

Hygiène des aliments

Etude de cas : une mise en garde à prendre au sérieux – Fiche réponse

Ce qui s'est passé

Nous sommes le 1^{er} Octobre 2008, à Bruxelles en Belgique. Un jeune homme de 20 ans est tombé malade puis est décédé après avoir mangé un reste de spaghettis à la sauce tomate. Ce plat était resté à température ambiante pendant 5 jours puis avait été réchauffé au four à micro-ondes avant d'être ingéré.

Les symptômes sont apparus au bout de 30 minutes (maux de tête, douleurs abdominales, et nausées). Puis il s'est mis à vomir pendant plusieurs heures et a eu plusieurs épisodes de diarrhée liquide ne consommant plus que de l'eau pour se réhydrater.

Le jeune homme est décédé un peu plus tard, dans son sommeil, vers 4 heures du matin, soit environ 10 heures après son repas.

Le coupable : *Bacillus cereus*

Bacillus cereus est une bactérie capable de former des « spores » qui sont une forme très résistante de la bactérie non détruite par la chaleur. Les spores sont activées au cours de la cuisson et si le plat est conservé trop longtemps à température ambiante les spores vont pouvoir germer, se multiplier et produire une toxine résistante à de fortes températures de cuisson.

On retrouve fréquemment des spores de *Bacillus cereus* dans le sol. Quelques spores en provenance du sol peuvent contaminer toute la chaîne alimentaire et en particulier les aliments d'origine végétale (céréales, légumes, légumineuses), le lait et les œufs.

Questions :

Expliquer comment l'utilisation des restes a conduit au décès d'une personne jeune.

Lors de la cuisson et du refroidissement progressif du repas, les spores de *B. cereus* dans les pâtes ont bénéficié des conditions idéales pour être activées. En laissant les pâtes à température ambiante pendant 5 jours, cela a permis aux spores de germer, se multiplier et produire une toxine. Quand le plat a été réchauffé, la toxine n'a pas été détruite. C'est cette toxine qui a été à l'origine du décès du jeune homme.

Que peut-on faire pour empêcher les infections par *B. cereus* ?

Laver les fruits et légumes pour ôter la terre pouvant contenir des spores pathogènes.

Mettre les restes au réfrigérateur ou au congélateur dans les deux heures suivant leur cuisson afin d'empêcher le développement des bactéries.

Ne pas réchauffer le riz ou les pâtes plus d'une fois et ne pas les conserver plus de 48h.

