

## **ANNEXES**

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE CERTAINES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE <sup>a</sup>

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
Choléra	<i>Vibrio cholerae</i> et <i>V. cholerae</i> biotype El Tor.	2-3 jours. Début brusque. vomissements, diarrhée liquide profuse contenant du mucus (selles à grains riziformes), douleurs abdominales, déshydratation rapide et état de choc.	Fèces et vomissements de personnes infectées et fèces de porteurs et consommés sans autre traitement. La maladie est essentiellement transmise par de l'eau contaminée.	Légumes et fruits de mer crus; aliments manipulés et consommés sans autre traitement.	Fèces, aliments et eau suspects.	Assurer l'évacuation hygiénique des eaux usées; protéger et traiter l'eau; hygiène individuelle; bien cuire les aliments; isoler les cas. La vaccination n'offre qu'une protection partielle.
Salmonelloses	<i>Salmonella</i> : plus de 1600 sérotypes connus mais une cinquantaine seulement se rencontrent fréquemment.	5-72 heures; couramment 12-36 heures. Diarrhée, douleurs abdominales, frissons, fièvre, vomissements, déshydratation, prostration, anorexie, céphalée, malaise. Durent plusieurs jours.	Excréments d'animaux domestiques ou sauvages et d'être humains infectés. L'état de porteur dure généralement de quelques jours à quelques semaines, mais parfois plusieurs mois.	Viande de boucherie, volailles, œufs et leurs produits. Parmi les autres aliments incriminés figurent la noix de coco, la levure, les protéines de la graine de coton, le poisson fumé, le lait en poudre et les confiseries au chocolat.	Fèces, aliments suspects, échantillons prélevés dans le milieu ambiant.	Refroidir rapidement les aliments en petites quantités; bien cuire les aliments; pasteuriser les produits à base d'œufs et le lait; éviter que des aliments cuits ne soient contaminés par des aliments crus; désinfecter le matériel. Traiter

<sup>a</sup> Tiré de Bryan (15) avec quelques modifications et reproduit avec l'autorisation du Center for Disease Control de l'United States Department of Health, Education, and Welfare. Pour que ce résumé soit plus utile, seules ont été incluses les maladies transmises principalement par des denrées alimentaires; de nombreuses autres maladies dont l'épidémiologie est plus complexe, par exemple, la taeniose, l'ascariadiase et la trichinose, ont été omises.

## Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
Fièvre typhoïde (fièvre intestinale)	<i>Salmonella typhi</i> : analogue aux autres salmonelles mais adaptée à l'hôte humain.	7-28 jours. Bactériémie, céphalée, forte fièvre continue, toux, anorexie, nausées, vomissements, constipation, poulx lent, distension et douleurs	Fèces et urine de personnes infectées. Les porteurs jouent un rôle important dans la transmission. Certains sont des porteurs à long terme. L'eau joue	Aliments riches en protéines, salades crues, lait, fruits de mer. Aliments manipulés, puis consommés sans traitement par la chaleur.	Fèces, urine, bile, calculs biliaires, sang (au début de la maladie), moelle osseuse, aliments suspects, échantillons d'eaux usées.	par la chaleur les aliments pour animaux et les ingrédients de ces aliments; assurer le traitement hygiénique de la viande de boucherie et des volailles; veiller à l'hygiène dans les exploitations agricoles; hygiène individuelle; protéger tous les aliments des excréta de sujets humains, d'oiseaux, d'insectes et de rongeurs.
				Aliments riches en protéines, urine, bile, calculs biliaires, sang (au début de la maladie), moelle osseuse, aliments suspects, échantillons d'eaux usées.		Vaccination; hygiène individuelle; surveillance des porteurs; empêcher les porteurs de manipuler des denrées alimentaires; protéger et traiter

## Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
		abdominales, splénomégalie, taches roses sur le tronc, délire, engourdissement des sens, diarrhée, hémorragies intestinales. Risque de rechute, longue convalescence (de 1 à 8 semaines).	également un rôle dans la transmission.			l'eau; évacuation hygiénique des eaux usées; lutter contre les mouches; hygiène des denrées alimentaires, comme pour la lutte contre les salmonelloses.
Fièvre paratyphoïde (fièvre intestinale)	<i>Salmonella paratyphi</i> A, B et C; analogue aux autres salmonelles, mais plus ou moins adaptée à l'hôte humain.	1-15 jours. Mêmes symptômes que pour la fièvre typhoïde mais moins aigus et de plus courte durée (1-3 semaines).	Fèces et urine de personnes infectées. Les porteurs jouent un rôle important dans la transmission.	Lait, fruits de mer, salades crues, œufs.	Fèces, urine, sang, aliments suspects.	Mêmes méthodes que pour la fièvre typhoïde. L'efficacité du vaccin est douteuse.
Shigellose (dysenterie bacillaire)	<i>Shigella sonnei</i> <i>S. flexneri</i> <i>S. dysenteriae</i> <i>S. boydii</i>	7-48 heures ou plus, généralement 24-28 heures. Symptomatologie extrêmement variable, formes légères à graves; crampes abdominales, diarrhée, selles aqueuses (qui contiennent	Fèces de personnes infectées. Principal mode de transmission: infection de sujet à crevettes, dinde et sujet; l'infection peut aussi être véhiculée par l'eau et les aliments.	Aliments humides, mélangés: lait, haricots, pommes de terre, thon, salades de macaroni; cidre et poiré.	Fèces et aliments suspects.	Hygiène individuelle; refroidir rapidement les aliments en petites quantités; veiller à la préparation hygiénique des aliments; bien cuire les aliments; protéger et traiter l'eau; assurer.

Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
		fréquemment du sang, du mucus ou du pus), tenesme, céphalée, lassitude, prostration, nausées, déshydratation.				l'évacuation hygiénique des eaux usées; lutter contre les mouches.
Maladie d'origine alimentaire à <i>Clostridium perfringens</i> ( <i>C. welchii</i> )	Entérotoxine type A et type C.	Type A : 8-24 heures, durée médiane : 12 heures. Douleurs abdominales aiguës, diarrhée; parfois déshydratation et prostration; rarement nausées, vomissements, fièvre et frissons. Maladie de courte durée (1 jour ou moins). La maladie due au type A est rarement mortelle chez les sujets par ailleurs bien portants. Type C (à l'origine de l'entérite nécrosante) : 6 heures à 6 jours,	Pèces de personnes et d'animaux infectés. Le sol, la poussière, les eaux usées, les aliments crus et cuits sont fréquemment contaminés par <i>C. perfringens</i> .	Viandes et volailles cuites restées plusieurs heures à température ambiante ou refroidies; jus de viande, ragouts et pâtés de viande; sauces.	Fèces, aliments suspects, échantillons prélevés dans le milieu ambiant.	Refrigérer rapidement les aliments en petites quantités; hygiène individuelle; effectuer correctement la salaison des viandes; évacuer hygiéniquement les eaux usées; une cuisson prolongée détruit les cellules végétaives, mais non les spores thermorésistantes. Les restes d'aliments doivent être réchauffés à 75 °C.

## Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Échantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
		généralement 24 heures. Diarrhée prolongée, douleurs abdominales; gangrène de l'intestin grêle, état de choc, toxémie. Taux de létalité : 4%.				
Toxi-infection staphylococcique	Entérotoxine A, B, C, D, E ou F de <i>Staphylococcus aureus</i> (variétés pigmentées et non pigmentées).	1-7 heures, généralement 2-4 heures. Début brusque : nausées, salivation, vomissements, éructations, diarrhée, crampes abdominales, déshydratation, sudation, faiblesse, prostration. La maladie n'est généralement pas fébrile. Elle est de courte durée, pas plus d'un jour ou deux.	Sécrétions du nez et de la gorge; mains et peau; lésions infectées, furoncles, boutons. Les narines antérieures sont le principal réservoir. Mamelles de vaches et de brebis atteintes de mastite. Tissus arthritiques et contusionnés de volailles. Les aliments sont généralement contaminés après cuisson.	Produits de viande et de poisson, volailles, pâtisseries à la crème, lait, fromage, sauces, puddings, assaisonnements, restes d'aliments riches en protéines.	Aliments suspects, vomissures et fèces, sécrétions nasales, pus de plates infectées.	Refroidir rapidement les aliments en petites quantités; hygiène individuelle; interdire tout travail de restauration aux personnes qui présentent un rhume, de la diarrhée ou des blessures infectées; désinfecter le matériel; bien cuire les aliments; le réchauffage et la pasteurisation des aliments détruisent le micro-organisme mais non la toxine.

Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
Infection à <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<i>Vibrio parahaemolyticus</i> . Se rencontre dans les eaux côtières.	2-28 heures, généralement 12 heures. Douleurs abdominales, diarrhée (selles aqueuses contenant du sang et du mucus), généralement nausées et vomissements, fièvre légère, frissons, céphalée, prostration. Guérison au bout de 2 à 5 jours.	Eau de mer, faune et flore marines.	Aliments crus d'origine marine; poissons de mer, mollusques et crustacés, et produits à base de poisson.	Fèces et aliments suspects.	Bien cuire les aliments; les refroidir rapidement en petites quantités; empêcher la contamination par du poisson de mer; désinfecter le matériel; éviter la consommation de poissons de mer non cuits.
Botulisme	Toxines A, B, E ou F de <i>Clostridium botulinum</i> . Les toxines C et D provoquent généralement des cas de botulisme chez les animaux.	2 heures à 6 jours, généralement 12 à 36 heures. Des troubles digestifs (nausées, vomissements et douleurs abdominales) peuvent apparaître dès le début de la maladie. Céphalée, vertiges, lassitude, vision double, abolition des réflexes à la	Sol, boue, eau, et voies digestives de l'animal.	Conserves ou bocaux mal faits d'aliments peu acides (haricots verts, maïs, betteraves, champignons, épinards, figues, olives, thon). Poisson fumé, aliments fermentés (nageoires de phoques, œufs de saumon). Des	Aliments suspects. Plasma sanguin, contenu de l'estomac et de l'intestin; tissus prélevés à l'autopsie (foie, intestin grêle).	Chauffer les boîtes de conserves sous pression à haute température pendant un temps suffisant; bien cuire les aliments mis en bocaux ou en conserve à la maison (laisser bouillir et remuer pendant 15 minutes); acidifier; conserver les aliments au

## Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Échantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
Toxi-infection alimentaire à <i>Bacillus cereus</i>	<i>Bacillus cereus</i>	lumière, difficultés de déglutition, bouche sèche, faiblesse, constipation, paralysie respiratoire. Les paralysies partielles peuvent persister 6 à 8 mois. Il n'y a généralement pas de troubles de la sensibilité ou de la conscience. Taux de létalité : 50-65%. Issue fatale au bout de 3 à 10 jours.	Sol et poussière.	aliments conservés dans de l'huile ou emballés sous vide peuvent aussi être en cause.		réfrigérateur; employer des quantités suffisantes de sel pour la salaison.
		8-16 heures. Nausées, crampes abdominales, diarrhée liquide, quelques vomissements. Maladie de courte durée (1 jour ou moins). (On observe aussi des périodes d'incubation plus courtes, de 1 jour		Crèmes pâtisseries, produits de céréales, puddings, sauces et pains de viande.	Fèces et aliments suspects. Isolement et identification sélectifs.	Refroidir rapidement les aliments en petites quantités; hygiène individuelle; préparer hygiéniquement les aliments; réchauffer les restes d'aliments à 75 °C.

