



CAS FATAL À E. COLI LIÉ AU DÎNER FAMILIAL DE THANKSGIVING

Une femme de 51 ans de Carthage dans le Missouri est décédée récemment d'une infection à *E. coli* O157:H7, après une réunion de famille. La femme est tombée malade ainsi qu'au moins 10 membres sur les 24 personnes de la famille qui ont participé à Thanksgiving. Bien que les autres cas n'étaient pas aussi graves, trois autres membres de la famille ont aussi été testés positifs pour ce pathogène. Selon les rapports des services de la santé, tous les cas étaient associés à de la dinde servie au dîner le 27 novembre 2010. On ne sait pas exactement si la source de *E. coli* O157:H7 était un aliment, une boisson ou un manipulateur d'aliments. Les officiels des services de la santé étudient les sources possibles en analysant les échantillons des aliments préparés.

E. coli O157: H7 se traduit souvent par une diarrhée sanglante, des crampes, des vomissements et de la fièvre. Dans certains cas, l'infection peut entraîner une déshydratation et une maladie grave qui affecte les reins, le syndrome hémolytique et urémique.

E. coli O157:H7 se trouve dans les intestins et les excréments des ruminants et d'autres mammifères.

Des éclosions antérieures ont été associées:

- à de la viande crue (en particulier la viande bovine) qui a été insuffisamment cuite ou qui a contaminée des aliments prêts à être consommés;
- aux fruits et aux légumes frais;
- à des personnes infectées manipulant les aliments;
- à de l'eau contaminée et aux parcs animaliers pour enfants.



QUE POUVEZ- VOUS FAIRE ?

- Se laver les mains et respecter les bonnes pratiques d'hygiène.
- Nettoyer et désinfecter les ustensiles et le matériel entre son utilisation avec des aliments crus et des aliments cuits.
- Utiliser un thermomètre digital à pointe sensible pour déterminer quand les viandes ont atteint une température sécuritaire (74°C pour la volaille).



POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS CONTACTEZ BEN CHAPMAN,
BENJAMIN_CHAPMAN@NCSSU.EDU OU DOUG POWELL,
DPOWELL@KSU.EDU