

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lille, le 15 juin 2011

Investigation de cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) en lien possible avec la consommation de steak haché surgelé.

A la suite du signalement fait à l'Agence régionale de santé du Nord – Pas-de-Calais, le 14 juin 2011, de cinq cas de syndrome hémolytique et urémique* chez des enfants hospitalisés en région Nord – Pas-de-Calais, les autorités sanitaires ont immédiatement lancé des investigations pour tenter d'identifier la source de cette contamination.

Le syndrome hémolytique et urémique est, chez l'enfant, une complication d'une infection liée à un type rare d'*Escherichia coli* produisant des toxines appelées « shigatoxines ».

Les premiers résultats des enquêtes alimentaires réalisées auprès des familles ont permis d'identifier le seul aliment consommé en commun par quatre des cinq enfants. Il s'agit de steak haché de bœuf surgelé, de la marque STEAKS COUNTRY en vente dans des magasins LIDL.

Dans l'attente de résultats des investigations complémentaires, les autorités ont demandé au fabricant de procéder au rappel des steaks hachés surgelés de la marque STEAKS COUNTRY. Ce produit est vendu en boîtes de 1 kg (10 steaks de 100g) avec une date limite de consommation (DLC) aux 10, 11 et 12 mai 2012. Des affichettes seront mises en place dans les magasins potentiellement concernés.

Les autorités sanitaires recommandent aux personnes ayant acheté ces steaks de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente.

En cas de troubles digestifs (diarrhées souvent avec du sang, maux de ventre et parfois des vomissements) survenus au maximum dans les 10 jours après consommation de ces steaks suspects, il est recommandé de consulter rapidement son médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Les professionnels de santé seront parallèlement informés de cette situation aujourd'hui.

D'une façon générale, il convient de rappeler que :

- La viande hachée à la demande par le boucher doit être consommée dans la journée et que la viande hachée surgelée doit être cuite sans décongélation préalable.
- La cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une contamination par *Escherichia coli*, la bactérie étant détruite par une température de 65°C.

Le syndrome hémolytique et urémique (SHU) est une maladie le plus souvent d'origine alimentaire, rare en France, potentiellement grave aux âges extrêmes de la vie. Elle peut être à l'origine d'insuffisance rénale aiguë.

Cette infection à *Escherichia coli* ne présente aucun lien, à ce jour, avec l'épidémie récemment survenue en Allemagne.

Pour plus d'information :

<http://www.sante.gouv.fr/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu.html>
www.invs.sante.fr