



MINISTÈRE
DE LA SANTÉ ET DE LA RECHERCHE

P O L Y N E S I E F R A N Ç A I S E

N° 000904 /MSR

Le Ministre

Papeete, le

3 JUIL. 2016

Affaire suivie par :
Direction de la santé

CIRCULAIRE D'INFORMATION

Objet : Mise en garde contre l'achat de denrées alimentaires proposées « à la sauvette »

Dans le contexte actuel de crise économique, de plus en plus de personnes s'improvisent cuisinier et proposent, dans la rue ou directement dans les bureaux en porte à porte, des plats cuisinés ou des sandwiches. Généralement, ces denrées sont bon marché et comme elles sont présentées sur le lieu de travail, il est pratique de les acheter.

Certains de ces vendeurs se sont déclarés au Centre d'hygiène et de salubrité publique (CHSP). Lors du dépôt de leur déclaration, ils ont été informés des risques sanitaires, et des précautions à prendre lors de la préparation et de la conservation des plats. Les agents du CHSP ont également vérifié que les locaux de préparation étaient adaptés à l'activité. Ces personnes sont donc à même de fournir des denrées correctement préparées.

Mais de nombreux vendeurs n'ont pas fait ces démarches. Les conditions de préparation sont inconnues : utilisation de la cuisine familiale ou travail en extérieur, mélange d'activités professionnelle et personnelle, présence d'animaux dans les cuisines, absence de lavage des mains, insuffisance du stockage au froid des matières premières, transport et vente à température ambiante des produits finis...

Toutes les conditions sont réunies pour permettre une multiplication importante des bactéries pouvant entraîner une intoxication alimentaire : maux de ventre, diarrhée, nausées, vomissements. Généralement les troubles passent dans la journée, mais il peut y avoir des cas plus graves nécessitant des arrêts de travail voire des hospitalisations.

Pour éviter cela, le CHSP vous conseille de n'acheter votre repas qu'auprès des personnes qui se sont déclarées (elles doivent pouvoir montrer le récépissé de déclaration au CHSP). Vous éviterez les plats proposés à température ambiante (qu'ils soient chauds ou froids) et transportés sans protection. La propreté des personnes qui livrent les plats est également un critère à prendre en compte. Enfin, les plats emballés doivent porter une étiquette qui indique le jour de préparation, la date limite de consommation (DLC), la température de conservation et l'entreprise qui les a fabriqués.

En vous remerciant pour votre vigilance.

Patrick HOWELL

