (début de la pile)	sec	28	1	Pas de recherche	Non satisfaisant
11/09/2018	Ecole Marguerite ARSAPIN	plateau repas (milieu de la pile)	sec	1100	<1	Pas de recherche	Non satisfaisant
11/09/2018	Ecole Marguerite ARSAPIN	plateau repas (fin de la pile)	sec	1100	1100	Pas de recherche	Non satisfaisant
11/09/2018	Ecole Isidore NOELL	Plateau repas (début de la pile)	sec	44	<1	Pas de recherche	Satisfaisant
11/09/2018	Ecole Isidore NOELL	plateau repas (milieu de la pile)	sec	2	<1	Pas de recherche	Satisfaisant
11/09/2018	Ecole Isidore NOELL	plateau repas (fin de la pile)	sec	5	<1	Pas de recherche	Satisfaisant
14/09/2018	Ecole GRISCELLI	plateau repas 1	mouillé (les 62 plateaux ont été renvoyés à NR pour remplacement)	750	450	Pas de recherche	Non satisfaisant
14/09/2018	Ecole GRISCELLI	plateau repas 2	mouillé (les 62 plateaux ont été renvoyés à NR pour remplacement)	1900	1100	Pas de recherche	Non satisfaisant
14/09/2018	Ecole GRISCELLI	plateau repas 3	mouillé (les 62 plateaux ont été renvoyés à NR pour remplacement)	680	1600	Pas de recherche	Non satisfaisant
21/09/18	Ecole Gustave MOUCHET	Plateau repas 1	sec	150	44	3 UFC sur boîte de pétri Déteçté en écouvillonnage	Non satisfaisant
21/09/18	Ecole Gustave MOUCHET	Plateau repas 2	sec	2	<1	<1 en boîte de pétri et en écouvillonnage	Satisfaisant
21/09/18	Ecole Gustave MOUCHET	Plateau repas 3	sec	1	<1	<1 en boîte de pétri et en écouvillonnage	Satisfaisant

Les « coliformes » (1) sont des marqueurs de **contamination fécale** !

Nous rappelons aux « décideurs » qu'il est préférable pour leur « image » qu'ils fassent le choix de la TRANSPARENCE...

Les cachoteries ne paient pas ! (2)

Nous adressons un **courrier aux deux associations de maires de Nouvelle-Calédonie** leur demandant de **veiller à l'hygiène des personnels et des locaux des cantines placés sous leur responsabilité**: port de gants à usage unique, port de masque, interdiction des bijoux, montres, piercings, désinfection des plans de travail, planches et autres ustensiles, état sanitaire des agents...

Nous leur demandons par ailleurs communication de la/des fiche(s) technique(s) des produits utilisés pour le lavage, la désinfection des bacs et plateaux, ainsi que la procédure employée.

Nous leur recommandons de **rendre obligatoire l'affichage des protocoles sur site et de proposer une formation complémentaire « hygiène » aux personnels concernés** (3).

Pour EPLP, la Présidente,

Martine Cornaille

(1) On distingue 2 groupes dans les coliformes :

- Coliformes fécaux présents dans l'intestin des animaux à sang chaud, qui tolèrent une température de 44-45°C. Ce sont des indicateurs de contamination fécale, ex. *E. coli*
- Souches environnementales (dans sols, débris végétaux, eaux) qui ne se développent pas à cette température.

Ils sont recherchés en tant qu'indicateurs :

- De dégradation de la qualité microbiologique des eaux et des aliments
- De probabilité de la présence de bactéries pathogènes
- De l'efficacité du mode de désinfection

Selon la norme AFNOR NFV 08-017, sont aussi considérés comme coliformes fécaux *Enterobacter* et *Citrobacter*.

Ils ne sont pour la plupart pas pathogènes sauf :

- certaines souches de *E. coli* (ex. *Escherichia coli* O157:H7). La contamination à *E. Coli* peut évoluer chez les jeunes enfants et les personnes âgées en une affection très sévère et potentiellement fatale, le syndrome hémolytique et urémique (SHU). Il est

caractérisé par une insuffisance rénale aiguë, une anémie hémolytique et une thrombopénie.

- quelques bactéries opportunistes (*Klebsiella pneumoniae*, *Enterobacter aerogenes*), responsables d'infections respiratoires, génito-urinaires ou de septicémies chez les patients débilisés, surtout en milieu hospitalier.

(2) N'en déplaise à Monsieur le premier adjoint, invité de La Matinale sur radio NC 1^{ère} fort « remonté » contre EPLP, notre association a mis en cause la municipalité de Nouméa à BON ESCIENT...

(3) <http://www.nano3.cdg08.fr/files/SST/FR/N%C2%B031%20-%20L%20hygi%C3%A8ne%20et%20la%20s%C3%A9curit%C3%A9%20alimentaire%20dans%20les%20cantines%20scolaires.pdf>

« V. Hygiène des agents :

L'hygiène des agents a aussi une très grande importance dans la prévention des risques en restauration. Il faut que les agents suivent des **règles qui s'établissent dès leur arrivée à la fin de leur travail**, ces règles peuvent être définies dans un règlement intérieur. Les agents doivent bénéficier d'un **vestiaire à double compartiment** de façon à bien séparer les vêtements professionnels des vêtements civils. Ils auront aussi **à disposition des sanitaires, douches, lavabos à commande non manuelle et des toilettes séparés** de façon à ce qu'ils puissent avoir le niveau de propreté souhaité. Ils ont besoin également de **matériels à usage unique à disposition tel que gants latex ou vinyle, masque buccal, charlotte**. Les vêtements de travail seront de couleur blanche et en coton.

VI. Santé et aptitude :

Tout agent occupant une fonction, même partielle, dans le service de la restauration collective doit effectuer une visite médicale auprès du service de médecine de prévention avec une aptitude au métier de la restauration. Cette visite est réalisée annuellement ou à la suite d'un arrêt de travail dû à une affection pouvant être transmise par les aliments (gastroentérite par exemple). Lors de l'embauche de l'agent, sur demande du médecin de prévention, les examens médicaux suivants pourront être réalisés : → une radio pulmonaire, → une coproculture, → une recherche de bactéries dans les fosses nasales et le pharynx, → les vaccinations : tétanos-polio (obligatoire), hépatite A (recommandée), → un test d'intra démo réaction à la tuberculine. 3/3 Fiche de risque N°31 Service Hygiène et Sécurité - CDG 08 - Aucune personne atteinte d'une maladie, éventuellement transmissible par les aliments, n'est autorisée à travailler. Il faut savoir que les agents atteints d'infections cutanées. »

http://www.cdg60.com/sites/default/files/fiche_pratique_cdg60_-_hygiene_alimentaire_-_010414_0.pdf

« Les bijoux, comme les piercings, les montres ou bagues, sont interdits dans les cuisines pour éviter les dangers physiques (risque que le bijoux ou une perle se décroche et tombe dans le plat) ou microbiologiques (une montre transporte de nombreux micro-organismes). »