

Peut-on lutter contre la bactérie e.choli ?



A ce jour nous ne connaissons toujours pas l'origine du développement de la bactérie E.coli. Les concombres espagnols incriminés ne sont à priori pas les porteurs du germe. Mais alors d'où cela vient-il ? Les enquêtes vont bon train.

« Le Centre européen pour la prévention et le contrôle des maladies (ECDC), basé à Stockholm, a confirmé ce jeudi l'identité de la bactérie qui a déjà tué 18 personnes semait la zizanie en Europe. Il s'agit d'une souche rare d'Escherichia coli.

« La souche, isolée à partir de cas provenant de l'épidémie en Allemagne, n'a jamais été vue dans une épidémie auparavant », a déclaré un porte-parole de l'OMS à Genève, Gregory Hartl. « Elle a été vue dans des cas sporadiques et très rares »

En attendant que l'origine soit trouvée, que pouvons- nous faire ? Ne plus consommer ces légumes ? Sombrier dans la psychose ? Des mesures de prévention nous sont proposées. Sont-elles suffisantes ? Le professeur Vincent Carlier spécialiste de l'hygiène alimentaire à l'école vétérinaire de Maisons-Alfort préconise de nettoyer les fruits et légumes en mettant éventuellement du vinaigre. Ce qui permettrait de réduire les possibilités de contamination de cette bactérie e.choli.

Le professeur Bricaire chef de service des maladies infectieuses et tropicales de l'hôpital de la Piété Salpêtrière nous indique des règles essentielles d'hygiène :

- se laver les mains régulièrement
- nettoyer et éplucher les légumes soigneusement
- éventuellement mettre du vinaigre dans l'eau de rinçage
- cuire les aliments qui peuvent être cuits, la bactérie serait sensible à la chaleur
- laver les surfaces de travail qui ont été en contact avec les aliments crus
- s'assurer de la qualité de l'eau absorbée.

A priori il existe des méthodes communes à différents types de virus. Sont-elles efficaces ?

