



UN RÔLE À PART DANS LE MONDE.

Comme suite aux différentes **crises alimentaires** qui ont touché le Nord et le Sud-Ouest de la France ces dernières semaines et compte-tenu de la survenue de cas de **gastro-entérites favorisés par la chaleur**

, la Direction de l'Action Sanitaire et Sociale souhaite rappeler les gestes simples à adopter pour se protéger de telles affections :

- Le lavage des mains doit être systématique avant de préparer les repas, de passer à table et en sortant des toilettes
- Les viandes, en particulier la viande hachée, doivent être cuites à cœur
- Les aliments crus doivent être conservés séparément des aliments cuits
- Les fruits et légumes qui sont consommés crus doivent être soigneusement lavés et s'ils s'y prêtent épluchés
- Les plats préparés, en particulier ceux contenant de la viande ou des produits laitiers ainsi que les restes alimentaires ne doivent pas être laissés à température ambiante
- Les ustensiles de cuisine (surtout ceux ayant été en contact avec de la viande crue) ainsi que le plan de travail doivent être soigneusement nettoyés

En cas de gastro-entérite, il convient d'éviter de se baigner dans les lieux de baignade publics.