

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE de l'AFSCA

### Résultats de l'enquête sur l'intoxication alimentaire du 28 août dans une crèche à Borgerhout

03/09/2012

#### **Bacillus cereus est responsable de l'intoxication alimentaire du 28 août dans une crèche à Borgerhout**

Le 28 août, l'AFSCA a été informée que 20 des 22 enfants de la crèche indépendante « 't Droomertje » à Borgerhout, ont été malade (vomissements) rapidement après avoir consommé le repas.

L'AFSCA s'est rendue immédiatement sur place et a réalisé une inspection complète de l'établissement. Plusieurs échantillons de reste de repas et de vomissures ont également été prélevés. Ils ont immédiatement été remis pour analyse à l'Institut Scientifique de Santé Publique (ISP).

La bactérie *Bacillus cereus* ainsi que sa toxine ont été détectées dans les restes de repas et dans les vomissures. Cette bactérie peut être naturellement présente dans certains produits d'origine végétale (riz, légumes, ...).

Lorsque des plats préparés sont conservés à une température trop élevée, la bactérie peut se multiplier et libérer une toxine. Cette toxine, qui n'est pas détruite à la chaleur, est responsable de l'intoxication alimentaire. Il est donc important de préparer et de conserver correctement les aliments pour éviter le développement bactérien et donc la présence de toxine.

Comme toujours avec les pathogènes, l'aliment ne développe ni goût, ni odeur particuliers.

Vous trouverez plus d'informations sur ce germe dans le bulletin de mars 2012 de l'Agence alimentaire ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > publications > Bulletins de l'AFSCA > mars 2012).

Personne de contact pour la presse:

Jean-Paul Denuit 0477 83 00 57

