



**PRÉFET  
DE LA  
DORDOGNE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Périgueux, le 22 mars 2022

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### **Cas graves de syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez l'enfant : retrait - rappel préventif de lots de pizzas surgelées Fraîch'Up de la marque Buitoni en raison d'une possible contamination par la bactérie Escherichia coli O26**

Dans le cadre des investigations menées par les autorités sur les cas de syndromes hémolytiques et urémiques graves signalés depuis le 1er janvier 2022 sur le territoire national, les analyses (épidémiologiques, microbiologiques et de traçabilité) menées suggèrent, à ce stade, un lien possible avec la consommation de pizzas surgelées de la gamme Fraîch'Up de la marque Buitoni.

Les investigations nationales se poursuivent pour déterminer l'origine de la contamination, y compris pour d'autres produits, ainsi que les enquêtes épidémiologiques afin d'établir les liens potentiels avec l'ensemble des cas détectés sur le territoire depuis début janvier 2022.

En conséquence, par mesure de précaution, et dans l'attente d'analyses complémentaires, l'entreprise, procède ce jour, au retrait-rappel de l'ensemble des pizzas de la gamme Fraîch'Up, de marque Buitoni, commercialisé à ce jour.

***En Dordogne, 42 contrôles ont été menés par les services de la DDETSPP afin de vérifier que le rappel des produits concernés ait bien été réalisé.  
Les contrôles d'effectivité du rappel concerne tant les grandes et moyennes surfaces généralistes (de l'hypermarché au city-market), que les discounteurs et les épicerie indépendantes.***

Il est demandé aux personnes qui détiendraient des pizzas Fraîch'Up de marque Buitoni de ne pas les consommer et de les détruire.

Munis d'une photo de l'emballage avec les références du produit (Date Limite de Consommation, numéro de code barre, numéro de lot, heure de production), les consommateurs peuvent appeler le numéro de téléphone mis à disposition par l'entreprise pour obtenir un remboursement : **0800 22 32 42**

Les personnes qui dans les 3-4 jours après la consommation des produits ci-dessus (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.**



## Point de situation au 17 mars 2022.

**27 cas de SHU ou infection grave, liés à des bactéries E. coli présentant des caractéristiques similaires, ont été identifiés, et 31 cas supplémentaires sont en cours d'investigation.**

Ces 58 cas sont survenus dans 12 régions de France métropolitaine : Hauts-de-France (13 cas), Nouvelle Aquitaine (9 cas), Pays de la Loire (9 cas), Bretagne (6 cas), Ile-de-France (6 cas), Grand Est (5 cas), Auvergne-Rhône-Alpes (3 cas), Bourgogne Franche-Comté (2 cas), Centre Val-de-Loire (2 cas) Normandie (1 cas), Occitanie (1 cas) et Provence-Alpes-Côte d'Azur (1 cas). Les enfants malades, âgés de 1 à 18 ans avec un âge médian de 5 ans ½, ont présenté des symptômes entre le 10/01/2022 et le 10/03/2022. Deux enfants sont décédés.

Santé publique France, en lien avec les Centres Nationaux de Référence des E.coli, la Direction générale de l'Alimentation, la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes, et en coordination avec la Direction générale de la Santé, poursuit les investigations sur l'ensemble des cas de SHU pédiatriques signalés depuis le 1er janvier 2022 sur le territoire national.

### Les symptômes liés au SHU

Le syndrome hémolytique et urémique (SHU) est une maladie infectieuse le plus souvent d'origine alimentaire, rare en France, mais grave.

**Chaque année, environ 160 enfants atteints de SHU sont notifiés à Santé publique France qui a mis en place un dispositif de surveillance (services de néphro-pédiatrie) de cette maladie depuis 1996.**

Chez l'enfant, ce syndrome est le plus souvent causé par une infection avec une bactérie appartenant à la famille des E. coli. Cette dernière se manifeste dans les 3-4 jours après la contamination (10 jours maximum) par de la diarrhée souvent accompagnée de sang, des douleurs abdominales et parfois de vomissements qui peuvent évoluer, après une semaine environ vers une forme sévère de l'infection (le SHU) chez environ 10 % des enfants.

Le risque de développer un SHU est plus élevé aux âges extrêmes de la vie, notamment chez le jeune enfant. Les personnes atteintes présentent alors des signes de grande fatigue, de pâleur, une diminution du volume des urines, qui deviennent plus foncées, et parfois des convulsions. La prise en charge à l'hôpital peut comporter, entre autres, des transfusions sanguines et/ou des dialyses. **Il faut donc consulter immédiatement un médecin en cas de symptômes évocateurs.**

### Rappel des recommandations pour prévenir les SHU

Les E. coli responsables du SHU sont présentes dans les intestins de nombreux animaux ruminants (vaches, veaux, chèvres, moutons, daims, etc.) et sont éliminées par les excréments qui peuvent alors contaminer l'environnement (eaux, fumiers, sols) et les aliments. Ces bactéries supportent bien le froid (survie dans un réfrigérateur ou congélateur), **mais sont détruites par la cuisson.**

**La transmission de la bactérie peut être évitée par des gestes simples, en particulier chez les enfants de moins de 16 ans et les personnes âgées :**

- le lavage des mains doit être systématique avant la préparation des repas ; •les viandes, et surtout la viande hachée de bœuf, mais aussi les préparations à base de viande hachée, doivent être bien cuites à cœur (et non pas rosées à cœur) ; ;
- le lait cru, les fromages à base de lait cru et les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru ne doivent pas être consommés par les enfants de moins de 5 ans; préférer les fromages à pâte pressée cuite (type Emmental, Comté, gruyère, Beaufort), les fromages fondus à tartiner et les fromages au lait pasteurisé ;
- les préparations à base de farine (pizza/pâte à cookies/gâteau/à tarte...) ne doivent pas être consommées crues ou peu cuites ;

- les légumes, la salade, les fruits et les herbes aromatiques, en particulier ceux qui vont être consommés crus doivent être soigneusement lavés avant consommation, après épluchage le cas échéant. ;
- les aliments crus doivent être conservés séparément des aliments cuits ou prêts à être consommés ;
- les plats cuisinés et les restes alimentaires doivent être rapidement mis au réfrigérateur et suffisamment réchauffés et consommés rapidement ;
- les ustensiles de cuisine (surtout lorsqu'ils ont été en contact préalablement avec des aliments crus), ainsi que les plans de travail, doivent être soigneusement lavés ;
- les enfants ne doivent pas boire d'eau non traitée (eau de puits, torrent, etc.) et éviter d'en avaler lors de baignades (lac, étang, etc.) ;
- enfin, il faut éviter le contact des très jeunes enfants (moins de 5 ans) avec les vaches, veaux, moutons, chèvres, daims, etc., et leur environnement ; en cas de contact avec ces animaux le lavage des mains doit être systématique.

### Contacts presse

Direction générale de la concurrence, consommation et répression des fraudes  
[communication@dgccrf.finances.gouv.fr](mailto:communication@dgccrf.finances.gouv.fr)

Direction générale de la Santé  
[presse-dgs@sante.gouv.fr](mailto:presse-dgs@sante.gouv.fr)

Santé publique France  
[presse@santepubliquefrance.fr](mailto:presse@santepubliquefrance.fr)

