

COMMUNIQUE

**AFSCA : intoxication alimentaire dans un établissement de soins à Ypres :
Une bactérie, le coli O157H7 responsable de l'intoxication.**

28/08/2008

Le vendredi 8 août dernier 5 personnes, pensionnaires d'une maison de soin à Ypres, ont été victimes de colite hémorragique. La gravité de l'affection a nécessité l'hospitalisation de quatre d'entre elles et ces personnes sont encore sous surveillance médicale.

Très vite, l'enquête diligentée par l'AFSCA a porté ses suspicions sur une origine alimentaire de l'incident.

La confirmation des résultats d'analyse est maintenant connue, il s'agit d'une toxi-infection due à une bactérie redoutable, le COLI O 157H7. Cette bactérie véhiculée entre autres par la viande crue ou mal cuite peut se retrouver aussi dans les eaux de surface ou des déjections animales. Elle peut engendrer de graves troubles digestifs et rénaux et le moindre doute quant à l'apparition de symptômes digestifs sérieux, surtout chez des personnes sensibles (personnes âgées, malades, enfants...) nécessite le recours impératif aux services de santé.

Si la viande consommée par les résidents du home est déjà reconnue responsable de l'intoxication, l'origine exacte de cette bactérie est actuellement recherchée.

L'AFSCA rappelle que la consommation de préparations à base de viande crue doit être accompagnée, surtout en période estivale, de précautions hygiéniques strictes : origine des produits, fraîcheur, respect de la chaîne de froid, hachage immédiatement avant le repas.

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

