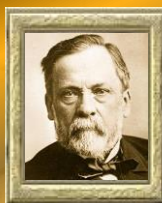
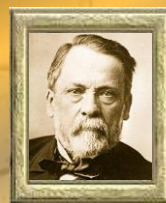




13 novembre ... 22 mars ...



PAROLE DE SAGE



" Le meilleur médecin est la nature : elle guérit les trois quarts des maladies et ne dit jamais de mal de ses confrères. "

Louis Pasteur



Conseils d'hygiène dans la cuisine



La prévention et la maîtrise des contaminations tout au long de la chaîne alimentaire ont contribué à une amélioration significative de la qualité microbiologique des aliments. Pourtant, en 2011, 38 % des foyers de toxi-infections d'origine alimentaire déclarés en France sont survenus dans le cadre familial. La méconnaissance des voies d'entrée, des transferts, de la multiplication et de la survie des micro-organismes dans la cuisine est réelle chez les consommateurs. Afin de vous aider à limiter les risques de contamination, voici les dix mesures prioritaires de prévention :

1. Avant et pendant la préparation des repas, bien se laver les mains avec du savon, ou à défaut, une lingette, un gel ou une solution antibactérienne.
2. Eviter de préparer les repas en cas de symptômes de gastro-entérite. En cas d'impossibilité de se faire remplacer, être très vigilant sur le lavage des mains et privilégier des aliments nécessitant peu de préparation.
3. Si des aliments se répandent dans le réfrigérateur, nettoyer sans tarder au détergent les surfaces salies. Un nettoyage complet du réfrigérateur doit être pratiqué autant que nécessaire et au moins une fois par an.
4. A chaque type d'aliment sa planche à découper : en réserver une à la viande et aux poissons crus, et une autre aux produits cuits et aux légumes propres. Une fois les aliments cuits, ne pas réutiliser les plats et ustensiles utilisés pour les transporter crus.
5. Pour limiter la multiplication des micro-organismes, ne pas conserver les aliments plus de 2 heures à température ambiante avant réfrigération.
6. Pour conserver des produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème, ou aliments « très périssables » non préemballés, sur lesquels ne figure pas de date limite de consommation, une durée inférieure à 3 jours est fréquemment recommandée. Demander conseil aux commerçants.
7. Maintenir la température à 4°C dans la zone la plus froide du réfrigérateur et vérifier l'étanchéité de ses portes.
8. Pour les protéger des pathogènes, la consommation de la viande hachée bien cuite à cœur est recommandée aux jeunes enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.
9. La consommation de viande ou de poisson cru (en tartare ou carpaccio) et de produits laitiers au lait cru (à l'exception des fromages à pâte cuite pressée comme le gruyère ou le comté) est fortement déconseillée aux enfants, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.
10. Les repas et biberons de lait des nourrissons nécessitent une attention particulière : ne pas les conserver plus de 48 heures à 4°C. Pour les bébés les plus sensibles aux infections, privilégier des préparations stériles sous forme liquide.



A L L I E R T I E

S A I N I T I E



Retrait de lots

- Lot 3A, 3B et 3C409138 de RISPERIDONE 1mg/ml, solution buvable, flacon de 30mL chez Teva
- Lot : N002 de RHINEDRINE, solution pour pulvérisation nasale en flacon de 13 ml chez Cooper
- Tous lots de TAKETIAM 200 mg, comprimé pelliculé chez Takeda
- Tous lots de TEXODIL 200 mg, comprimé pelliculé, boîte de 10 chez Grünenthal
- Nombreux lots de GENOTONORM 12 mg et 5,3 mg, en stylo prérempli GoQuick chez Pfizer
- Tous lots de IDARAC 200 mg, comprimé chez Sanofi-Aventis
- Lots AY608 et 609 de TRIATEC 2,5 mg, comprimé sécable, boîte de 30 et 90 chez Sanofi-Aventis
- Lot MN10476 de ENALAPRIL 20mg comprimé sécable chez Zydus
- Lot 550589 de FOSFOMYCINE Adultes 3 g, granulés pour solution buvable en sachet chez Teva
- Lot 7E65C de VISIODOSE, collyre en récipient unidose chez Coopération Pharmaceutique

Française

INFOS  INFOS

AMELIORER VOTRE INFORMATION

Afin de vous faciliter la lecture des comptes rendus de réunions du CHSCT magasins, un résumé des points essentiels du PV sera désormais affiché en magasins. L'intégralité du PV sera toujours disponible sur l'intranet dans la rubrique RH / Mon cadre légal