

Conseils aux parents pour la prévention du SHU

- 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.)
- il faut **éviter le contact des très jeunes enfants (moins de 5 ans) avec animaux ruminants** (les vaches, veaux, moutons, chèvres, daims, etc) et leur environnement ; en cas de contact avec ces animaux le lavage des mains doit être systématique.

Sources :

[1] Ministères des Solidarités et de la Santé, Point sur les investigations en cours concernant des cas graves de syndrome hémolytique et urémique (SHU) chez l'enfant : rappel des recommandations de prévention des risques alimentaires, 12 mars 2022.