



Le conseil du Dr GROG

En cuisine, se laver les mains est essentiel

Au début de l'été, des cas de fièvre typhoïde ont été signalés à l'Institut de Veille Sanitaire (InVS) chez des franciliens. Fait curieux : aucun de ces malades n'avait effectué de voyage dans un pays où la typhoïde sévit encore de façon permanente. Par contre, tous avaient fréquenté un même restaurant parisien situé dans le 7^{ème} arrondissement. L'enquête diligentée par l'InVS a révélé qu'un des cuisiniers du restaurant était « porteur sain » du microbe responsable de la typhoïde, *Salmonella Typhi*. Hélas, il était chargé de préparer les plats non cuits (salades, tartares, etc.) et probablement par manque d'hygiène (lavage des mains insuffisant) contaminait ses préparations.

Le microbe est habituellement détruit par la cuisson, mais puisqu'il s'agissait de plats crus la transmission aux clients du restaurant a été rapide.

Cette histoire rappelle, une fois de plus, qu'il est essentiel de se laver soigneusement les mains après chaque passage aux toilettes, avant chaque préparation d'aliments et avant chaque repas. Elle illustre aussi un adage bien connu des critiques gastronomiques : la qualité d'un restaurant se juge à la façon dont sont mises en œuvre les règles d'hygiène. Les humoristes résumaient jadis cela de la façon suivante : avant de manger dans un restaurant, mieux vaut aller voir ses toilettes. Une bonne façon de penser à se laver les mains avant de passer à table...

Source : Ministère de la Santé et des Solidarités, http://www.invs.sante.fr/publications/2004/typhoïde_paris/typhoïde_paris.pdf



Le Dico du doc

Typhoïde

(Synonyme : fièvre typhoïde)

La typhoïde est provoquée par une bactérie, *Salmonella Typhi*. Elle se transmet soit directement, par contact avec une personne infectée, soit indirectement, par consommation d'aliments contaminés lors de leur préparation par une personne malade (ou porteuse saine) ou par consommation d'aliments (coquillages, fruits de mer, légumes crus) contaminés avec de l'eau souillée par des matières fécales. Elle est donc étroitement liée à la qualité de l'eau potable et à l'hygiène des mains.

La typhoïde peut provoquer une forte fièvre accompagnée de maux de tête, de douleurs digestives, de prostration et, parfois, de grande agitation nocturne. Les médecins la diagnostiquent en détectant la bactérie dans les selles et dans le sang. Le traitement associe des antibiotiques ainsi que des médicaments contre la fièvre, les douleurs, l'agitation et la déshydratation. Dans les pays où la typhoïde sévit, une partie de la population peut être porteuse de la bactérie sans être malade. Ces « porteurs sains » disséminent la bactérie dans l'eau, ce qui pérennise la maladie au sein de la population.

Les salmonelles sont détruites par une température de 65° maintenue 5 minutes : cuire les aliments et faire bouillir l'eau stoppent la transmission indirecte. Pour éviter une transmission directe, il faut se laver soigneusement et longuement les mains (compter jusqu'à 30) après chaque passage aux toilettes, avant chaque préparation d'aliments et avant chaque repas.

La typhoïde est rare dans les pays où l'hygiène des mains et la qualité de l'eau potable sont bonnes. C'est une maladie à suspecter surtout quand on revient d'une contrée où la potabilité de l'eau laisse à désirer. Les « cas autochtones » signalés dans des pays riches et développés sont quasiment toujours dus à un manque d'hygiène des mains.

Source : Ministère de la Santé et des Solidarité