Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 22 juillet 2022

Paca-Occitanie : Rappel de tous les produits issus de la Fromagerie de l'Aupillon à Trets

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 22 juillet 2022

Au 22 juillet 2022, 12 cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) ont été signalés en PACA et Occitanie depuis le 4 juin 2022. Les 12 cas sont âgés de 11 mois à 9 ans. Il s'agit de 5 filles et 7 garçons, qui ont présenté des symptômes entre le 4 juin et le 18 juillet 2022.

Santé publique France, en lien avec le Centre National de Référence des Escherichia coli (Institut Pasteur – Paris) et son laboratoire associé (Laboratoire de microbiologie de l'hôpital Robert Debré – Paris), la Direction générale de l'Alimentation, et en coordination avec la Direction générale de la Santé, ont immédiatement lancé les investigations sur les cas de SHU pédiatriques signalés depuis le mois de juin 2022 dans ces 2 régions afin d'identifier une éventuelle source de contamination commune et de mettre en place les mesures appropriées.

Le CNR et son laboratoire associé ont confirmé que 5 de ces enfants étaient infectés par une bactérie Escherichia coli (E. coli) O26 ayant les mêmes caractéristiques. Cette même bactérie a été détectée dans un fromage frais produit par la Fromagerie de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône).
Suite à ces résultats, les autorités sanitaires en lien avec le producteur ont décidé le retrait et rappel de toutes les denrées commercialisées ou produites par cette ferme, quelle que soit leur date de fabrication : lait, yaourts, fromages frais ou affinés (brousse, ricotta, pecorino, tomme…). Sur la période à risque, les produits vendus par la ferme de l'Aupillon ont essentiellement été distribués dans le Var et les Bouches-du-Rhône, dans des commerces de détail et des restaurants.

Les points de vente concernés par la distribution des produits suspects procèdent à leur retrait et à l'information des consommateurs grâce à des affichettes mises sur les lieux de vente concernés.
Il est demandé aux personnes qui détiendraient ces produits de ne pas les consommer et de les détruire.
Une attention particulière est recommandée aux personnes qui auraient visité la Ferme de l'Aupillon située à Trets (Bouches-du-Rhône) ou acheté des produits laitiers non pasteurisés issus de cette ferme.
Les personnes qui dans les 3-4 jours après la consommation des produits issus de la ferme ou de la visite de la ferme (10 jours maximum) présenteraient de la diarrhée, des douleurs abdominales ou des vomissements, sont invitées à consulter rapidement leur médecin traitant en lui signalant cette consommation et le rappel des produits par l'entreprise et à conserver l'emballage du produit.
En l'absence de symptômes il n'y a pas lieu de s'inquiéter.

Pour plus d'informations :
1. Syndrome hémolytique et urémique (Santé Publique France)
Les Escherichia coli entérohémorragiques (EHEC) – Connaître la bactérie pour éviter les intoxications (Anses)
2. Conseils d'hygiène dans la cuisine | Anses – Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail