Intoxications alimentaires : Plus de 500 cas enregistrés durant les trois derniers mois

Compte Test - 2012-07-21 01:06:00 - Vu sur pharmacie.ma

Selon le ministre de la santé, Lhoussaine Louardi, durant les trois derniers mois, plus de 500 cas d'intoxications alimentaires ont été enregistrés au niveau national. Le ministre a précisé que les cas enregistrés étaient sans gravité et qu'il n'y a pas de quoi s'inquiéter.Quant aux causes, le ministre a tenu à rappeler que plus de 90% des intoxications sont dues aux salmonelles et staphylocoques. Les 10% restants sont causés par des produits chimiques. Parmi les produits incriminés, il y a lieu de citer les produits laitiers et dérivés, la viande, la volaille, les boissons, le poisson.

Ces intoxications sont dues à des défaillances dans le mode de conservation des aliments et elles résultent de l'indigestion des aliments contaminés par un agent pathogène.S'agissant des symptômes les plus courants, il y a lieu de relever les nausées, les vomissements, les douleurs abdominales, les maux de tête, les diarrhées ainsi que le risque de déshydratation. Les symptômes peuvent également inclure de la fièvre et des frissons, des selles contenant du sang, des douleurs musculaires et de l'épuisement. Ces symptômes se manifestent le plus souvent, une heure à 48 heures, après absorption des aliments incriminés.

Enfin, il est possible de prévenir une intoxication alimentaire en prenant certaines mesures de précaution pour réduire au minimum ce risque tel que se laver les mains avant de manipuler les aliments, désinfecter les ustensiles et respecter la chaîne de froid en veillant à ne jamais recongeler un produit décongelé.