

# **Cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) en lien possible avec la consommation de steak haché surgelé**

## **Questions-Réponses**

**Mise à jour au 16 juin 2011**

### **Quelle est l'origine des cas de SHU signalés notamment dans le Nord-Pas-De -Calais ?**

Les cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) signalés le 14 juin dans le Nord Pas de Calais sont dus à une infection à *Escherichia coli* (E. coli) producteur de shigatoxines. On peut retrouver ces bactéries sous diverses appellations : STEC (*Escherichia coli* produisant des shigatoxines) ou VTEC (*Escherichia coli* produisant des verotoxines).

Les premiers résultats des investigations 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 départements<sup>1</sup>.

### **Quels sont les symptômes de cette maladie ?**

L'infection par E.coli se traduit par des diarrhées banales ou sanglantes dans les cas les plus graves, des maux de tête et de vives douleurs abdominales.

Elle peut également être associée à des problèmes rénaux, connus sous le nom de syndrome hémolytique et urémique (SHU), comme cela est le cas pour les enfants actuellement hospitalisés dans le Nord de la France. Le syndrome hémolytique et urémique typique se manifeste aux âges extrêmes de la vie, surtout chez le jeune enfant.

### **Quels sont les produits concernés par ce retrait/rappel ?**

Les steaks hachés de bœuf concernés par le retrait/rappel sont des surgelés et vendus dans les magasins LIDL principalement dans le Nord Pas de Calais **mais également dans d'autres départements** sous la marque **STEAKS COUNTRY**. **Ils sont 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.**

### **Quelles sont les recommandations si l'on a acheté ces steaks hachés ?**

Si vous avez acheté ces produits, **vous ne devez pas les consommer et vous devez les rapporter au point de vente.**

---

<sup>1</sup> 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.

### **Quelles sont les recommandations si l'on a acheté et consommé ces steaks hachés ?**

Si vous avez consommé les steaks hachés concernés par le rappel vous devez être attentif à la survenue, dans un délai maximum de 10 jours, de troubles digestifs (diarrhées souvent avec du sang, maux de ventre et parfois des vomissements).

Si vous présentez ces troubles digestifs dans un délai maximum de 10 jours après consommation vous devez consulter rapidement votre médecin traitant en lui signalant cette consommation.

### **Quelles sont les recommandations si l'on a consommé des steaks hachés qui ne sont pas concernés par ce rappel ?**

Si vous n'avez pas consommé les steaks hachés concernés par le rappel, vous n'êtes, à priori, pas concerné. Cependant, d'une façon générale, il convient de rappeler que :

- La viande hachée à la demande découpée par le boucher doit être consommée dans la journée et que la viande hachée surgelée doit être cuite sans décongélation préalable.
- La cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une contamination par *Escherichia coli*, la bactérie étant détruite par une température de 65°C. Pour cela, il faut s'assurer que la viande est cuite au centre et qu'elle n'est plus rosée.

### **Comment se produit la contamination ?**

Le réservoir principal de ces bactéries *E.coli* est le tube digestif des ruminants. La transmission à l'homme se fait :

- soit par contact direct avec des animaux contaminés ou avec l'environnement contaminé par leurs excréments ;
- soit par la consommation d'aliments contaminés - viande hachée crue ou mal cuite, lait cru mais aussi salades et légumes contaminés par exemple ;
- soit par "contact direct" avec une personne infectée dont l'hygiène ne serait pas rigoureuse.

### **Quel est le délai d'incubation de cette maladie ?**

Le délai d'incubation moyen est de 3 à 4 jours après consommation d'aliments contaminés ou contacts avec des animaux contaminés mais il peut aller d'un jour à 15 jours au maximum. La forme sévère de l'infection, le SHU, se manifeste généralement une dizaine de jours après le début des premiers symptômes.

### **Quelles sont les recommandations pour prévenir les syndromes hémolytiques et urémiques chez l'enfant ?**

D'une façon générale, il convient de rappeler que :

- La viande hachée à la demande découpée par le boucher doit être consommée dans la journée et que la viande hachée surgelée doit être cuite sans décongélation préalable.
- La cuisson à cœur des steaks hachés permet de prévenir les conséquences d'une contamination par Escherichia coli, la bactérie étant détruite par une température de 65°C. Pour cela, il faut s'assurer que la viande est cuite au centre et qu'elle n'est plus rosée.

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'informations :

<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)