Botulisme : une alerte mondiale pour retrouver d’éventuelles victimes

Compte Test - 2023-09-17 20:18:07 - Vu sur pharmacie.ma

Les autorités sanitaires françaises font des mains et des pieds pour retrouver 25 clients d’un restaurant bordelais, le Tchin Tchin Wine Bar. Ces personnes pourraient être contaminées par le botulisme après avoir consommé, entre lundi 4 et dimanche 10 septembre 2023, des sardines en conserve faites maison. Une cliente de ce restaurant est morte et douze autres personnes ayant consommé ces sardines ont été intoxiquées.

La femme qui a perdu la vie est âgée de 32 ans. Elle a présenté des symptômes bénins avant que son état ne s’aggrave brusquement. Son compagnon a été hospitalisé en soins intensifs en Île-de-France.

En ce qui concerne les huit autres clients de ce restaurant, ils sont hospitalisés à Bordeaux et en Île-de-France. Sept d’entre eux sont placés en réanimation ou en unité de surveillance continue. Par ailleurs, un autre cas a été signalé à Barcelone, ses jours ne sont pas en danger.

Les autorités sanitaires françaises recommandent aux personnes ayant fréquenté le Tchin Tchin Wine Bar aux mêmes dates et présentant des symptômes évocateurs : diarrhée, vomissements, troubles de la vision ou de la parole, de consulter un médecin de toute urgence ou de contacter le 15. La durée d’incubation du botulisme d’origine alimentaire varie entre 12 et 72 heures selon la quantité et le type de toxine ingérée.

Selon Benoît Elleboode, directeur général de l’ARS Nouvelle-Aquitaine, le ministère de la Santé a alerté, via un réseau européen et un réseau mondial tenu par l’OMS (Organisation mondiale de la santé), l’ensemble des pays pour essayer de retrouver des personnes pouvant être contaminées.