

ESCHERICHIA COLI : Une bactérie à ne pas prendre à la légère !

➤ **L'Escherichia Coli** qu'est-ce que c'est ? —

La bactérie Escherichia coli (E. coli) est naturellement présente parmi la microflore digestive de l'Homme et des animaux à sang chaud.

Parmi ces bactéries certaines souches produisent des **toxines, appelées shigatoxines (STEC)**, agents pathogènes responsables d'infections humaines aux manifestations cliniques variées.

Si tous les STEC ne sont pas pathogènes pour l'Homme, **certaines souches dénommées E. coli entérohémorragiques (EHEC) sont responsables d'infections humaines graves**, comme cela a été le cas avec des pizzas d'une célèbre marque.

Cinq sérotypes dominants d'EHEC ont été recensés jusqu'à présent en Europe (O157:H7, O26:H11, O103:H2, O111:H8 et O145:H28)

➤ Tous savoir sur les EHEC !

Les caractéristiques de l'infection par les EHEC

Chez l'Homme, les EHEC sont responsables de troubles variés, allant d'une diarrhée bénigne à des formes plus graves comme des diarrhées hémorragiques et/ou des atteintes rénales sévères appelées syndrome hémolytique et urémique (SHU) principalement chez le jeune enfant ou micro-angiopathie thrombotique (MAT) chez l'adulte. Quelques bactéries peuvent suffire à déclencher l'infection. Les EHEC colonisent le tube digestif du malade puis libèrent des toxines (Shigatoxines) qui vont induire des lésions vasculaires aux niveaux intestinal, rénal et cérébral, ce qui explique les manifestations cliniques avec complications rénales ou neurologiques.

Les populations ayant une probabilité plus forte que la moyenne de développer des symptômes ou des formes graves de la maladie sont **les enfants de moins de 15 ans (surtout en dessous de 5 ans) et les personnes âgées.**

Quelles sont les voies de transmission des EHEC

- La consommation d'aliments contaminés : dans le monde, les principaux aliments mis en cause lors d'épidémies d'infections à EHEC sont :

- la viande hachée de bœuf insuffisamment cuite,
 - les produits laitiers au lait cru,
 - les végétaux crus (salade, jeunes pousses de radis blancs, graines germées)
 - les jus de fruits ou de légumes non pasteurisés,
 - l'eau de boisson souillée,
 - le contact avec des animaux infectés ou avec leurs déjections, ou de personne à personne
- Comment les aliments peuvent-ils être contaminés ?

Les principaux réservoirs de ces bactéries sont les fèces des bovins et des ovins. Ce sont des porteurs sains de ces bactéries.

La contamination d'aliments d'origine animale intervient notamment **à l'abattoir** pour les viandes (dépouille ou éviscération des animaux) ou en élevage laitier **lors de la traite.**

Pour les végétaux, cette contamination peut intervenir lors de l'épandage de fumiers ou d'effluents des élevages de ruminants sur les sols où ils sont cultivés, ou lors de l'utilisation d'eau d'irrigation contaminée.

Enfin, la contamination peut se produire lors de la préparation des aliments, soit par contact avec un aliment souillé, soit du fait d'une **mauvaise hygiène** des mains ou des ustensiles utilisés par la personne préparant le repas.

Comment se prémunir vis-à-vis de ces bactéries ?

- **Le respect des mesures générales d'hygiène** lors de la transformation des produits est primordial, il faut insister sur un lavage soigneux des mains, surtout après être allé aux toilettes,

- **Pour prévenir les contaminations croisées entre aliments crus et cuits** (risque bien présent dans les Points de Vente Collectif), le lavage des mains après avoir manipulé des viandes ou légumes crus et le lavage des surfaces de travail en contact avec les aliments crus sont essentiels. De plus, il faut bien veiller à ne pas remettre de la viande cuite dans un plat ayant contenu de la viande crue sans avoir lavé ce plat

- Il est nécessaire de bien **cuire à cœur les viandes hachées** ou produits à base de viande hachée consommés par les jeunes enfants ou les personnes âgées. Une température à cœur de 70°C pendant 2 minutes doit être atteinte lors de la cuisson des steaks hachés de bœuf.

- **Le lait cru et les fromages au lait cru** (sauf fromages à pâte pressée cuite) ne doivent pas être consommés par les jeunes enfants de moins de 5 ans et par les personnes âgées.

- Les **légumes**, mais aussi les fruits et les herbes aromatiques, en particulier ceux qui vont être consommés **crus**, doivent être soigneusement **lavés**, puis **épluchés** si possible, avant leur préparation et leur consommation.

➤ Un site utile à tous « RappelConso ».

« RappelConso » est le nouveau site unique destiné à l'information des consommateurs sur les rappels de produits de consommation courante, alimentaires, comme non-alimentaires.

Ce site est également dédié à tous les professionnels qui commercialisent leurs produits, qui ont **l'obligation de le renseigner**.

L'exploitant qui met en oeuvre un rappel de produits, sur lequel il a détecté des non-conformités, notamment par le biais d'autocontrôles bactériologiques, doit informer la DDPP et en complément, saisir la non-conformité sur le site « RappelConso »

Chaque producteur doit créer un compte administrateur sur le site, rapidement de préférence afin de gagner du temps en cas de situation de rappel.

Pour déclarer un rappel, une fois connecté, il faut créer une fiche de présentation de l'alerte grâce à un formulaire type en rajoutant une photographie du produit avec et sans son emballage.

Une fois la fiche de rappel finalisée, le producteur déclenche sa transmission via RappelConso.



La DDPP est en charge d'approuver la publication de la fiche de rappel.

Une fois publiée, la fiche est consultable par le public sur le site internet <https://rappel.conso.gouv.fr>

Liens pratiques :

Adresse du site pour déclarer un rappel : <https://pro.rappel.conso.gouv.fr>

ESCHERICHIA COLI : Une bactérie à ne pas prendre à la légère !

Dernière mise à jour : 2022

Vous souhaitez un avis sur un projet ?

**Vous souhaitez connaître le programme de formation proposé
par la Chambre d'Agriculture de la Loire ?**

▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE –
Conseiller spécialisé en production fermière
Chambre d'agriculture de la Loire
43 avenue Raimond –BP 40050
42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX
Tél 04 77 92 12 12 – jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr

Emma MULLER –
Conseillère spécialisé dans commercialisation des produits fermiers
Chambre d'agriculture de la Loire
43 avenue Raimond –BP 40050
42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX
Tél 04 77 92 12 12 – jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr