



Pour éviter les contaminations alimentaires, une protection efficace : l'hygiène !

Les agents infectieux sont des êtres vivants qui font partie de notre environnement, mais un petit nombre d'entre eux peut rendre malades ceux qui en ingèrent une trop grande quantité. Pour se nourrir et s'hydrater sans danger, il faut donc limiter le nombre des microbes dangereux pour nous susceptibles d'exister sur ou dans nos aliments ou nos boissons.

C'est dans ce but que les règles d'hygiène ont été mises au point. Les appliquer tous les jours constitue la meilleure (et souvent la seule) protection efficace contre les toxi-infections alimentaires collectives, les TIAC.

- En cuisant les aliments on détruit la quasi-totalité des agents infectieux.
- En faisant bouillir l'eau dans les régions où elle n'est pas potable, on la désinfecte.
- En rinçant puis en pelant les fruits et les légumes qui peuvent avoir été souillés, on élimine ces éventuelles souillures.
- En conservant au réfrigérateur charcuterie, pâtisserie, viandes et poissons, on bloque la prolifération des bactéries qu'ils peuvent éventuellement contenir.
- En respectant les dates de péremption des boîtes de conserve on consomme leur contenu pendant la période où la prolifération microbienne ne peut être que nulle ou très réduite.
- En se lavant les mains soigneusement (pendant au moins 30 secondes) après être allé aux toilettes, on évite de laisser sur ses mains les microbes digestifs dont elles sont contaminées lorsqu'on va à la selle.
- En se lavant les mains avant de cuisiner, on évite de déposer dans les plats les microbes présents sur la peau.
- En se lavant les mains pendant et après avoir cuisiné, on évite de transporter des microbes d'un aliment à l'autre ou d'un plat à l'autre.

Source : Open Rome



Le Dico du doc

TIAC

Abréviation de Toxi-Infection Alimentaire Collective, soit : infections transmises par un aliment ou une boisson (pâtisserie, charcuterie mal préparée, poisson porteur de parasites et dégusté cru, fromage non pasteurisé, légume souillé ou boîte de conserve périmée...)

Selon l'agent infectieux transmis, la TIAC peut provoquer transitoirement une diarrhée, des troubles digestifs, un état fébrile, une atteinte respiratoire ou un malaise général.

Les formes très graves (comme en Allemagne actuellement) sont très rares.

Pour trouver la cause d'une TIAC, l'enquête est quasi-policrière : il faut d'abord identifier quels sont les mêmes aliments et boissons consommés par tous ceux qui sont malades. Parallèlement, on cherche chez les malades et dans la nourriture suspecte l'agent infectieux responsable (bactérie, virus, parasite...). Ensuite, il faut « remonter la filière » de tout ce qui a facilité le développement de l'agent infectieux dans la nourriture contaminée : non-respect des règlements sanitaires et des « procédures qualité » agro-alimentaires, rupture de la chaîne du froid, mauvaise hygiène... Quand la traçabilité des aliments est bien faite, les investigations peuvent remonter très loin. Ainsi, il y a une dizaine d'années, une TIAC détectée en Midi-Pyrénées a abouti à la mise en cause d'un élevage de chevaux aux USA.

Sources : Open Rome et Astagneau P, Ancelle T. Surveillance épidémiologique, Lavoisier, 2011

Météo antibio

Risques

- Grippe très faible
- Bronchiolite très faible
- Inf respiratoire faible
- Gastro-entérite modéré
- Allergies pollens moyen

Source : <http://www.grog.org>
et <http://www.pollens.fr>

Des entérovirus un peu précoces

Chaque année, au début de l'été, on observe une recrudescence des infections provoquées par des virus transmis d'un humain à l'autre, les entérovirus.

Ils provoquent surtout des désordres gastro-intestinaux et, parfois, des atteintes neurologiques transitoires et bénignes. Cette année, les entérovirus se sont manifestés plus tôt que d'habitude ; des petits foyers épidémiques sont observés un peu partout en France.

Quelques cas de méningites bénignes à entérovirus ont été récemment signalés à plusieurs endroits, notamment en Alsace et dans le sud-est de la France. Tous ces cas ont guéris rapidement et sans séquelles. La précocité de cette mini-épidémie est peut être due à la sécheresse et aux températures élevées très inhabituelles en cette période de l'année.

Sources : RAS - Open Rome, InVS, CNR des entérovirus