

Méfiez-vous du "bocadillos", 70 personnes intoxiquées à Tétouan

28/06/2007

A Tétouan, le lundi 18 juin, près de soixante-dix personnes ont été intoxiquées suite à la consommation de sandwiches, autrement appelés "bocadillos", dans un fast-food du quartier Jamae Mezouak. A 23 heures, le local suspecté d'être à l'origine de cette intoxication a été fermé par les autorités compétentes après les procédures d'usage. Les personnes atteintes ont été, quant à elles, acheminées vers l'hôpital civil et la clinique du Croissant-Rouge. "ce sont des cas de salmonellose", nous apprend-on au service d'hygiène de la commune urbaine. Il s'agit d'une infection bactérienne due à la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits comme la viande, la volaille ou les oeufs qui provoquent de la diarrhée, de la fièvre et des crampes d'estomac. De source hospitalière, toutes les personnes contaminées ont subi les examens nécessaires et mises sous traitement. "C'est très certainement une personne travaillant dans le fast-food qui a contaminé les autres () La femme de ménage et ses enfants ont eux aussi été atteints ".

Quoi qu'il en soit, au-delà de l'état de santé des personnes atteintes, plusieurs questions se posent, notamment en ce qui concerne l'origine de la contamination et les moyens qui auraient pu l'éviter . En effet, au cours de l'enquête, plusieurs défaillances sont apparues. Tout d'abord, on nous indique que le propriétaire du local possédait une autorisation pour ouvrir une "laiterie". Celle-ci se serait transformée bon gré mal gré en "sandwicherie" alors que les équipements nécessaires n'étaient pas respectés. "après l'incident, une visite des lieux nous a permis de constater que les conditions de travail laissaient à désirer () aucun plat réfrigéré, aucun plan de travail approprié, une méthode de travail assez douteuse et la présence de déchets en grand nombre ". D'autre part, aucun lave-mains n'était installé pour les employés qui manipulaient à longueur de journée des produits divers comme la viande, la volaille, les pommes de terre frites. Ce qui suffit pour imaginer le degré d'hygiène des mains des employés, véritables vecteurs d'infections en toute genre

A noter que pour obtenir une autorisation d'ouverture d'établissement de restauration quel qu'il soit, un dossier doit être déposé auprès du service économique de la commune qui sollicite l'avis de plusieurs services comme le service technique, la protection civile, le service vétérinaire, la santé publique ou le bureau d'hygiène qui possède un service d'hygiène alimentaire et de contrôle des lieux publics L'avis de cette dernière instance est primordial et son veto décisif. Composé d'un médecin et de huit techniciens, ce service serait d'ailleurs chargé tout au long de l'année de contrôles "inopinés" mais "cela reste largement insuffisant devant le nombre important et croissant d'établissements alimentaires ()", nous rappelle-t-on. "Il existe près de 2000 établissements sur la ville, l'équipe ainsi réduite ne peut tout contrôler !". A l'approche de la période estivale, une commission interdisciplinaire chargée de contrôles quotidiens, nous apprend-on, aurait été formée et chapeauté par le wali afin de renforcer la vigilance. Il est clair que le renforcement des équipes de contrôle d'un point de vue quantitatif et qualitatif, tout au long de l'année, est nécessaire ainsi que la rigueur pour les autorisations. L'on pourrait d'ailleurs s'interroger sur l'autorisation donnée à une laiterie en l'absence de lave-mains. Serait-ce un luxe ?

Alors que faire ? "S'aventurer" dans les fast-foods en espérant secrètement que l'établissement en question a bien subi le fameux contrôle inopiné de l'équipe sanitaire de la commune urbaine, demander à vérifier l'état des mains des employés ou se résigner à ne plus consommer à l'extérieur. Ce n'est certes pas une question existentielle mais en pleine période estivale, dans une ville aspirant à accueillir de plus en plus de touristes, la question se doit d'être posée ouvertement

De l'avis de toutes les personnes interrogées sur cet épineux dossier, l'absence d'éducation sanitaire est sans doute le point noir de l'affaire. Sans formation professionnelle des propriétaires et employés d'établissements de restauration (du vendeur de "harcha" au restaurant bien coté), de ceux qui préparent la nourriture et la



servent, nos vies seront continuellement en danger.

Amel Nejari

Source: Libération (Maroc)

<http://www.yabiladi.com/article.php?cat=societe&id=1956>