

Intoxications alimentaires collectives d'Ouarzazate : L'arbre qui cache la forêt !

Abderrahim DERRAJI - 2017-06-12 14:05:57 - Vu sur pharmacie.ma

D'après un communiqué du ministère de la Santé et de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA), de graves intoxications alimentaires ont été enregistrées le 4 juin 2017 à Ouarzazate. Il s'agit d'une femme de 30 ans et de ses deux filles âgées respectivement de 6 et 10 ans.

Malgré les soins qui leur ont été prodigués à l'hôpital provincial d'Ouarzazate, la petite de six ans est décédée le lundi 5 juin. Sa mère, qui est dans un état critique, et sa grande sœur, qui est dans un état stable, ont été transférées à l'hôpital militaire de Marrakech. Depuis, une enquête a été diligentée par la cellule provinciale d'éveil d'Ouarzazate pour déterminer l'origine de ces intoxications. En attendant les résultats, le ministère de la Santé a rappelé dans son communiqué les précautions d'usage pour éviter les intoxications alimentaires. Une autre intoxication collective a été également relayée par les médias. Il s'agit de trois frères âgés respectivement de 6, 12 et 17 ans de la région d'Agadir (Commune Drarka). Ces enfants ont consommé un gâteau que leur maman s'est procuré auprès d'un vendeur ambulancier du souk hebdomadaire. La situation du grand frère s'étant rapidement aggravée, les médecins de l'hôpital, Hassan II d'Agadir n'ont finalement pas pu le sauver. Les intoxications alimentaires sont des infections digestives courantes dues à l'ingestion d'aliments ou d'eau contaminés par des bactéries et/ou leurs toxines, des parasites ou des virus. Elles peuvent aussi être causées par des aliments souillés de poisons ou de métaux lourds. Les œufs, les laitages, la charcuterie, certains poissons et les crustacés sont les aliments qui sont le plus souvent impliqués dans ces intoxications, et ce, particulièrement durant l'été, saison où les aliments sont exposés à des températures élevées, ce qui favorise le développement de microorganismes comme les salmonelles et les staphylocoques. En effet, lors de cette période, un grand nombre de vendeurs ambulants sillonnent nos rues en proposant toutes sortes d'aliments. On voit également fleurir des locaux dont les propriétaires s'autoproclament du jour au lendemain «restaurateurs». Et comme ils ne respectent pas le minimum requis en matière d'hygiène et de conservation des aliments, la suite est facile à deviner. Aujourd'hui, le seul moyen pour limiter le nombre de ces intoxications est de multiplier les contrôles, de sévir avec fermeté à chaque fois que c'est nécessaire et de des des campagnes de sensibilisation pour rappeler aux citoyens les précautions à prendre pour éviter les intoxications alimentaires.