

# **OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES POUR LES ÉLÈVES DU LYCÉE PROFESSIONNEL MANIPULANT DES DENRÉES ALIMENTAIRES**

## **Classes concernées :**

- 1 EPC
- 2 EVS
- 1 ATMFC
- 2 ATMFC

## **Vaccinations obligatoires :**

- BCG : une vaccination au moins, par injection intra dermique
- Contrôle BCG : par IDR servant de référence en début de cursus, inscrire le diamètre si IDR positif, si IDR négatif, ne pas refaire le vaccin
- DT Polio : à jour, un rappel de moins de 5 ans
- Hépatite B : à jour et contrôle des anti HBS si rappel supérieur à 10 ans (apporter le double des analyses du laboratoire)
- ROR : à jour (2 injections)

## **Examens biologiques**

- Coproculture : absence de salmonelles et shigelles
- Parasitologie des selles : absence de forme végétative et de kyste d'amibes dysentériques
- Rhinopharynx : absence de staphylocoques pathogènes
- Fosses nasales : absence de staphylocoques et streptocoques hémolytiques A.

## **IMPORTANT :**

\*\* Si une des analyses n'est pas bonne, la refaire après un traitement adéquat.

\*\* Au vu des résultats et d'une visite médicale, le médecin traitant rédigera **un certificat d'aptitude à la manipulation de denrées alimentaires.**

\*\* Il est donc indispensable de faire faire ces analyses **dès le mois de juillet** pour suivre un traitement pendant les vacances si cela est nécessaire et avoir des résultats d'analyses corrects pour le jour de la rentrée scolaire.

**L'inscription ne sera effective que lorsque le carnet de santé ou de vaccinations, le double des résultats d'analyses médicales et le certificat d'aptitude du médecin traitant seront rapportés à l'infirmerie du lycée.**