



Ministère de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité
et de l'aménagement du territoire

Ministère du travail, de l'emploi et de la Santé

Direction générale de l'Alimentation

Direction générale de la Santé

Paris, le 16 juin 2011

Point de situation concernant les cas groupés de syndrome hémolytique et urémique (SHU) dans le Nord

Suite à l'identification de plusieurs cas de syndrome hémolytique et urémique chez des enfants résidant dans le Nord de la France, les investigations menées par les autorités sanitaires ont confirmé un lien épidémiologique entre cette épidémie et la consommation de certains steaks hachés de bœuf surgelés de la marque STEAK COUNTRY commercialisés dans les enseignes LIDL.

Dans l'attente des résultats complémentaires, les autorités ont demandé à titre préventif au fabricant de procéder au rappel des steaks hachés surgelés suspectés : de marque STEAK COUNTRY vendus en boîtes de 1 kg (10 steaks de 100 g) avec une date limite de consommation (DLC) aux 10, 11 et 12 mai 2012 et portant le numéro d'agrément FR 52 448 02 CE, distribués principalement en région Nord-Pas-de-Calais mais également dans d'autres départements¹.

Les produits suspects ont fait l'objet de mesures de retrait-rappel par affichettes et communiqués de presse depuis le 15 juin, recommandant aux personnes détenant encore ces produits de ne pas les consommer et de les rapporter au point de vente.

A ce jour, sept cas de syndrome hémolytique et urémique, potentiellement en lien avec cette épidémie, sont en cours d'investigation. Le syndrome hémolytique et urémique est, chez l'enfant, une complication d'une infection liée à un type rare d'*Escherichia coli* produisant des toxines appelées « shigatoxines ».

Cette bactérie peut entraîner dans la semaine suivant la consommation de steaks hachés contaminés, des diarrhées parfois sanglantes, des douleurs abdominales et des vomissements. Ces symptômes peuvent évoluer (dans 5 à 8% des cas), après une semaine environ, vers un syndrome hémolytique et urémique.

¹ Départements potentiellement livrés : 22 – 25 – 26 - 28 - 29 – 30 – 34 - 35 – 36 – 37 – 41 – 44 - 45 – 48 – 49 - 51 – 52 – 54 – 55 – 56 – 57 – 58 – 59 – 60 – 62 – 70 - 72 – 75 – 76 – 77 – 78.

Les autorités sanitaires invitent les personnes ayant consommé ces produits et présentant ce type de symptômes à consulter rapidement leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

D'une façon générale, il convient de rappeler que la cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une telle contamination, la bactérie étant détruite par une température de 65°C. Il convient également de se laver les mains avant de préparer les repas, avant de passer à table et après avoir été aux toilettes.

Pour plus d'information :

<http://www.sante.gouv.fr/syndrome-hemolytique-et-uremique-shu.html>

<http://www.invs.sante.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Syndrome-hemolytique-et-uremique/Actualites>

La société LIDL a mis à la disposition des consommateurs un numéro vert : 0800 00 54 35.

La société SEB a mis à la disposition des consommateurs un numéro vert : 0800.802.511.

Pour plus d'information sur les aspects sanitaires plateforme téléphonique du ministère chargé de la santé : Info Ministère : N° Indigo : 0820 03 33 33 (0.12 euros TTC/min, Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h)

Contacts presse :

DGS : 01.40.56.52.62

DGAL : 01 49 55 60 11