## Annexe 1 (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
		1/2 à 5 heures, les principaux symptômes étant des nausées et des vomissements. Analogie aux toxi-infections staphylococciques.)				
Giardiase	<i>Giardia lamblia</i>	Variable (1 à 6 semaines). Diarrhée, selles contenant du mucus (riches en graisses), douleurs et distension abdominales, nausées, faiblesse, éructations, vomissements, déshydratation, perte de poids. Bloque l'absorption des graisses. Cette infection est fréquemment asymptomatique.	Kystes dans les selles de sujets humains. Maladie courante dans les pays à climat chaud et chez les enfants. La transmission se fait essentiellement par contact individuel.	Aliments crus.	Fèces, examen du contenu duodénal. Examen microscopique.	Hygiène individuelle; bien cuire les aliments; évacuation hygiénique des eaux usées.
Amibiase (dysenterie amibienne)	<i>Entamoeba histolytica</i>	5 jours à plusieurs mois, couramment 3-4 semaines. Symptômes	Fèces de sujets humains contenant des kystes. La transmission se fait	Légumes et fruits crus.	Fèces, exudats de lésions, matériel aspiré à partir des ulcères. Examen	Hygiène individuelle (manipulateurs d'aliments); bien

## Annexe I (suite)

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
		variables, parmi lesquels gêne et distension abdominales, diarrhée, constipation, selles parfois muco-sanguinolentes, céphalée, somnolence, ulcères. Risque de propagation par la circulation sanguine entraînant des infections d'organes et des abcès hépatiques, pulmonaires ou cérébraux. La plupart des infections sont asymptomatiques.	essentiellement par contact individuel. La maladie est plus fréquente sous les tropiques et dans les régions où les conditions d'hygiène sont mauvaises.		microscopique (formes végétatives et kystes), sérologie.	cuire les aliments; évacuer hygiéniquement les déchets; protéger et traiter l'eau; combattre les mouches; éviter d'utiliser des excréta humains (matières de vidange) comme engrais.
Myiase intestinale	Diptères : <i>Piophilae casei</i> , <i>Musca domestica</i> (mouche commune), <i>Stomoxys calcitrans</i>	Vomissements, diarrhée, douleurs abdominales, convulsions.	Mouches; les larves de la plupart des mouches ne se nourrissent pas et ne continuent pas de se développer dans les voies digestives et ne provoquent ainsi	Viande, fruits, cresson, fromage ou autres aliments contaminés ou exposés aux mouches.	Fèces, examen microscopique (à noter que les selles peuvent être contaminées après défécation par des œufs de mouches susceptibles de donner des larves).	Respecter les règles de l'hygiène; empêcher que les aliments ne soient contaminés par des insectes; lutter contre les mouches.

**Annexe 1 (fin)**

Maladie	Agents étiologiques	Période d'incubation, signes et symptômes	Source, réservoir, et épidémiologie	Aliments en cause	Echantillons et épreuves de laboratoire	Mesures de lutte
Hépatite virale A	Virus de l'hépatite A.	10-50 jours; fréquemment 30-35 jours environ. Début brusque avec fièvre, malaise, anorexie, nausées et gêne abdominale suivis d'une jaunisse en l'espace de quelques jours.	qu'une pseudomyiase. Contacts de personne à personne par la voie fécale-orale. La transmission se fait fréquemment par de l'eau contaminée. L'agent infectieux peut être trouvé dans les fèces et l'urine.	Tranches de viande; palourdes et huîtres crues ou pas assez cuites; lait, salades et produits de boulangerie.	Fèces, urine et sang.	Hygiène individuelle; évacuer hygiéniquement les eaux usées; bien cuire les aliments; préparation hygiénique des aliments.

**RENSEIGNEMENTS DÉTAILLÉS SUR LES PERSONNES PARAISSANT PRÉSENTER  
DES SYMPTÔMES DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE**

**A utiliser à bord de l'aéronef**

Nom et adresse du passager (en capitales d'imprimerie)  Précisez si le passager voyage en première classe ou en classe touriste	Embarquement	Débarquement	Symptômes et heure de début (GMT)	Composition et heures des repas pris à bord						Autres aliments consommés dans les 24 heures précédentes			
				Repas 3		Repas 2		Repas 1		Type	Lieu	Heure (GMT)	
				Compo- sition	Heure (GMT)	Compo- sition	Heure (GMT)	Compo- sition	Heure (GMT)				

Vol N° .....

Secteur .....

Signature .....

Fonctions .....

Date .....

**Annexe 3**

**CAS SUSPECT DE TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE :  
QUESTIONNAIRE**

**A utiliser après le débarquement**

Nom du passager ou du membre de l'équipage . . . . .

Classe (première ou touriste) . . . . .

Adresse où peut être contacté le malade (si elle est connue) . . . . .

. . . . .

N° et date du vol . . . . .

Aéroport d'embarquement/escales . . . . .

. . . . .

Aliments et boissons consommés à bord . . . . .

. . . . .

. . . . .

Aliments consommés dans les 24 heures précédentes et lieu où ils ont  
été consommés . . . . .

. . . . .

Symptômes par ordre d'apparition . . . . .

. . . . .

. . . . .

Temps écoulé entre le dernier repas et le début de la maladie . . . . .

. . . . .

Soins médicaux reçus . . . . .

. . . . .

. . . . .

Diagnostic médical (le cas échéant) . . . . .

Résultats de l'examen bactériologique d'aliments ou d'échantillons . . . . .

. . . . .

Détails consignés dans le journal de bord . . . . .

. . . . .

. . . . .

. . . . .

Autres renseignements utiles . . . . .

. . . . .  
. . . . .  
. . . . .

Conserver si possible des échantillons de tous les aliments suspects et les envoyer, dans de la neige carbonique ou tout autre emballage frigorifique, à l'adresse suivante :

Après avoir répondu au plus grand nombre possible de questions, veuillez envoyer le questionnaire à l'adresse ci-dessus.

\_\_\_\_\_

## Annexe 4

## LISTE DE POINTAGE POUR INSPECTION DE DÉTAIL

A. RESTAURATION À BORD<sup>a</sup>

Emplacement (indiquer s'il y a lieu à quelle distance l'établissement se trouve de l'aéroport):	Date de l'inspection : Heure :
---	-----------------------------------

Fournisseur :	Adresse :
---------------	-----------

Directeur :	Personne contactée (nom et fonctions):
-------------	---

*Sources d'approvisionnement*

Eau :	Lait et produits lactés :
Mollusques et crustacés :	Autres denrées périssables :

METTRE UNE CROIX DANS LA CASE CORRESPONDANTE  
EN CAS DE RÉPONSE NÉGATIVE

(Préciser ce qui ne va pas et proposer des améliorations dans la section  
« Observations et recommandations » ci-dessous)

## STRUCTURES

## Sols :

Faciles à nettoyer, lisses, en bon état . . . . .	<input type="checkbox"/>
En pente s'il y a des souillards . . . . .	<input type="checkbox"/>
Propres . . . . .	<input type="checkbox"/>
Méthode de nettoyage ne soulevant pas de poussière . . . . .	<input type="checkbox"/>
Nettoyage au moment où les quantités d'aliments exposés sont le plus réduites . . . . .	<input type="checkbox"/>

<sup>a</sup> Une liste analogue pourra être utilisée pour les autres services de restauration des aéroports.

**Murs et plafonds :**

- De couleur claire, propres, en bon état . . . . .
- Les murs lisses et lavables jusqu'au niveau atteint par les éclaboussures . . . . .

**Portes et fenêtres :**

- Propres . . . . .
- Pourvues d'écrans efficaces contre les insectes (ou de dispositifs destinés à chasser les insectes) . . . . .
- Portes s'ouvrant vers l'extérieur et se fermant seules . . . . .

**Éclairage :**

- 400 lux (au minimum) sur les surfaces de travail . . . . .
- 200 lux (au minimum) dans les réserves . . . . .
- Appareils électriques propres, en bon état . . . . .

**Aération**

- Toutes les pièces sont raisonnablement exemptes d'odeurs et de vapeur . . . . .
- Hottes aspirantes, ventilateurs et autres dispositifs d'aération propres et efficaces . . . . .

**TOILETTES**

- Adéquates, commodément situées . . . . .
- Bien éclairées, aération extérieure . . . . .
- Propres, en bon état, pas de mouches . . . . .
- Portes se fermant seules et ne présentant pas d'interstices . . . . .
- Vestibule bien aéré formant sas . . . . .
- Pancartes invitant les usagers à se laver les mains . . . . .

**APPROVISIONNEMENT EN EAU**

- Système agréé par l'administration sanitaire nationale . . . . .
- Facilement accessible, adéquat sous pression . . . . .
- Plomberie satisfaisante . . . . .

EMPLOYÉS

**Propreté générale :**

- Vestiaires et douches réservés au personnel . . . . .
- Vêtements de protection propres utilisés uniquement pour la manipulation des aliments . . . . .
- Mains et ongles propres . . . . .
- Interdiction de cracher et de fumer dans les aires de préparation ou d'emballage des aliments . . . . .
- Pancartes rappelant qu'il est interdit de fumer . . . . .

