

UN RESTAURANT SUBWAY DE L'ILLINOIS LIÉ À UNE ÉCLOSION À SHIGELLA SONNEI

WWW.FOODSAFETYINFOSHEETS.COM



7 cas sur 21 ont nécessité une hospitalisation

Les responsables de la santé du DuPage County (Illinois) ont enquêté sur plusieurs cas de maladies gastro-intestinales parmi les clients du Subway à Lombard, Illinois. Les patrons malades sont venus au restaurant entre le 24 février et le 1er mars.

Le DuPage Health Department a reçu plusieurs rapports faisant état

de maladies et au moins 4 cas de shigellose ont été confirmés par le laboratoire.

Les rapports ont relié cette écloison à une personne malade qui réalisait les sandwiches et qui a pu transmettre Shigella au clients via un mauvais lavage des mains.

Le restaurant reste fermé

Le restaurant a été fermé en attendant une enquête plus approfondie, entraînant des licenciements de personnel. Les propriétaires du restaurant et les représentants de l'entreprise ont coopéré avec les enquêteurs.

Une plainte a été déposée

Ron et Sarah Bowers ont déposé une plainte en justice au nom de leur fils âgé de deux ans, qui a commencé à présenter les symptômes d'une shigellose (nausées et crampes abdominales) le 27 février.

Selon la plainte, la maladie de l'enfant s'est aggravée le lendemain, avec des vomissements et une diarrhée explosive. Au 1er mars, il est allé chez son pédiatre et il a été diagnostiqué une grave déshydratation et a été mis sous perfusion intraveineuse. De retour à la maison, il a continué à souffrir de nausée, de crampe abdominale et de diarrhée.



LES SYMPTOMES DE LA SHIGELLOSE sont pénibles: vomissements, crampes abdominales, et diarrhée explosive avec de sang, de pus ou de glaire dans les selles.



SHIGELLA est présente dans les selles des personnes infectées pendant plus de deux semaines après la fin des symptômes. Le lavage des mains est un facteur de risque à maîtriser.



EN 2009 PLUS DE 100 PERSONNES ont été atteintes de shigellose liée au restaurant Applebee's à Camillus, New York. Les enquêteurs ont mis en avant comme facteurs, une mauvaise hygiène des mains et la manipulation de décorations de boissons (ex. rondelles de citron).