



Le conseil du Dr MOPS

Alerte au « botulisme » en Ile-et-Vilaine

La Direction Générale de la Santé (DGS) a lancé récemment une alerte : deux personnes d'une même famille ont été hospitalisées en réanimation en Ile-et-Vilaine, à cause d'une intoxication alimentaire liée probablement à ce qu'on appelle le « botulisme ». Cette intoxication est provoquée par une substance toxique libérée par la bactérie « clostridium botulinum » capable de se développer dans des aliments industriels, notamment ceux qui contiennent de la viande, du pâté ou du jambon. En Ile-et-Vilaine, la DGS suspecte actuellement un plat mexicain baptisé « fajas enchilladas » de la marque « Companeros ».

Les symptômes du botulisme apparaissent généralement 12 à 36 heures après l'ingestion d'un aliment contaminé, mais ils peuvent se développer plus précocement ou plus tardivement (de 6 heures jusqu'à 10 jours) selon l'importance de la dose de toxine ingérée : d'abord digestifs (nausées, vomissements, diarrhée) puis neurologiques : troubles de l'accommodation (sensation de vision floue), paupières tombantes, troubles de l'élocution, difficulté à avaler, sécheresse de la bouche, faiblesse musculaire. Il n'y a ni fièvre ni trouble de la conscience. Si vous ou un de vos proches présentent ces signes, une consultation médicale s'impose.

Pas de panique. La toxine botulique est inactivée par la cuisson à une température de 100°C pendant 10 minutes, quel que soit l'aliment qui la contient. Le botulisme est rare en France (une vingtaine de cas par an) et aucun cas n'a été mortel au cours des dix dernières années.

Pour en savoir plus : <http://www.sante.gouv.fr/htm/dossiers/botulisme/accueil.htm>



Le Dice du doc

Injustice

Fumer du tabac tous les jours oblige l'organisme à emmagasiner des substances cancérigènes, ce qui augmente peu à peu le risque de cancer. Quand les fumeurs parviennent à cesser de fumer, le risque de cancer ne diminue que progressivement car il faut des années pour que les doses cancérigènes accumulées soient éliminées.

Leur situation est alors très injuste : alors qu'ils ont enfin réussi à « décrocher » et à retrouver les plaisirs de la vie sans tabac, ils restent momentanément très exposés au cancer, surtout si leur tabagisme était associé à une forte consommation d'alcool ou à une exposition à des toxiques industriels (amiante, etc.).

Il n'est pas rare qu'un cancer de la bouche, des bronches, de l'estomac ou des voies urinaires soit détecté précisément pendant cette période qui coïncide souvent avec un meilleur suivi médical. Cette injustice apparente est très décourageante, à la fois pour l'ex-fumeur et pour ceux qui le soignent.

En matière de toxiques cancérigènes, quand l'accumulation a duré longtemps, la menace perdure longtemps. Mieux vaut s'arrêter le plus tôt possible.

Source : Open Rome.

Météo antibio

Risques

- Grippe : très faible
- Bronchiolite : très faible
- Inf respiratoire : faible
- Gastro-entérite : faible
- allergies pollens : ambroisie +++

Source : <http://www.grog.org>
et <http://www.pollens.fr>

Ambroisie : médaille d'or

Comme prévu, le risque d'allergie lié aux pollens d'ambroisie pourra remporter la médaille d'Or dans la région Rhône Alpes, le Dauphiné et le Nivernais, avec un risque pouvant atteindre un niveau très élevé par période. Sur une plus large zone s'étendant de Chalon sur Saône à Montélimar et de Clermont Ferrand à Grenoble, le risque lié à ce pollen sera moyen avec des pics à un niveau élevé si le soleil brille fort. Partout ailleurs, le risque pollinique variera d'un niveau très faible à faible dû à un mélange de pollens de graminées, d'urticacées, d'armoise et de plantain.

En pratique, si vous êtes allergique à l'ambroisie, c'est le moment de prendre des médicaments anti-allergiques à titre préventif.

Source : RNSA. <http://www.pollens.fr>