**Lavabos :**

- Adéquats, commodément situés . . . . .
- Eau courante chaude et froide en permanence . . . . .
- Savon bactéricide, brosses à ongles et serviettes individuelles (ou souffleries d'air chaud bien situées et fonctionnant correctement) . . . . .
- Propres, en bon état . . . . .
- Les employés se lavent les mains après avoir utilisé les toilettes . . . . .
- Pancartes invitant les usagers à se laver les mains . . . . .

**Contrôle médico-sanitaire :**

- Surveillance médicale adéquate . . . . .
- Aucun employé n'a récemment présenté une maladie transmissible ou une infection gastro-intestinale . . . . .
- Des pansements imperméables sont fournis pour les coupures, écorchures, etc. . . . .

**Divers :**

- Le linge sale est mis dans des récipients spéciaux . . . . .
- L'établissement n'est pas utilisé à des fins domestiques . . . . .

MATÉRIEL ET USTENSILES

**Conception, construction et état :**

- Ces installations sont faciles à nettoyer, assurent l'auto-évacuation des liquides, sont lisses et faites de matériaux adéquats . . . . .
- Elles sont en bon état, ne présentent pas de fissures, de traces de corrosion, de cassures, d'ébréchures ou de parties écaillées . . . . .

**Nettoyage :**

- Les chariots, étagères, tables, planches à découper, billots de boucher, réfrigérateurs, râteliers à plateaux, éviers, lave-vaisselle, etc. sont propres . . . . .
- Les ustensiles sont parfaitement nettoyés après usage . . . . .
- Les récipients à boisson sont parfaitement nettoyés après usage . . . . .
- Les détergents sont adéquats, d'une concentration efficace . . . . .
- L'eau de lavage est fréquemment renouvelée . . . . .
- Les ustensiles sont correctement séchés (par exemple, l'utilisation de torchons est évitée si possible) . . . . .
- Les tasses, assiettes, cuillères, pailles, etc. sont du type à jeter après usage . . . . .
- Des tampons métalliques ne sont pas utilisés . . . . .

**Désinfection :**

- Ustensiles lavés avec une solution détergente à 60-70 °C puis rincés dans de l'eau propre à 80 °C ou désinfectés par toute autre méthode agréée . . . . .
- Appareils et gros ustensiles désinfectés à la vapeur vive, à l'eau bouillante ou par toute autre méthode agréée . . . . .
- Installations adéquates pour le lavage de la vaisselle . . . . .
- Thermomètres et paniers métalliques en nombre suffisant . . . . .

**Lave-vaisselle :**

- Appareils satisfaisants, bras injecteurs démontables ou accessibles pour le nettoyage . . . . .
- Utilisation correcte . . . . .
- Détergent approprié, concentration efficace . . . . .
- Température de l'eau de lavage : 60 °C environ . . . . .
- Température de l'eau de rinçage additionnée d'un désinfectant : 80 °C ou plus . . . . .
- Température de l'eau de rinçage contrôlée par un thermomètre . . . . .

**Rangements et manutention :**

- Aire de rangement appropriée, située au-dessus du niveau du sol, à l'abri des mouches, de la poussière, de la saleté, des éclaboussures, etc. . . . .
- Aire de rangement propre, ustensiles si possible posés à l'envers ou recouverts . . . . .
- Récipients à boisson bien rangés . . . . .

- Robinets correctement utilisés et protégés . . . . .
- Pas de manipulation des surfaces en contact avec les aliments . . . . .
- Revêtements non poreux pour les étagères et les tiroirs . . . . .
- Ustensiles à jeter après usage, achetés sous emballage hygiénique, correctement rangés et manipulés . . . . .

ALIMENTS ET BOISSONS

**Installations de congélation et de réfrigération :**

- Congélateur (s) à soufflerie*  
 Muni(s) de thermomètres fonctionnant correctement . . . . .

- Congélateur (s)*  
 Muni(s) de thermomètres fonctionnant correctement . . . . .   
 Système de rotation des stocks . . . . .

- Réfrigérateur (s)*  
 Denrées et boissons périssables conservées à 4 °C ou moins   
 Réfrigérateurs (compartiments congélateurs exceptés) munis de thermomètres placés dans la zone la moins froide; aliments crus séparés des aliments cuits . . . . .   
 Denrées périssables emballées pour être servies à bord des aéronefs conservées à 4 °C ou moins (à moins qu'elles ne doivent être servies immédiatement) . . . . .   
 Glace provenant de fournisseurs agréés . . . . .   
 Glace conservée selon des méthodes agréées . . . . .

**Salubrité des aliments :**

- Les aliments sont propres, non avariés . . . . .
- Ils sont préparés de manière à pouvoir être consommés sans danger . . . . .
- Le pH des aliments s'altérant facilement (mayonnaise, par exemple) est contrôlé . . . . .
- L'origine des aliments est soigneusement choisie et indiquée (lait pasteurisé, poissons et fruits de mer, etc.) . . . . .
- Les salades sont convenablement préparées . . . . .
- Des repas différents sont préparés pour les différents membres de l'équipage . . . . .
- Les aliments qui ont déjà été servis ne sont en aucun cas res-servis sous quelque forme que ce soit . . . . .

**Stockage et protection :**

- Les aliments sont stockés au-dessus du niveau du sol dans des locaux à l'abri des inondations . . . . .
- Il n'y a pas de fuites au niveau des plafonds . . . . .
- Il existe un système de rotation des stocks . . . . .
- Les récipients contenant les aliments et les boissons sont fermés, sauf pendant la préparation et le service . . . . .
- Les contacts manuels avec les aliments et les boissons sont réduits au minimum . . . . .
- Les aliments sont disposés de manière à empêcher qu'ils se contaminent entre eux . . . . .
- Aucun animal ou oiseau ne peut pénétrer à l'intérieur des locaux . . . . .
- Le bâtiment est à l'épreuve des rats . . . . .
- Des mesures sont prises contre les rongeurs, les mouches, les cafards, etc. . . . .
- 

## ENTREPOSAGE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

- Les ordures sont broyées ou correctement entreposées . . .
- Les locaux où sont entreposées les ordures sont drainés, imperméables et propres . . . . .
- Les poubelles sont fermées, résistantes, étanches et à l'épreuve des rats, elle sont fréquemment sorties de leur local et lavées
- La pression d'eau est suffisante pour le lavage des poubelles . . . . .
- Les poubelles peuvent être nettoyées à l'eau chaude et à la vapeur . . . . .
- Un dispositif efficace empêche les rentrées d'eau . . . . .
- Les déchets liquides vont dans les égouts publics ou sont éliminés par toute autre méthode agréée . . . . .
- Les tuyaux d'évacuation des éviers ne sont pas directement raccordés à l'égout . . . . .
- 

## TRANSPORT DES ALIMENTS À L'AÉRONEF

- Les véhicules sont propres . . . . .
- La température est contrôlée si besoin est pendant le transport . . . . .
-



## APPROVISIONNEMENT EN EAU

**Réseau :**

- Il n'y a pas d'interconnexions . . . . .
- Il n'y a pas de connexions permettant des rentrées d'eau . . . . .
- La pression est adéquate . . . . .
- La méthode et la fréquence des échantillonnages sont satisfaisantes . . . . .

**Prises d'eau :**

- Elles sont bien situées . . . . .
- Elles sont d'un type acceptable, bien entretenues . . . . .
- Elles sont correctement utilisées . . . . .
- Elles sont munies d'un dispositif d'assemblage rapide (ou filetés pour raccord permanent à un tuyau souple) . . . . .
- Les orifices sont tournés vers le bas ou horizontaux . . . . .
- L'eau répandue est correctement évacuée . . . . .
- Les systèmes d'évacuation des niches ou des fosses des prises d'eau sont adéquats et conçus de manière à empêcher des inondations et la reproduction de moustiques . . . . .

**Tuyaux souples :**

- Ils sont faits d'un matériau satisfaisant, lisses et ne présentent pas de craquelures . . . . .
- Ils sont munis si nécessaire de dispositifs d'assemblage rapide . . . . .
- Le manchon de protection de l'ajutage est satisfaisant . . . . .
- Ils sont correctement protégés et remisés . . . . .
- Ils sont correctement manipulés et rincés avant usage . . . . .
- Les ajutages ont des dimensions et des formes différentes de celles des embouts utilisés pour les eaux usées . . . . .

**Citernes mobiles :**

- Elles sont faites d'un matériau lisse, robuste et résistant à la corrosion . . . . .
- Elles sont entièrement étanches de l'orifice de remplissage à l'orifice de vidage . . . . .
- S'il y a des événements, ceux-ci sont correctement protégés . . . . .
- Il est possible de les vidanger complètement . . . . .
- Les orifices de remplissage et de vidage sont orientés vers le bas . . . . .

- Les orifices de remplissage et de vidage sont équipés de bouchons ou de capuchons retenus par des chaînettes . . . . .
  - Les citernes à eau portent un papillon indiquant la date d'inspection . . . . .
  - Si nécessaire, elles sont équipées de dispositifs d'assemblage rapide . . . . .
  - Si le tuyau est transporté sur un chariot, a-t-on prévu une remise satisfaisante . . . . .
  - Le transfert de l'eau s'effectue dans des conditions satisfaisantes . . . . .
- 

ÉVACUATION DES DÉCHETS

**Manutention des eaux usées des toilettes :**

- Le personnel qui évacue les eaux usées ne s'occupe pas de l'eau ou des aliments . . . . .
- Les bacs à eaux usées et les bacs de rinçage portent des papillons d'inspection . . . . .
- Il existe un système de rinçage des bacs des toilettes (qui n'est pas directement branché sur le réseau d'alimentation en eau) . . . . .
- Les cabinets portatifs sont fermés ou ouverts pendant leur transport jusqu'au point d'évacuation . . . . .
- Il y a du liquide spécial dans les bacs . . . . .
- Les eaux usées sont évacuées sans qu'il en soit répandu . . . . .

