



Bordeaux, le 25 juin 2012

COMMUNIQUE DE PRESSE

Point de situation 25 juin 2012

Survenue de cas groupés d'infection à *Escherichia coli* producteur de shigatoxine hospitalisés au CHU de Bordeaux

3 personnes ont été hospitalisées au Centre Hospitalier Universitaire de Bordeaux pour des cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU).

L'enquête épidémiologique menée par la Cellule de l'InVS en région (Cire Aquitaine) montre que ces infections pourraient être dues à la consommation de steaks hachés frais produits par la Société des viandes élaborées d'Estillac (47) et commercialisées dans les magasins Intermarché et Netto situés dans le Quart Sud-Ouest (12, 16, 17, 19, 24, 31, 32, 33, 40, 46, 47, 64, 65, 81, 82, 87).

Les 3 cas sont les suivants :

- 1 fille de 8 ans (originaire des Pyrénées-Atlantiques) hospitalisée en service de réanimation pédiatrique, son état est stable mais reste sévère,

> Cette fillette a été hospitalisée au CHU de Bordeaux le 15 juin. Les résultats bactériologiques confirment une infection par *E.Coli* producteur de shigatoxine de souche O.157.

- 1 garçon de 14 ans (originaire de Gironde), hospitalisé en service de néphro-pédiatrie, son état de santé s'améliore, il va bien mais il reste sous surveillance,
- 1 petite fille de 2,5 ans (originaire de Gironde), hospitalisée en service de néphro-pédiatrie, son état de santé s'améliore, elle va bien mais elle reste sous surveillance.

> Ces 2 cas ont été hospitalisés le 20 juin, les résultats bactériologiques sont en cours d'analyse au Centre National de Référence (CNR), en charge du typage des *Escherichia coli*.

Un 4ème cas (1 garçon de 4 ans originaire des Pyrénées -Atlantiques) a été hospitalisé au CHU, mais est sorti de l'hôpital. Il a été exclu des cas groupés ci-dessus. Aucun lien avec la consommation de steak haché n'a été établi.

Les magasins concernés ont mis en place des affichettes afin d'informer les consommateurs. Il est demandé aux personnes qui auraient conservé ces produits dans leur congélateur, de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente où ils ont été achetés.

Les *Escherichia coli* peuvent entraîner dans la semaine qui suit la consommation de produits contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements, accompagnés ou non de fièvre. Ces symptômes peuvent être suivis (5 à 8% des cas) de complications rénales sévères, principalement chez les enfants.

D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur (c'est à dire la disparition de la couleur rosée) des viandes hachées et produits à base de steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination. Ces recommandations quant à la cuisson sont d'autant plus appropriées lorsque la viande est destinée à de jeunes enfants et aux personnes âgées.

Les personnes qui auraient consommé les produits mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ce type de symptômes sont invitées à consulter sans délai leur médecin traitant en lui signalant cette consommation ainsi que le lieu et la date d'achat.

La Société des viandes élaborées d'Estillac se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone suivant : **n° vert : 0 800 100 233**.

Contacts presse :

Véronique Séguy/ Séverine Huguet – Agence régionale de santé (ARS) d'Aquitaine :
05 57 01 44 13/14 - 06.10.51.86.32 / 06 74 31 87 21 veronique.seguy@ars.sante.fr

B. Joly – Directeur Société des viandes élaborées d'Estillac :
05.53.87.62.62

Pour en savoir plus :

<http://alimentation.gouv.fr/alerte-produits>

www.sante.gouv.fr (dossiers de la santé / syndrome hémolytique et urémique - SHU)