

COMMUNIQUE

Intoxication alimentaire à Namur : résultats des analyses.

02/04/2008

Les résultats des prélèvements réalisés par l'AFSCA, lors de la toxi-infection alimentaire dont ont été victimes une trentaine d'enfants de différentes écoles namuroises la semaine précédant les vacances de Pâques, sont connus ; il s'agit de *Staphylococcus aureus*. Ces germes et les toxines qu'ils produisent étaient présents dans les plats de macaronis au gratin préparés dans une cuisine centrale.

Ces résultats montrent que la contamination par ces bactéries a eu lieu lors de la préparation des repas (après la cuisson). Mais le non-respect de la chaîne du froid a probablement permis la multiplication des bactéries et toxines et a ainsi entraîné l'intoxication alimentaire.

Les toxi-infections alimentaires dues aux toxines de staphylocoques se manifestent rapidement par des vomissements, des nausées, de la diarrhée.

Ce type d'accident fait suite quasi systématiquement au non-respect de la chaîne du froid.

Personne de contact pour la presse francophone : Pierre Cassart 0477 69 35 65

Personne de contact pour la presse néerlandophone : Lieve Busschots 0477 59 83 93