**Evacuation des eaux usées des toilettes :**

- Les installations d'évacuation sont séparées des aires de ravitaillement en nourriture ou en boissons . . . . .
- L'évacuation des eaux usées s'effectue de façon satisfaisante . . . . .
- Les installations de nettoyage des cabinets portatifs ou des bacs sont complètement fermées et à l'abri des mouches.
- Les sols sont lisses, imperméables et inclinés vers le point d'écoulement . . . . .
- Le local est propre et en bon état . . . . .
- La pression d'eau y est suffisante . . . . .
- Le local est alimenté en eau chaude ou en vapeur . . . . .
- Le dispositif anti-rentree d'eau est correctement installé . . . . .

- Les cabinets portatifs sont vidés et nettoyés immédiatement après avoir été enlevés de l'aéronef . . . . .
- Les véhicules de service sont vidés et rincés fréquemment . . . . .
- Les cabinets portatifs propres sont remisés dans des conditions satisfaisantes . . . . .

**Manutention, entreposage et élimination des déchets provenant des aéronefs :**

- Les déchets sont correctement manipulés . . . . .
- Les poubelles sont correctement couvertes . . . . .
- Les poubelles sont fréquemment vidées . . . . .
- Les bacs à ordures sont nettoyés dans des installations différentes de celles qui servent au nettoyage des cabinets portatifs . . . . .
- Les bacs à ordures sont correctement remisés à un autre endroit que les cabinets portatifs . . . . .
- Les récipients utilisés en cas de mal de l'air sont correctement transportés et éliminés . . . . .

**Ramassage et élimination des déchets :**

- Le ramassage des déchets est satisfaisant . . . . .
- L'élimination des déchets est satisfaisante . . . . .
- 

PERSONNEL

**Installations sanitaires :**

- Le personnel dispose de vestiaires, de toilettes et de lavabos séparés, adéquats et commodément situés . . . . .
- L'ensemble est propre et en bon état . . . . .
- Dans les lavabos, il y a du savon bactéricide, des serviettes, des brosses à ongles, et l'alimentation en eau est suffisante . . . . .
- Des instructions relatives au lavage des mains sont affichées . . . . .

**Lutte contre les maladies :**

- La surveillance médicale du personnel chargé du ravitaillement en eau est bien assurée . . . . .
-

---

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS :

Nom et fonctions de l'inspecteur . . . . .  
Signature . . . . .

---

**C. RAPPORT SUR LA LUTTE ANTIVECTORIELLE À L'AÉROPORT**

---

---

Maladies transmises par les insectes dans la région :	L'aéroport est-il situé à l'intérieur ou au voisinage immédiat d'une zone infectée par la fièvre jaune ou réceptive à celle-ci?
---	---

---

Prévalence des gîtes larvaires :

---

Méthodes de lutte utilisées à l'aéroport et efficacité :

---

Méthodes de lutte utilisées au voisinage de l'aéroport et efficacité :

---

Tous les bâtiments sont à l'abri des moustiques, si nécessaire :

---

Désinsectisation des installations au sol — méthodes, produits utilisés, fréquence, efficacité :

---

Désinsectisation des aéronefs — méthodes, produits utilisés, fréquence, efficacité :

---

**Le matériel énuméré ci-après n'est nécessaire que dans certains cas**

---

Matériel de désinsectisation des cas suspects disponible sur place ou susceptible d'être obtenu en cas de besoin :

---

Matériel de désinsectisation des bagages et des vêtements, disponible sur place ou susceptible d'être obtenu en cas de besoin :

---

Moyens de conservation et d'expédition de spécimens à un laboratoire bactériologique, disponibles sur place ou susceptibles d'être obtenus en cas de besoin :

---

Matériel de désinfection des bagages, des vêtements et de la literie, disponible sur place ou susceptible d'être obtenu en cas de besoin :

---

Matériel de destruction des rongeurs à l'aéroport et de dératisation des aéronefs :

---

OBSERVATIONS ET RECOMMANDATIONS :

Nom et fonctions de l'inspecteur . . . . .  
Signature . . . . .

---

---

#### D. HÔTELS

Les hôtels choisis par les compagnies aériennes pour héberger les passagers et les équipages doivent être propres, confortables, offrir toutes garanties de sécurité et fournir de l'eau et de la nourriture saines et sans danger, d'une qualité conforme aux recommandations du présent Guide.

L'inspection des cuisines se fera dans des conditions analogues à celles qui sont exposées à la section A. En outre, la salle à manger, les bars, les salons et les chambres à coucher (y compris les salles de bains) seront inspectés afin de vérifier qu'ils sont propres et exempts d'insectes et de vermines. Il conviendra également de vérifier la pureté de l'eau de boisson, y compris celle qui est spécialement fournie dans des carafes ou thermos placés dans les chambres à coucher.

---

## Annexe 5

**CANEVAS PROPOSÉ POUR L'ÉTABLISSEMENT DES RAPPORTS  
SUR LA QUALITÉ DE L'EAU DE BOISSON  
DANS LES AÉROPORTS INTERNATIONAUX**

Les renseignements minimaux ci-après, relatifs aux échantillons d'eau recueillis dans chaque aéroport par les autorités sanitaires ou d'autres services de santé publique aux points de distribution habituellement utilisés ou accessibles comme sources d'eau de boisson dans l'aéroport ou à bord des aéronefs, devront être consignés afin que l'on puisse s'y référer en permanence. Des relevés seront établis pour chaque aéroport international. Il conviendra également d'inclure des renseignements sur les échantillons recueillis dans différentes installations situées dans le périmètre de l'aéroport et alimentées par un réseau commun. Si différents secteurs d'un aéroport sont desservis par des réseaux distincts, on établira un rapport pour chaque réseau. Tous les échantillons d'eau devront être examinés par un laboratoire officiellement agréé.

*Points*

1. Nom de l'aéroport, localité où il est situé et identification du réseau de distribution d'eau faisant l'objet du rapport . . . . .
2. Nombre d'employés régulièrement présents . . . . .
3. Nombre de personnes de passage (équipes et passagers) ayant utilisé l'installation au cours des 12 derniers mois . . . . .
4. Nombre moyen de personnes desservies quotidiennement  

$$\left( \text{point 2} + \frac{\text{point 3}}{365} \right)$$
 . . . . .

**Qualité bactériologique**

5. Intervalle maximal entre prélèvements successifs pour analyse bactériologique au cours des 12 derniers mois . . . . .
6. Nombre minimal d'échantillons recueillis pour analyse bactériologique au cours de l'un des 12 derniers mois . . . . .
7. Nombre d'échantillons recueillis pour analyse bactériologique au cours des 12 derniers mois . . . . .
8. Recherche de coliformes : nombre d'échantillons négatifs . . . . .
9. Pourcentage d'échantillons satisfaisants  $\left( \frac{100 \times \text{point 8}}{\text{point 7}} \right)$  . . . . .

- 10. Nombre d'échantillons contenant *Escherichia coli* dans 100 ml . . . . .
- 11. Nombre d'échantillons contenant plus de 10 coliformes par 100 ml . . . . .
- 12. Nombre de fois où des coliformes ont été décelés dans deux échantillons consécutifs de 100 ml . . . . .

**Qualité chimique**

- 13. Intervalle maximal entre prélèvements successifs pour analyse chimique au cours des 12 derniers mois :
  - a) Analyse chimique sommaire . . . . .
  - b) Analyse chimique complète . . . . .
  - c) Recherche de substances toxiques . . . . .

Concentrations maximales signalées (en mg/l), pour n'importe quel échantillon prélevé à n'importe quel moment de la période considérée, des substances suivantes :

- 14. Arsenic (exprimé en As) . . . . .
- 15. Cadmium (exprimé en Cd) . . . . .
- 16. Cyanures (exprimés en CN) . . . . .
- 17. Plomb (exprimé en Pb) . . . . .
- 18. Mercure (exprimé en Hg) . . . . .
- 19. Sélénium (exprimé en Se) . . . . .

**Notes explicatives**

Dans les paragraphes qui suivent, les numéros de section cités renvoient aux *Normes internationales pour l'Eau de Boisson* (34), et les points numérotés à ceux qui sont utilisés dans la présente annexe pour consigner la qualité de l'eau de boisson dans les aéroports internationaux.

Pour satisfaire aux *Normes internationales pour l'Eau de Boisson*, les conditions minimales suivantes doivent être respectées :

**Analyse bactériologique**

1) Pour les échantillons prélevés dans le réseau de distribution à des fins d'analyse bactériologique, l'intervalle maximal entre prélèvements successifs (point 5) et le nombre minimal d'échantillons analysés mensuellement (point 6) devront être en rapport avec la population moyenne (point 4), dans les conditions suivantes (section 7.1.1.1, tableau 6) :

<i>Population desservie</i>	<i>Intervalle maximal entre prélèvements successifs</i>	<i>Nombre minimal d'échantillons prélevés par mois</i>
Moins de 20 000 habitants	1 mois	1 échantillon par 5000 habitants
20 001 à 50 000 habitants	2 semaines	
50 001 à 100 000 habitants	4 jours	
Plus de 100 000 habitants	1 jour	1 échantillon par 10 000 habitants

### Eau à l'intérieur du réseau

2) Sur une année, la proportion des échantillons de 100 ml exempts de coliformes ne devra pas être inférieure à 95% (section 2.3.1.2).

3) Aucun échantillon de 100 ml ne devra contenir d'*Escherichia coli* (section 2.3.1.2).

4) Aucun échantillon ne devra contenir plus de 10 coliformes par 100 ml (section 2.3.1.2).

5) Des coliformes ne devront pas être décelés dans deux échantillons consécutifs de 100 ml (section 2.3.1.2).

### Analyse chimique

6) Pour les échantillons prélevés à des fins d'analyse chimique sommaire de l'eau circulant dans le réseau de distribution, l'intervalle maximal entre deux prélèvements successifs (point 13 a) devra être en rapport avec la population moyenne (point 4), de la façon suivante (section 7.5.1):

<i>Population desservie</i>	<i>Intervalle maximal entre prélèvements successifs</i>
Jusqu'à 50 000 habitants	6 mois
Plus de 50 000 habitants	1 mois

7) Il est recommandé de procéder à la recherche des substances toxiques (point 13 c) au moins une fois par an (section 7.5.1). Les concentrations-limites provisoires pour les substances toxiques présentes dans l'eau de boisson (section 6.2, tableau 1) sont les suivantes :

Point 14	Arsenic (exprimé en As) – 0,05 mg/l
Point 15	Cadmium (exprimé en Cd) – 0,01 mg/l

Point 16	Cyanures (exprimés en CN) – 0,05 mg/l
Point 17	Plomb (exprimé en Pb) – 0,1 mg/l
Point 18	Mercure (exprimé en Hg) – 0,001 mg/l
Point 19	Sélénium (exprimé en Se) – 0,01 mg/l

8) Une analyse chimique complète (point 13 *b*) sera effectuée une fois par an sur tous les réseaux utilisés ou accessibles.

