

Vos questions / nos réponses

Hépatite A : quels risques de transmission à partir d'une salariée atteinte ?



La réponse du Dr Myriam Bouselham du département Études et assistance médicales de l'INRS.

Cet article annule et remplace la QR 25 parue en 2009 et portant le même titre.

Une salariée travaillant dans une entreprise de restauration collective informe son médecin du travail qu'elle est atteinte d'une hépatite A contractée lors d'un voyage d'agrément en zone endémique. Dans le cadre professionnel, quels sont les risques de transmission de l'hépatite A à partir de la salariée atteinte ?

L'hépatite A est une maladie infectieuse aigüe du foie provoquée par le virus de l'hépatite A (VHA) et d'évolution le plus souvent favorable. Le VHA est excrété dans les selles des personnes infectées. Il peut se retrouver dans les eaux usées et est très résistant dans le milieu extérieur.

Le VHA se transmet principalement de personne à personne par voie digestive féco-orale, favorisée par la promiscuité et le manque d'hygiène, au sein de familles ou de collectivités (non-respect des règles d'hygiène autour d'un cas, conditions sanitaires précaires...). Une personne non immunisée peut également contracter l'hépatite A en ingérant des aliments contaminés directement lors de leur préparation par une personne infectée ou des aliments contaminés par des eaux usées contenant du VHA, comme par exemple des coquillages bivalves (palourdes, huîtres, coques et moules) qui peuvent concentrer le virus.

La France hexagonale est une zone de faible endémicité : taux d'incidence des cas déclarés d'hépatite A en 2015 de l'ordre de 1,1 pour 100 000 habitants (maladie à déclaration obligatoire depuis 2005) [1]. Cette situation épidémiologique s'accompagne d'une diminution de l'immunité collective et d'une augmentation de la réceptivité des adultes à ce virus [2].

La période d'incubation dure en moyenne 30 jours et l'hépatite A est symptomatique chez plus de 70 % des adultes. Elle se manifeste généralement par une phase pré-ictérique (asthénie, fièvre, nausées, vomissements,

diarrhées, douleurs abdominales) suivie d'une phase avec ictère. L'excrétion du VHA dans les selles est brève mais intense chez l'adulte et commence une quinzaine de jours avant l'apparition de l'ictère puis diminue en général rapidement après son apparition [3].

Dans la situation présente, il faut distinguer :

- le risque d'hépatite A encouru par les autres salariés de l'entreprise à partir de la salariée atteinte ;
- le risque d'hépatite A encouru par les consommateurs si la salariée est impliquée dans la préparation alimentaire (bien que cela ne relève pas directement de la santé au travail).

Les salariés amenés à partager les sanitaires de leur collègue malade peuvent se contaminer en cas de défaut d'hygiène, en particulier au sortir des toilettes. Il est par conséquent indispensable de rappeler l'importance de l'hygiène des mains pour rompre la chaîne de transmission du VHA. Les installations appropriées pour assurer un niveau d'hygiène individuelle adéquat doivent être disponibles, entretenues et nettoyées régulièrement afin de permettre, entre autres, le lavage des mains fréquent à l'eau et au savon ou par friction avec une solution hydroalcoolique, en particulier avant de préparer le repas, avant de passer à table et après être allé aux toilettes.

Concernant le contact avec des aliments, le règlement européen n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires recommande, dans le cadre de la prévention de la transmission de maladie infectieuse via l'alimentation, l'éviction temporaire des travailleurs de la restauration s'ils présentent des symptômes notamment digestifs : « [...] aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans

une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments ». Une éviction de 10 jours après le début de l'ictère ou des signes cliniques est généralement requise dans le cas de l'hépatite A [3]. Pour prévenir le risque de contamination alimentaire à partir d'une personne infectée par le VHA, la vaccination contre l'hépatite A est recommandée pour les professionnels impliqués dans la préparation alimentaire en restauration collective [4, 5]. Ces professionnels doivent être formés sur les mesures d'hygiène alimentaire. Ainsi, dans la situation décrite, la prévention de la transmission de l'hépatite A à partir de la salariée atteinte reposera sur l'éviction temporaire de celle-ci le cas échéant et le renforcement des mesures d'hygiène, notamment de l'hygiène des mains au sortir des toilettes. De nombreuses ressources INRS sont disponibles (affiches, vidéos, dépliants, autocollants...) pour informer et sensibiliser les travailleurs sur l'importance du respect de ces mesures d'hygiène.

BIBLIOGRAPHIE

- 1 | COUTURIER E, MOUNA L, LETORT MJ, VAN CAUTEREN D ET AL. - Dix premières années de surveillance de l'hépatite A par la déclaration obligatoire, France, 2006-2015. *Bull Épidémiol Hebd.* 2018; 5: 68-77.
- 2 | L'hépatite A. Ministère chargé de la Santé, 2022 (<https://sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/hepatites-virales/article/l-hepatite-a>).
- 3 | COUTURIER E, DELAROCQUE ASTAGNEAU E, DUPONCHEL JL, DUSSAIX E ET AL. - Guide pour l'investigation, la prévention et l'appui à la gestion des cas d'hépatite aiguë A. Santé Publique France, 2009 (<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/hepatites-virales/hepatite-a/documents/guide/guide-pour-l-investigation-la-prevention-et-l-appui-a-la-gestion-des-cas-d-hepatite-aigue-a>).
- 4 | Le calendrier des vaccinations 2023. Ministère chargé de la Santé, 2023 (<https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/vaccination/calendrier-vaccinal>).
- 5 | Virus de l'hépatite A. In: EFICATT. INRS, 2015 (<https://www.inrs.fr/eficatt>).

POUR EN SAVOIR +

- **Risques biologiques.** INRS, 2023 (<https://www.inrs.fr/risques/biologiques/ce-qu-il-faut-retenir.html>).
- **Mesures d'hygiène et lavage des mains.** Des gestes simples pour éviter les contaminations au travail. INRS, 2020 (<https://www.inrs.fr/actualites/mesures-hygiene-lavage-mains.html>).