Intoxication alimentaire collective d' Ouarzazate : les résultats de l'enquête viennent de tomber

Abderrahim DERRAJI - 2017-06-14 23:51:10 - Vu sur pharmacie.ma

Les résultats de l'enquête menée par les services vétérinaires au sujet de l'intoxication alimentaire collective qui a fait deux victimes à Ouarzazate (Pharmanews 396) viennent d'être annoncés dans un communiqué conjoint du ministère de la Santé et de l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (ONSSA). Les analyses effectuées sur les aliments trouvés chez les victimes ont révélé la présence de clostridium botulinum, un bacille gram positif anaérobie, responsable du botulisme. Cette bactérie existe sous la forme sporulée qui résiste aux faibles traitements thermiques. Le clostridium botulinum sécrète une toxine qui agit en bloquant la transmission neuromusculaire et provoque une paralysie généralisée. Le communiqué daté du 13 juin 2017 a évoqué le retrait de produits alimentaires sans pour autant citer la marque en question, les lots concernés et la société qui les produit.