---

Annexe 6 <sup>a</sup>

**QUANTITÉS DE PRODUITS CHIMIQUES NÉCESSAIRES POUR PRÉPARER UNE SOLUTION FORTEMENT CHLORÉE <sup>b</sup> SERVANT À DÉSINFECTER LES CITERNES MOBILES AVANT LEUR MISE EN SERVICE**

m <sup>3</sup>	Capacité des citernes			Chlore de chaux (25,35%)		Hypochlorite de calcium concentré (70%)		Solution d'hypochlorite de sodium à 5%		
	l	gal (US)	gal (UK)	g	oz	g	oz	ml	fl oz (US)	fl oz (UK)
0,4	400	106	88	40	1,4	17	0,6	240	8	8,5
0,5	500	132	110	50	1,8	22	0,8	300	10	10,6
0,6	600	158	132	60	2,1	26	0,9	360	12	12,7
0,7	700	185	154	70	2,5	30	1,1	420	14	14,8
0,8	800	211	176	80	2,8	34	1,2	480	16	16,9
1,0	1 000	264	220	100	3,5	43	1,5	600	20	21,1
1,2	1 200	317	264	120	4,2	52	1,8	720	24	25,3
1,5	1 500	396	330	150	5,3	65	2,3	900	30	31,7
2,0	2 000	528	440	200	7,0	86	3,0	1 200	40	42,2
3,0	3 000	792	660	300	10,6	130	4,6	1 800	60	63,4
4,0	4 000	1 056	880	400	14,1	170	6,0	2 400	80	84,5
5,0	5 000	1 320	1 100	500	17,6	220	7,8	3 000	100	105,6

<sup>a</sup> D'après Rajagopalan & Shiffman (16), p. 87.

<sup>b</sup> Approximativement 30 mg de chlore par litre d'eau. Cette concentration ne convient pas pour l'eau de boisson.

**Instructions concernant la chloration  
par solution chlorée très concentrée**

- 1) Nettoyer à fond l'intérieur de la citerne par brossage et rinçage.
- 2) Dissoudre le produit chimique dans un seau (pas plus de 100 g d'hypochlorite de calcium ou de chlorure de chaux par seau d'eau).
- 3) Remplir à moitié la citerne d'eau et verser la solution; achever ensuite le remplissage.
- 4) Laisser la solution agir pendant au moins 12 heures. L'eau ainsi traitée ne doit pas servir à la boisson.
- 5) Vider complètement la citerne en laissant l'eau s'écouler.
- 6) Rincer la citerne avec de l'eau potable par la vanne de remplissage.

NOTE : La concentration de chlore actif étant plus forte aux valeurs inférieures du pH, il est important de maintenir le pH des solutions de désinfection entre 5 et 6,5.

---

## Annexe 7

### **SUGGESTIONS CONCERNANT LES DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES PROPRES À ASSURER LA BONNE APPLICATION DES MESURES DE SALUBRITÉ ET D'HYGIÈNE DANS LES AÉROPORTS**

1) Tous les gouvernements veilleront à ce que leur législation nationale assure le plein respect des normes de salubrité et d'hygiène énoncées dans le présent Guide.

2) Dans tous les pays, les organismes publics, à l'échelon central ou local, seront uniformément chargés de faire respecter ces normes sur l'ensemble du territoire national. Autant que possible, eu égard aux conditions locales, chaque partie de la législation devra être appliquée uniformément par les organismes compétents.

3) Tout organisme responsable d'un aéroport devra pouvoir exercer son autorité sur l'ensemble de l'aire géographique de l'aéroport. Il n'est pas souhaitable de diviser cette aire en secteurs relevant de la compétence de plusieurs organismes différents.

4) Lorsqu'il existe un partage de compétences entre organismes nationaux, régionaux et locaux en matière d'administration et de coercition, c'est aux organismes nationaux qu'il appartient de mettre sur pied un système de communication approprié et de délimiter nettement les compétences de chaque niveau d'autorité.

5) Les organismes locaux seront chargés d'assurer dans la pratique courante le respect des normes de salubrité et d'hygiène. Afin de faire en sorte que ces organismes disposent de pouvoirs coercitifs suffisants, la législation nationale doit être suffisamment complète pour couvrir toutes les mesures de contrôle — administratives, médicales, vétérinaires et sanitaires — préconisées dans le présent Guide.

La législation nationale devra également habiliter les organismes locaux à participer à la formation du personnel employé par les aéroports, les compagnies aériennes ou toute autre entreprise commerciale participant à la fourniture d'aliments et d'eau de boisson destinés aux passagers des compagnies aériennes, aux équipages, au personnel au sol et aux visiteurs des aéroports.

---

## Annexe 8

## SPÉCIALISTES CONSULTÉS

- Dr A. Aston, fonctionnaire technique (Hygiène des denrées alimentaires), Santé publique vétérinaire, Division des Maladies transmissibles, OMS, Genève, Suisse
- M. P. d'Auteuil, Division Sanitarian, Marriott In-Flight Services, Marriott Corporation, Washington, D.C., États-Unis d'Amérique
- Dr G. Bergot, médecin-chef, Service médical, Aéroport de Paris, Orly, France
- M<sup>me</sup> B. Blomberg, fonctionnaire technique, Protection de la salubrité de l'environnement, Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Copenhague, Danemark
- M. R. W. Bonhoff, Director, Government and Industry Affairs — Facilitation, International Air Transport Association (IATA), Genève, Suisse (Membre du Comité consultatif OMS d'experts de la surveillance internationale des maladies transmissibles)
- M. F. A. Butrico, Chief, Department of Environmental Sciences and Engineering, Bureau régional de l'OMS pour les Amériques/Bureau sanitaire panaméricain, Washington, D.C., États-Unis d'Amérique
- Dr B. Bytchenko, Service des Infections bactériennes et vénériennes, Division des Maladies transmissibles, OMS, Genève, Suisse
- Dr I. D. Carter, Chef du service de la Surveillance épidémiologique des maladies transmissibles, Division des Maladies transmissibles, OMS, Genève, Suisse
- M. R. F. Clapp, Sanitarian Director, Assistant to the Director, Environmental Health Services Division, Bureau of State Services, Center for Disease Control, Department of Health, Education, and Welfare, Atlanta, GA, États-Unis d'Amérique
- Dr J. G. Constantino, Corporate Medical Director, Pan American World Airways, New York, N.Y., États-Unis d'Amérique (Membre du Comité consultatif médical de l'IATA)
- Dr W. P. H. Dakin, Director of Medical Services, Qantas Airways Ltd, Sydney, Nouvelle-Galles du Sud, Australie (Membre du Comité consultatif médical de l'IATA)
- Dr N. N. Fetisov, Directeur adjoint du Bureau des Relations extérieures, Ministère de la Santé de l'URSS, Moscou, URSS
- Dr A. B. Frykholm, Chef de la Section de Médecine aéronautique, Organisation de l'Aviation civile internationale (OACI), Montréal, Canada
- Dr G. G. I. Gordon, Senior Medical Officer, International Division, Department of Health and Social Security, Londres, Angleterre
- M. R. R. Harcourt, Assistant Director (Environmental Health), Division of Public Health, Department of Health, Wellington, Nouvelle-Zélande
- M. F. Harrison, Director of Operations, Dobbs International (UK) Ltd, Feltham, Middlesex, Angleterre

- M. M. Jacob, Environmental Health Advisory Officer, Department of Health and Social Security, Londres, Angleterre
- Dr J. L. Kilgour, Head of the International Division, Department of Health and Social Security, Londres, Angleterre
- Dr M. Lahloub, Promotion de la salubrité de l'environnement, Bureau régional de l'OMS pour l'Afrique, Brazzaville, Congo
- Dr L. G. Lederer, Corporate Medical Director, American Airlines, New York, N.Y., États-Unis d'Amérique (Membre du Comité consultatif médical de l'IATA)
- M. J. H. Le Van, Consulting Engineer, Chevy Chase, M.D., États-Unis d'Amérique
- M. J. N. Montgomery, Customer Engineering Manager, British Aircraft Corporation Ltd, Commercial Aircraft Division, Weybridge, Surrey, Angleterre
- M. R. J. Moulton, Sous-direction de la Facilitation et du Financement collectif, Direction du Transport aérien, Organisation de l'Aviation civile internationale (OACI), Montréal, Canada
- Dr J. I. Munn, ex-spécialiste scientifique, additifs alimentaires, Division de l'Hygiène du Milieu, OMS, Genève, Suisse
- M. J. C. Obel, Chief Public Health Officer, Ministry of Health, Nairobi, Kenya
- Dr R. Okamoto, médecin-chef chargé des questions de santé internationale, cabinet du Ministre, Ministère de la Santé et de la Protection sociale, Tokyo, Japon
- Dr R. Pal, Spécialiste scientifique, Division de la Biologie des Vecteurs et de la Lutte antivectorielle, OMS, Genève, Suisse
- Dr M. Postiglione, Bureau régional de l'OMS pour l'Europe, Copenhague, Danemark
- M. J. R. Potts, Animal Health Division, Ministry of Agriculture, Fisheries and Food, Chessington, Surrey, Angleterre
- Dr L. Reinius, Spécialiste scientifique (Hygiène des denrées alimentaires), Santé publique vétérinaire, Division des Maladies transmissibles, OMS, Genève, Suisse
- Dr E. Roelsgaard, ex-chef du service de la Surveillance épidémiologique des maladies transmissibles, Division des Maladies transmissibles, OMS, Genève, Suisse
- M. A. Tomassi, ingénieur sanitaire, Service de la Planification préinvestissement, Division de l'Hygiène du Milieu, OMS, Genève, Suisse; Ex-Conseiller régional en hygiène du milieu, Bureau régional de l'OMS pour le Pacifique occidental, Manille, Philippines
- M. S. Unakul, ingénieur sanitaire, Hygiène du milieu, Bureau régional de l'OMS pour l'Asie du Sud-Est, New Delhi, Inde
- M. J. W. Wright, ex-directeur de la Division de la Biologie des Vecteurs et de la lutte antivectorielle, OMS, Genève, Suisse
-

