

COMMUNIQUE DE PRESSE de l'AFSCA

Foyer d' *Escherichia coli* entérohémorragique O104 en Allemagne

26/05/2010

L'AFSCA suit de près l'évolution du foyer de la bactérie *Escherichia coli* entérohémorragique O104 en Allemagne, et est très vigilante en raison de la virulence de cette bactérie et de la grande ampleur du foyer.

La plupart des souches d'*Escherichia coli* font partie de la flore intestinale des humains et des animaux à sang chaud.

La viande bovine insuffisamment cuite constitue la source de contamination la plus fréquemment rapportée (notamment le filet américain).

Outre la viande bovine, la consommation de lait cru, d'eau contaminée et de légumes contaminés est également associée à certaines infections par EHEC. La transmission d'une personne à l'autre est également importante, plus particulièrement dans le cadre familial ou dans les garderies d'enfants.

En Allemagne, l'infection aurait été probablement provoquée par des légumes non lavés, plus spécialement des tomates, des concombres ou de la laitue, mais l'enquête est encore en cours.

L'AFSCA a prélevé 827 échantillons de légumes pour la recherche d'*Escherichia coli* entérohémorragique en 2010.

Aucun résultat n'était positif.

Comme toujours en pareils cas, l'Agence alimentaire collabore étroitement avec l'Institut scientifique de Santé publique, lequel a proposé aux services de santé des Communautés un renforcement de la vigilance des médecins.

L'Agence alimentaire belge rappelle qu'un lavage soigneux des légumes et des fruits et une cuisson correcte de la viande sont toujours conseillés pour éviter autant que possible les intoxications alimentaires.

Si vous avez d'autres questions : prenez contact avec le point de contact pour le consommateur au numéro gratuit 0800 13 550 ou envoyez un e-mail à pointdecontact@afscab.be

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

