

## Nos cuisines, réservoirs de bactéries résistantes

Compte Test - 2014-04-23 09:58:00 - Vu sur [pharmacie.ma](http://pharmacie.ma)

Des chercheurs du CHU de Bâle (Suisse) ont analysé, pendant 16 mois, des planches à découper utilisées quotidiennement dans la cuisine de l'hôpital, ainsi que dans des maisons particulières en Suisse, France et Allemagne. Sur les 154 planches provenant du CHU, 10 présentaient des traces d'une bactérie résistante, E. coli BLSE, (6,5%), véhiculée par la volaille. Dans leurs formes pathogènes, les bactéries E. coli provoquent des douleurs abdominales, des diarrhées, pouvant évoluer jusqu'à des formes hémorragiques potentiellement mortelles. Dans les maisons, le ratio de planches contaminées par E. coli était de 5 pour 144 (3,5%), selon l'étude parue en mars dans la revue Infection Control and Hospital Epidemiology.

La progression de la résistance bactérienne ces dernières années s'explique par une trop large exposition des bactéries aux antibiotiques, chez les humains mais aussi chez les animaux.

Pour Lance Price, chercheur spécialisé dans l'antibiorésistance à l'université Goerge Washington aux Etat-Unis, les résultats des chercheurs suisses sont alarmants. «La prochaine étape, c'est la bactérie multirésistante (résistante à la majorité des antibiotique), et ce sera un vrai cauchemar», prévient-il.

Manipuler de la viande crue requiert des mesures d'hygiène strictes au quotidien, comme de se laver systématiquement les mains après avoir coupé de la viande. Le couteau souillé ne doit pas servir pour d'autres aliments, car il pourrait leur transmettre les germes de la viande. A domicile, les planches à découper doivent être systématiquement nettoyées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ; les rincer ou les nettoyer avec un chiffon ne suffit pas. Les experts recommandent par ailleurs d'avoir une planche dédiée spécifiquement à la coupe de la viande, et une autre pour le reste des aliments.