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. *Règlement sanitaire international (1969)*, 2<sup>e</sup> édition annotée, Genève, 1974.
2. OMS, Série de Rapports techniques, N° 174, 1960 (*Hygiène et salubrité dans les transports aériens : premier rapport du Comité d'experts*).
3. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. *Guide d'hygiène et de salubrité dans les transports aériens*, Genève, 1960.
4. DAVIES, R. F. Environmental health aspects of international traffic and the role of the World Health Organization. *Environmental health (London)*, **88** : 163-166 (1975).
5. PEFFERS, A. S. R. et al. *Vibrio parahaemolyticus* gastroenteritis and international air travel. *Lancet*, **1** : 143-145 (1973).
6. TURNER, A. C. Food poisoning. *Practitioner*, **206** : 615-621 (1971).
7. ASSOCIATION DU TRANSPORT AÉRIEN INTERNATIONAL. *IATA World Air Transport Statistics*, Geneva, No. 20, 1975 [publié chaque année].
8. ORGANISATION DE L'AVIATION CIVILE INTERNATIONALE. *Normes et pratiques recommandées internationales (Annexe 9 à la Convention relative à l'aviation civile internationale)*, 7<sup>e</sup> édition, Montréal, 1974.
9. ASSOCIATION DU TRANSPORT AÉRIEN INTERNATIONAL. *Food hygiene in air transport. Recommended code of practice*. Montréal, 1976.
10. ORGANISATION DE L'AVIATION CIVILE INTERNATIONALE. *Manuel de planification générale d'aéroport*. Montréal, 1969 (Document 8796-AN/891).
11. OMS, Série de Rapports techniques, N° 399, 1968 (*Les aspects microbiologiques de l'hygiène des denrées alimentaires : rapport d'un Comité OMS d'experts réuni avec la participation de la FAO*).
12. Informations sur le risque de paludisme à l'intention des voyageurs internationaux : 2<sup>e</sup> édition mise à jour. *Relevé épidémiologique hebdomadaire*, N° 24, pp. 181-200 (1976).
13. ASSOCIATION OF PUBLIC HEALTH INSPECTORS. *Towards cleaner food. Report of the Working Party on Food Hygiene*. Londres, 1972.
14. OMS, Série de Rapports techniques, N° 598, 1976 (*Aspects microbiologiques de l'hygiène des denrées alimentaires : rapport d'un Comité OMS d'experts réuni avec la participation de la FAO*).
15. BRYAN, F. L. *Diseases transmitted by foods (a classification and summary)*, 5th printing. Atlanta, GA, US Department of Health, Education, and Welfare, Center for Disease Control, 1975 (DHEW Publication N° (CDC)75-8237).
16. RAJAGOPALAN, S. et SHIFFMAN, M. A. *Mesures d'hygiène simples contre les maladies intestinales*. Genève, Organisation mondiale de la Santé, 1974.
17. CHATTERJEE, B. D. ET AL. *Vibrio parahaemolyticus* and diarrhoea associated with non-cholera vibrios. *Bulletin de l'Organisation mondiale de la Santé*, **42** : 460-463 (1970).
18. DAKIN, W. P. H. ET AL. Gastroenteritis due to non-agglutinating vibrios. *Medical journal of Australia*, **60** (2) : 468 (1973) [lettre].
19. *Vibrio* food-poisoning on an aeroplane. *British medical journal*, **4** : 117 (1973) [News and Notes section].
20. OMS, Série de Rapports techniques, N° 525, 1973 (*Résidus de pesticides dans les produits alimentaires : rapport de la réunion conjointe FAO/OMS tenue en 1972*).
21. OMS, Série de Rapports techniques, N° 505, 1972 (*Évaluation de certains additifs alimentaires et des contaminants : mercure, plomb et cadmium : seizième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires*).
22. OMS, Série de Rapports techniques, N° 539, 1974 (*Évaluation toxicologique de certains additifs alimentaires; examen des principes généraux et des normes : 17<sup>e</sup> rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires*).

23. INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. *Microorganisms in foods. 2. Sampling for microbiological analysis : principles and specific applications*. Toronto, University of Toronto Press, 1974.
  24. UNITED KINGDOM, MINISTRY OF HEALTH & MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD. *Food hygiene codes of practice. 7. Hygiene in the operation of coin operated food vending machines*. London, H.M. Stationery Office, 1967.
  25. ILLUMINATING ENGINEERING SOCIETY. *IES code for interior lighting January 1973. Recommendations for lighting building interiors*. Londres, 1973.
  26. FOOD, DRINKS AND TOBACCO INDUSTRY TRAINING BOARD. *Training for food hygiene*. Croydon, 1974.
  27. NORTH CAROLINA STATE BOARD OF HEALTH. *School food service sanitation*. Raleigh, NC, 1966 (Publication 500).
  28. BAILEY, J. & FOSTER, D. W. pHisoHex and the food handler. *Sanitarian*, **69** : 250-256 (1961).
  29. BAILEY, J. & FOSTER, D. W. Reducing the bacterial danger in food handling. *Sanitarian*, **70** : 379-385 (1962).
  30. HOBBS, B. C. *Food poisoning and food hygiene*, 3rd ed. London, Arnold, 1974.
  31. UNITED KINGDOM, DEPARTMENT OF HEALTH AND SOCIAL SECURITY, MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND FOOD & WELSH OFFICE. *Food hygiene codes of practice. 9. Hygiene in microwave cooking*. London, H.M. Stationery Office, 1972.
  32. ASSOCIATION DU TRANSPORT AÉRIEN INTERNATIONAL. *Règlementation IATA pour le transport des articles réglementés*, 19<sup>e</sup> édition, Genève, 1976 [publié chaque année].
  33. WHITTINGHAM, H. E. Hygiene and sanitation in aviation. *Journal of the Royal Institute of Public Health and Hygiene*, **17** : 110-124 (1954).
  34. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. *Normes internationales pour l'eau de boisson*, 3<sup>e</sup> édition, Genève, 1972.
  35. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. *Surveillance de la qualité de l'eau de boisson*, Genève, 1976 (Série de Monographies, N° 63).
  36. UNITED STATES ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY, WATER SUPPLY DIVISION. *Cross-connection control manual*. Washington, DC, 1973 (Publication N° EPA-430/9-73-002).
  37. UNITED KINGDOM, DEPARTMENT OF THE ENVIRONMENT. *Report of the Committee on Backsiphonage in Water Installations*. London, H.M. Stationery Office, 1974.
  38. UNITED KINGDOM, MINISTRY OF HOUSING AND LOCAL GOVERNMENT & WELSH OFFICE. *Safeguards to be adopted in the operation and management of waterworks*. London, H.M. Stationery Office, 1967.
  39. OMS, Série de Rapports techniques, N° 367, 1967 (*Traitement et évacuation des déchets : rapport d'un groupe scientifique de l'OMS*), p. 6.
  40. ASSOCIATION DU TRANSPORT AÉRIEN INTERNATIONAL, MEDICAL COMMITTEE, *Medical manual*, [Montreal, n.d.], app. B et C.
  41. ASSOCIATION DU TRANSPORT AÉRIEN INTERNATIONAL. *IATA Live Animals Regulations*, 4th ed., Genève, 1975.
  42. OMS, Série de Rapports techniques, N° 378. 1967 (Comité mixte FAO/OMS d'experts des zoonoses : troisième rapport).
  43. OMS, Série de Rapports techniques, N° 443, 1970 (*Résistance aux insecticides et lutte antivectorielle : 17<sup>e</sup> rapport du Comité OMS d'experts des insecticides*).
  44. ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ. *Lutte antivectorielle en santé internationale*, Genève, 1972.
  45. OMS, Série de Rapports techniques, N° 553, 1974 (*Ecologie et contrôle des rongeurs importants en santé publique : rapport d'un groupe scientifique de l'OMS*).
  46. OMS, Actes officiels, N° 217, 1974, Annexe 9.
-

### REMERCIEMENTS

L'auteur se doit de remercier tout particulièrement M. R.F. Davies, Service des Approvisionnements publics en eau et de l'Hygiène des collectivités, Division de l'Hygiène du Milieu, OMS, Genève, qui a bien voulu revoir la totalité du texte, fournir des renseignements très utiles et formuler des suggestions détaillées qui se sont révélées très précieuses et ont permis de faire du Guide ce qu'il est.

\*

\* \*

Il convient également de remercier les organismes et sociétés énumérés ci-après qui ont autorisé la reproduction d'un certain nombre d'illustrations dans le présent Guide :

British Airports Authority (fig. 30)

British Airways (fig. 2, 4, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 20, 21, 22, 23 et 28)

Lufthansa (fig. 8 et 15)

Marriott In-Flight Caterers, Londres (fig. 16)

National Transportation Safety Board, Washington, DC (fig. 31)

Qantas Airways (fig. 3 et 18).

