

# LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES (TIA)

## LA LISTÉRIOSE

### ❓ QU'EST-CE QUE C'EST ?

La listériose est une maladie à déclaration obligatoire rare mais grave transmise à l'homme par voie alimentaire.

### ⚙️ QUELS SONT LES AGENTS RESPONSABLES ?

Il s'agit des bactéries *Listeria*, principalement *L. monocytogenes*, et plus rarement *L. ivanovii*, naturellement présentes dans l'environnement.

### 🛡️ QUELLES MESURES PRÉVENTIVES ?

- Rincer soigneusement les produits crus avant de les consommer
- **Se laver les mains**, les couteaux, les comptoirs et les planches à découper avant et après avoir manipulé/préparé des aliments non cuits
- Éviter la contamination croisée des aliments
- S'assurer que les aliments crus soient bien cuits

## LA SALMONELLOSE

### ❓ QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les salmonelloses sont des maladies provoquées par des bactéries du genre *Salmonella*. Les salmonelles sont présentes dans l'intestin des animaux qui peuvent contaminer l'environnement via leurs matières fécales. Elles résistent au froid mais sont tuées par la chaleur. Ainsi les aliments crus sont les plus fréquemment contaminés : viandes (surtout les volailles), œufs et préparations à base d'œufs crus ou peu cuits...

### ⚙️ QUELS SONT LES AGENTS RESPONSABLES ?

Il s'agit des bactéries *Salmonella enterica*, dont il existe de très nombreuses variétés; les plus connues sont *Salmonella typhi*, *Salmonella typhimurium* et *Salmonella enteritidis*.

### 🛡️ QUELLES MESURES PRÉVENTIVES ?

- Respecter les règles d'hygiène est essentiel.
- **Se laver les mains** (eau potable et savon) systématiquement :
  - Après contact avec les animaux, les déchets ou les déjections animales.
  - Avant les repas, les pauses, en fin de journée de travail.

## INFECTIONS PAR ESCHERICHIA COLI (E-COLI)

### ❓ QU'EST-CE QUE C'EST ?

Les *Escherichia coli* (*E-coli*) sont une famille de bactéries, dont certaines sont naturellement présentes dans l'intestin de l'homme sans lui nuire et d'autres peuvent provoquer des infections telles que des toxi-infections alimentaires (TIA) graves. Ces infections, généralement sans gravité, peuvent parfois évoluer en un syndrome hémolytique et urémique rare mais grave chez l'enfant, notamment les moins de cinq ans.

### ⚙️ QUELS SONT LES AGENTS RESPONSABLES ?

Ces infections sont dues à l'ingestion d'*Escherichia coli* pathogènes - les entérohémorragiques - qui produisent des toxines.

### 🛡️ QUELLES MESURES PRÉVENTIVES ?

- Respecter l'application de pratiques d'hygiène strictes tout au long de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur pour maintenir au plus bas la contamination microbiologique.
- Il faut insister sur un lavage soigneux des mains après être allé aux toilettes, mais aussi avant la manipulation des aliments. Pour prévenir les contaminations croisées entre aliments crus et cuits, le lavage des mains après avoir manipulé des viandes ou légumes crus et le lavage des surfaces de travail en contact avec les aliments crus sont essentiels.

## ➔ LA SOLUTION



### OxyBAC® Extra





# OxyBAC<sup>®</sup> Extra

Mousse lavante antimicrobienne, sans parfum, ni colorant  
**Bactéricide | Levuricide | Virucide**



- Efficacité bactéricide sur :
  - *Listeria monocytogènes* (EN13727)
  - *Salmonella enterica* (EN13727)
  - *Escherichia coli* (G-ve) en 1,5 ml et 30 s (EN1499)
- Elimine jusqu'à 99,999% des bactéries les plus courantes, 99,99% des germes et virus les plus courants
- Efficacité virucide in vitro EN14476

Réf . OXYEX1LFR 6 cartouches 1L  
compatibles avec l'appareil 1L réf. ANT1LDSSTH et HYFK01SS

Existe aussi en cartouche 2L



Insert  
**OPTIDOSE**  
1 dose 1,5ml  
= 1 lavage  
désinfectant  
(norme  
EN1499)

Utiliser les biocides avec précaution. Avant toute utilisation,  
lire l'étiquette et les informations concernant le produit.

Ce produit et les distributeurs avec lesquels il doit être utilisé ont été certifiés par HACCP International comme étant des produits d'hygiène des mains sûrs pour les aliments, adaptés à une utilisation dans des établissements qui fonctionnent conformément à un programme de sécurité alimentaire basé sur l'HACCP dans la classification de zone alimentaire d'éclaboussures ou de déversement.