

Annexe 1 – Des œufs contaminés dans une cantine scolaire ?

Depuis plus d'une semaine, les classes de l'école élémentaire de Tarascon sont clairsemées : de nombreux enfants sont tombés malades, victimes de douleurs gastriques, de diarrhées et de fièvre.

Premier mis en cause : le repas servi à la cantine le jeudi 20 septembre. Selon les chiffres de l'Agence régionale de santé qui enquête sur cette intoxication alimentaire, 36 enfants et deux adultes sont tombés malades, sur 68 personnes ayant consommé la nourriture de la cantine. [...]

Plusieurs enfants malades ont dû être hospitalisés mais sont désormais sortis d'affaire. « À ce jour, la majorité des personnes malades sont guéries », fait savoir la préfecture de l'Ariège.

D'après les premiers éléments recueillis par l'ARS auprès des parents et des médecins, il y aurait 16 cas de salmonellose avérée, probablement due à la nourriture. Mais les résultats des analyses pratiquées sur les plats témoins par le service vétérinaire n'ont pas décelé la bactérie. « Il n'y avait rien non plus dans l'eau », souligne Pascal Perez, directeur général des services à la mairie de Tarascon. Les résultats des dernières analyses, réalisées par l'ARS sur les œufs servis ce jeudi midi, ne sont pas encore connus. « Nous avons hâte de les avoir pour tirer cette histoire au clair, assure le maire Alain Sutra. C'est la première fois qu'une telle chose arrive, d'autant que nous nous fournissons auprès d'un agriculteur de coin qui fait des œufs bio. »

Source : CORDON Elaine. La Dépêche. *Tarascon-sur-Ariège. Salmonelle à l'école : des mesures sanitaires renforcées*, [en ligne], Disponible sur <http://www.ladepeche.fr>, (consulté le 18 octobre 2020).

Annexe 2 – Résultats d'analyses microbiologiques du plat témoin d'île flottante

Agent pathogène	Critère microbiologique	Plat témoin île flottante
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g	15 UFC/25g

Source : Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