---

## INDEX

- Acide cyanhydrique, fumigation à l', pour la destruction des blattes, 131  
 lutte antivectorielle à bord des aéronefs, 132
- Administration sanitaire, dispositions du Règlement sanitaire international, 17  
 pouvoirs nécessaires pour faire respecter les normes d'hygiène dans les aéroports, 169  
 responsabilités, approvisionnement en eau des aéronefs, 85  
 désinfection des aéroports, 112  
 entreposage et élimination des déchets, 105  
 entretien des toilettes au sol et évacuation des déchets, 99  
 hygiène des services de restauration des aéroports, 70  
 lutte antivectorielle pour le trafic aérien international, 133  
 manipulation du fret aérien, 118
- Aedes*, lutte contre, dans les aéroports, 121
- Aéronefs, aliments à bord des,  
 déchargement et évacuation des restes, 66-69  
 fours utilisés, 61-63  
 hygiène générale, 60-68  
 «restauration aller-retour», température, 65  
 restauration toute prête (au dos des sièges), risques potentiels, 66  
*Voir aussi* Restauration à bord
- Aéronefs, danger représenté par des oiseaux heurtant les, 99, 103  
 danger représenté par la présence de rats à bord des, 132  
 entreposage et évacuation des déchets solides, 101-104  
 évacuation des déchets liquides, 95-99  
 lutte antivectorielle, 125-133  
 nettoyage de l'intérieur, 106-112
- Aéronefs, rôle des constructeurs,  
 approvisionnement correct en eau, 86  
 conception d'un aménagement intérieur facile à nettoyer, 112  
 conception de réceptacles pour les déchets, 105  
 installation de toilettes hygiéniques, 100  
 maintien d'une bonne hygiène des denrées alimentaires, 72
- Aéronefs, toilettes, capacité à prévoir, 87-89  
 éléments et agencement, 91-93  
 évacuation des déchets, 95-100  
 produits chimiques utilisés, 93-95
- Aéroports, approvisionnement en eau, échantillonnages, 74-76, 163-166  
 fontaines d'eau potable, normes, 76-77, 89  
 prévention de la contamination, 74-80, 163-166
- Aéroports, facteurs sanitaires intervenant dans les choix de l'emplacement des, 15  
 lutte antivectorielle, 34, 120-125  
 manipulations nécessaires pour le transport des animaux, 116
- Aéroports, responsabilités de l'administration des,  
 distribution d'eau pure aux aéronefs, 86  
 élimination des déchets solides, 105  
 évacuation des déchets provenant des toilettes de bord, 100  
 installation et entretien des toilettes des aéroports, 100  
 lutte antivectorielle, 134  
 mise en place de réceptacles pour les déchets, 105
- Aéroports, toilettes des, aménagement, 87-88  
 appareils sanitaires et accessoires, 88-89  
 calendrier des opérations de nettoyage, 89-90
- Aérosols, désodorisants utilisés dans le transport aérien d'animaux, 115, 116  
 diffuseurs pour la désinsectisation «cales enlevées», 127
- Agents pathogènes dans un aéronef et mesures de désinfection, 111
- Aliments, locaux, *voir* Restauration; Restauration à bord, préparation des, 41-45  
 restes, provenant des offices de bord, déchargement et évacuation, 66-69  
 provenant de la préparation des repas, utilisation pour les animaux, 69  
*Voir aussi* Déchets solides; Ordures.
- Amibiase, caractéristiques, 144-145
- Analyse chimique des approvisionnements en eau des aéroports, fréquence, 75, 164, 165-166
- Animaux, transport par avion, 114-117  
 Association du transport aérien international, règlements, 114  
 domestiques, exclusion des locaux contenant des denrées alimentaires, 34  
 manipulation dans les aéroports, 116  
 nourriture provenant de restes d'aliments, 69

- Anophèles, lutte contre les, dans les aéroports, 122
- Approvisionnement en eau, des aéronefs, voir Eau, dans les aéronefs
- des aéroports, voir Aéroports, approvisionnement en eau
- des locaux de restauration, normes de température, 34, 48-52, 66-67
- Armoires frigorifiques mobiles, 58
- Articles réglementés, réglementation de l'Association du transport aérien international, 117
- Association du Transport aérien international, articles réglementés, 117
- Comité consultatif médical, code d'hygiène alimentaire, 14
- Règlement concernant les animaux, 114
- Assemblée mondiale de la Santé, résolutions relatives à l'hygiène du trafic international, 9-10
- Autorité sanitaire, dispositions du Règlement sanitaire international, 18
- pouvoirs nécessaires pour faire respecter les règles d'hygiène dans les aéroports, 169
- responsabilités, approvisionnement en eau des aéronefs, 85
- désinfection des aéronefs, 112
- entreposage et élimination des déchets dans les aéroports, 105
- évacuation des déchets provenant des toilettes de bord, 100
- hygiène des services de restauration des aéroports, 70
- lutte antivectorielle pour le trafic aérien international, 133
- Bacillus cereus*, caractéristiques des infections alimentaires par, 21, 143
- Bendiocarbe, pour la destruction des blattes dans les offices de bord, 131
- Bétapropiolactone, pour la désinfection d'un aéronef contaminé par des agents pathogènes, 111
- Blattes, destruction des, à bord, 130-132
- Bœuf, mesures contre les larves des cestodes de, 24
- Botulisme, caractéristiques, 21, 142-143
- Bromure de méthyle, fumigation au, pour la destruction des blattes, 131
- Broyage des déchets provenant d'aéronefs, 68
- Cages, pour le transport aérien d'animaux, 115
- Calcium, hypochlorite de, pour le traitement des véhicules assurant le service de l'eau, 79-80, 167
- « Cales enlevées », désinsectisation, 127-128
- Carboxide, pour la désinfection d'un aéronef contaminé par des agents pathogènes, 111
- Casiers de restauration (au dos des sièges), risques, 66
- Chambres froides, emplacement et température, 35-36, 43, 58
- Chloramine, pour le traitement de l'eau à bord, 81
- Chlorateur, fixe, fonctionnant au chlore gazeux, 82-83
- portatif, 80-81
- Chloration, approvisionnement en eau des aéronefs, 80-83
- des installations d'eau à bord, 83
- véhicules assurant le service de l'eau, 79, 167-168
- Chlore résiduel, goût de l'eau, 81, 83
- pour la désinfection des citernes mobiles, 80
- Choléra, caractéristiques, 24, 137
- cas à bord d'un aéronef, mesures de désinfection, 110
- Règlement sanitaire international, 18, 71, 86, 100
- Claies, pour le dénombrement des mouches dans les aéroports, 122-123
- Clostridium botulinum*, 23
- Clostridium perfringens* (*C. welchii*), contamination des aliments par, caractéristiques, 23, 140-141
- Comité de la Surveillance internationale des Maladies transmissibles, 9, 129
- Commission internationale des Normes microbiologiques pour les Denrées alimentaires, 26
- Comprimés neutralisant le goût du chlore, 83
- Congélateurs, voir Conservation sous congélation
- Conseil exécutif de l'Organisation mondiale de la Santé, résolutions concernant l'hygiène dans le trafic international, 101
- Conservation, sous congélation, température, 57-58
- sous réfrigération, 57
- Voir aussi Réfrigération
- Contaminants chimiques, risques de contamination de denrées alimentaires, 24

- Contamination, denrées alimentaires, 45-56  
 prévention, 45-53  
 risques de contamination des aliments  
 cuits par les aliments crus, 24, 25,  
 45  
 eau des aéroports, protection, 74-77, 163-  
 166  
 destinée aux aéronefs, protection, 78-  
 86, 167-168
- Conteneurs pour le transport aérien des ani-  
 maux, 115  
 système de transport, 114-115
- Cubes de glace, préparation des, 76
- Cuisine, emplacement à l'intérieur de  
 l'office, 35  
*Voir aussi* Fours
- Cysticercus bovis*, mesures de lutte, 24
- Décharge contrôlée, méthode d'élimination  
 des déchets solides, 104
- Déchets, liquides, des aéronefs, évacuation,  
 95-100  
 solides, entreposage, transport et évacua-  
 tion, 101-104  
 entreposage à bord, 101-102  
 au sol, 101  
*Voir aussi* Aliments, restes; Ordures  
 toxiques, précautions particulières, 104
- DDT, pulvérisations de, pour la démons-  
 tration des aéroports, 122
- Denrées alimentaires, approvisionnement et  
 contrôle de la qualité, 25-27  
 échantillonnage, principes généraux, 26-  
 27  
 stockage, 56-59  
 denrées non périssables, 56  
 périssables, 57
- Dératisation, *voir* Rongeurs, lutte contre  
 les
- Désinfection, installations de l'aéroport, 84  
 intérieur de l'aéronef, présence de passa-  
 gers malades, 110-112  
 toilettes de bord, 93-95  
 vaisselle et ustensiles, 48-53  
 véhicules assurant le service de l'eau, 79,  
 167-168
- Désinsectisation, aéronefs, 125-132  
 par vapeurs, en cours de vol, 128-130  
 aéroports, 34, 120-125  
 cuisines, 28
- Désodorisants utilisés pour le transport  
 d'animaux, 115, 116
- Détergent/désinfectant/désodorisant, pour  
 le nettoyage de l'intérieur de l'aéronef,  
 107, 111  
 nettoyage des toilettes d'aéroports, 90
- Dichlorvos, vapeur de, pour la désinsectisa-  
 tion en vol, 129-130
- Diéthylparaphénylènediamine, comprimés  
 de, pour vérifier la teneur en chlore de  
 l'eau, 83
- Dispositifs de chargement du fret, 113
- Distributeurs automatiques d'aliments, 30-  
 31
- Eau dans les aéronefs, éléments des instal-  
 lations et désinfection, 83-85, 110  
 prévention de la contamination, 79-86,  
 167-168  
 quantités transportées, 73  
 surveillance, 74-75, 163-166  
 traitement, 80-83  
 transport à partir de la prise d'eau, 78-80,  
 167-168
- Eau de boisson, normes internationales, 74,  
 75  
*Voir aussi* Eau dans les aéronefs; Aéro-  
 ports, approvisionnement en eau
- Eau potable, fontaines d', dans les aéro-  
 ports, 75-77, 89
- Eau, véhicules assurant le service de l', 79-  
 80, 167-168
- Eaux grasses, secteur réservé aux, 69
- Echantillonnages, approvisionnement en  
 eau des aéronefs, 85, 163-166  
 approvisionnement en eau des aéroports,  
 74-76, 163-166  
 denrées alimentaires, 26-27
- Eclairage, locaux où sont préparés les repas,  
 33  
 toilettes des aéroports, 88
- Emplacement, d'un aéroport, aspects sani-  
 itaires, 15  
 des locaux du commissariat, 29  
 des dépôts d'ordures, 103-104
- Escapes, schémas de nettoyage, 107
- Escherichia coli*, dans les échantillons d'eau,  
 75, 164
- Ethylène glycol, addition de, dans les liqui-  
 des chimiques des toilettes pour éviter  
 le gel, 98
- Evacuation de l'eau, dans les cuisines, 36  
 dans les toilettes des aéroports, 87
- Eviers, pour le lavage des casseroles et  
 ustensiles, 35

- Examen bactériologique, approvisionnement en eau des aéronefs, 74-75, 163-164, 164-165
- Fenêtres, dans les locaux de restauration, 33  
dans les toilettes des aéroports, 88
- Fièvre paratyphoïde, caractéristiques, 139
- Fièvre typhoïde, caractéristiques, 138
- Formation des manipulateurs de denrées alimentaires, 38-40
- Formol, désinfection de l'aéronef après le transport de passagers porteurs d'une maladie infectieuse, 110
- Fours, à bord des aéronefs, 61-64  
à micro-ondes, règles à appliquer, 62
- Freon II et oxyde d'éthylène, désinfection d'un aéronef contaminé par des agents pathogènes, 111
- Fret, transport d'animaux, 114-117  
transport de produits alimentaires, 117  
transport par conteneurs, 113-114
- Fumigation contre les blattes, 131  
contre les rongeurs à bord des aéronefs, 132
- Giardase, caractéristiques, 144
- Guide d'Hygiène et de Salubrité dans les Transports aériens*, première édition, 10
- HCH, pulvérisations de, pour la lutte contre les mouches dans les aéroports, 122
- Hépatite virale A, caractéristiques, 146
- Hôtels pour les passagers et l'équipage, inspection, 162  
normes d'hygiène pour les aliments, 30-31
- Hygiène des denrées alimentaires, Comité consultatif médical de l'Association du Transport aérien international, 14
- Hypochlorite de sodium, pour la désinfection de l'aéronef après le transport d'un passager infecté, 110  
traitement des citernes mobiles, 80, 167
- Incinération, pour l'élimination des déchets solides, 104
- Infections parasitaires, prévention par l'inspection des viandes, 24  
*Voir aussi sous le nom des différentes infections*
- Infections staphylococciques, caractéristiques, 22, 141
- Insecticides à bord des aéronefs, 125-133  
dans les aéroports, lutte contre les mouches, 122  
*Voir aussi sous le nom des divers insecticides*
- Inspection, aire de service du transporteur, 156-160  
locaux réservés à la restauration, 69-70, 150-156  
lutte antivectorielle dans les aéroports, 121, 160-161
- Laboratoires pour les échantillonnages et le contrôle de la qualité, 26-27, 59
- Lavabos, dans les toilettes des aéroports, 88-89
- Lavage des casseroles et ustensiles, 35
- Législation conférant les pouvoirs nécessaires pour faire respecter les règles d'hygiène dans les aéroports, 169
- Légumes, préparation hygiénique, 41
- Locaux spéciaux pour la garde des animaux dans les aéroports, 116
- Lutte antivectorielle, à bord des aéronefs, 125-133  
dans les aéroports, 34, 120-125  
dans les locaux réservés à la restauration, 34  
généralités, 119-120
- Mal de l'air, récipients utilisés, 109
- Maladies d'origine alimentaire, formes communes et caractéristiques, 21-24  
renseignements préalables sur les précautions à prendre, 17  
*Voir aussi sous le nom des différentes maladies*
- Maladies infectieuses, voir Maladies transmissibles
- Maladies transmises par l'eau, renseignements préalables sur les précautions à prendre, 15  
risques de propagation par les aéronefs, 73  
*Voir aussi sous le nom des différentes maladies*
- Maladies transmises par des vecteurs, 119-120
- Maladies transmissibles à bord, mesures de désinfection, 110-112
- Comité de la Surveillance internationale des, 9, 129  
transmises par des vecteurs, 119-120  
*Voir aussi le nom des différentes maladies*

- Manipulateurs de denrées alimentaires, examen médical, 38  
 formation, 38-40  
 règles à observer pour prévenir toute contamination, 45-48
- Marchandises dangereuses, transport par air, 117
- Menuiserie, dans les locaux réservés à la restauration, 32
- Métaux, contamination possible des aliments, 24
- Modules des offices de bord, gîtes pour les blattes, 130-132
- Mouches, lutte contre les, dans les aéroports, 122
- Moustiques, lutte contre les, dans les aéroports, 120-121
- Myiase intestinale, caractéristiques, 145
- Neige carbonique pour la réfrigération des aliments, 65
- Nettoyage de l'office, 34-35, 46-53, 66-68  
 de la soute, après le transport d'animaux, 116  
 des toilettes de bord, 89-90  
 des véhicules assurant le service de l'eau, 79  
 intérieur des aéronefs, 106-112
- Normes internationales pour l'eau de boisson.*  
 74, 75
- Office de bord, destruction des blattes, 131  
 nettoyage, 107, 108, 109
- Oiseaux, attirés par des décharges de déchets près des pistes d'envol, 99, 103
- Ordures, décharges près des pistes d'envol attirant les oiseaux, 99, 103  
 dépôt, dans les locaux de préparation des repas, 36  
*Voir aussi* Aliments, restes d'; Déchets solides
- Organisation de l'Aviation civile internationale, pratiques recommandées afin d'améliorer les conditions sanitaires, 13
- Organisation mondiale de la Santé, Conseil exécutif, résolutions relatives à l'hygiène du trafic international, 9-10
- Organisation mondiale du Tourisme, estimation des recettes du tourisme international, 13
- Oxyde d'éthylène et Fréon II, pour la désinfection d'un aéronef contaminé par des agents pathogènes, 111
- Parois, des locaux de restauration, 32  
 des toilettes des aéronefs, 87, 88
- Passagers malades à bord, mesure de désinfection, 109-112  
 questionnaires, 64, 147-149
- Peste, fumigation des aéronefs en provenance d'une zone infectée par la, 132
- Pesticides, contamination possible des denrées alimentaires, 24  
*Voir aussi sous le nom des différents pesticides*
- Placards des locaux de restauration, 35
- Plafonds, des locaux de restauration, 32  
 des toilettes des aéroports, 87
- Plomb, risques de contamination des aliments par le, 24
- Portes, locaux où sont préparés les repas, 32  
 toilettes des aéroports, 88
- Produits alimentaires, transport par air, 117
- Produits chimiques utilisés dans les toilettes de bord, 93-95  
*Voir aussi sous le nom des différents produits chimiques*
- Prolifération bactérienne, en relation avec la manipulation, le traitement et la température des aliments, 41
- Pulvérisation, méthode d'élimination des déchets solides, 104
- Qualité microbiologique des aliments, échantillonnages, 26-27
- Questionnaires concernant les passagers malades à bord, 64, 147-149
- Rats, lutte contre les, *voir* Rongeurs, lutte contre les
- Récipients pour boissons dans les aéronefs, nettoyage et stérilisation, 52-53
- Réfrigération, à bord, 63, 65  
 dans les locaux de restauration, emplacement et température, 35  
*Voir aussi* Chambres froides; Conservation sous congélation; Conservation sous réfrigération
- Règlement sanitaire international, articles concernant les règles d'hygiène dans le trafic international, 7, 17-18, 70, 85, 99, 105, 112, 118, 133-134  
 recommandations relatives à la désinsectisation des aéronefs, 126
- Repas de l'équipage, nécessité pour le pilote et le co-pilote d'avoir des aliments provenant de sources différentes, 64

- Résolutions de l'Assemblée mondiale de la Santé et du Conseil exécutif sur l'hygiène dans le trafic international, 9-10
- Restauration  
à bord, nécessité d'une préparation séparée, 29  
véhicules pour le transport, 59  
*Voir aussi* Aéronefs, aliments à bord aller-retour, contrôle de la température, 65  
au sol, préparation distincte des repas, 29  
équipement pour la, nettoyage et désinfection, 34-35, 46-53, 66-68, 72  
établissements des aéroports, calendrier pour le nettoyage, 53-56  
inspection, 69-70  
normes pour les bâtiments et les locaux, 31-38  
principes généraux, 27-29
- Rongeurs, danger pour la sécurité des aéronefs, 132  
élimination des gîtes dans les aéroports, 123-124  
moyens de défense, 124-124  
élimination des, dans les locaux de restauration, 34  
lutte à bord des aéronefs, 132
- Salades, préparation hygiénique, 41  
Salmonellose, caractéristiques, 22, 137-138  
Shigellose, caractéristiques, 139-140  
Sols, des cuisines, 32  
des toilettes des aéroports, 87  
Soutes pour le transport des animaux, 114-116  
Stockage, aliments, 36  
déchets solides à bord des aéronefs, 101-102  
au sol, 101  
denrées non périssables, 56  
denrées périssables, 57  
ordures dans les locaux de restauration, 36
- Substances infectantes, *voir* Agents pathogènes
- Surfaces de travail, locaux de restauration, 35, 46-48
- Surveillance médicale des manipulateurs de denrées alimentaires, 38-40
- Système de broyage des déchets, 68
- Température, de conservation des repas, à bord et au sol, 41-45
- lavage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine, 34, 48-52, 67
- Toilettes, cuvettes de, dans les aéroports, 88  
portatives de bord, désinfection, 95
- Tourisme, 13  
accroissement des voyages aériens, 13
- Toxi-infection alimentaire, questionnaire, 148-149  
*Voir aussi sous le nom des différentes maladies*
- Traiteurs fournissant des repas aux transporteurs aériens, 71
- Transporteurs aériens, aire de service, 156-160  
dispositifs d'enlèvement des déchets, 105  
hygiène des denrées alimentaires, 71  
locaux pour le transport d'animaux, 118  
mise à disposition d'un nombre suffisant de toilettes et entretien, 100  
notification des cas de maladies transmissibles à bord, 112  
ravitaillement en eau potable, 86  
responsabilité pour la désinsectisation des aéronefs, 134  
services médicaux, 16
- Urinoirs, dans les toilettes des aéroports, 88
- Ustensiles, *Voir* Restauration, équipement
- Vaccination du personnel manipulant des animaux, 116
- Vaisselle, lavage de la, 34, 49-52, 67
- Véhicules, assurant le service de l'eau, 79-80, 167-168  
pour la vidange des toilettes, 95-98, 99-100  
servant au ravitaillement en vivres des aéronefs, 59-60
- Ventilation, dans les cuisines, 33  
dans les toilettes des aéroports, 88
- Vestiaires du personnel, 37-38
- Viandes, inspection des, importance pour la lutte contre les maladies parasitaires, 24  
*Vibrio cholerae*, *voir* Choléra  
*Vibrio parahaemolyticus*, caractéristiques, 24, 142
- Vibrions non cholériques (NCV), cause de maladies diarrhéiques, 24
- Zoonoses, risque de transmission dû au transport d'animaux, 114

