

Paris, le 25 février 2022

## Communiqué de presse

### Investigations en cours de cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) pédiatriques et recommandations sanitaires

#### Point de situation

Santé publique France et le Centre national de référence (CNR) *Escherichia coli* (Institut Pasteur - Paris), avec son laboratoire associé (Laboratoire de microbiologie de l'hôpital Robert Debré - Paris), investiguent une **augmentation du nombre de cas de syndrome hémolytique et urémique (SHU) et d'infection grave à *Escherichia coli*, signalés depuis début février 2022.**

**Au 24 février 2022, 13 cas de SHU, liés à des bactéries *Escherichia coli* présentant des caractéristiques similaires, ont été identifiés.** Ces cas sont survenus dans 5 régions de France métropolitaine : Nouvelle Aquitaine (5 cas), Hauts-de-France (3 cas), Ile-de-France (3 cas), Bretagne (1 cas) et Pays de la Loire (1 cas). Les enfants malades, âgés de 1 à 15 ans avec un âge médian de 8 ans, ont présenté des symptômes entre le 18/01/2022 et le 11/02/2022. Un enfant est décédé.

Santé publique France, en lien avec le CNR, la Direction générale de l'Alimentation, la Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes, en coordination avec la Direction générale de la Santé, mènent des investigations sur l'ensemble des cas de SHU pédiatriques signalés depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 (31 en cours d'investigation à ce jour) sur le territoire national pour affirmer ou infirmer un lien entre ces cas. Ceci, afin d'identifier une éventuelle source de contamination commune et mettre en place les mesures appropriées.

Les investigations s'articulent autour de deux volets :

- **un volet épidémiologique**, consistant à enquêter auprès des parents sur les expositions à risque de leurs enfants pour ce type d'infection, en particulier les aliments consommés, et le cas échéant, à tracer l'origine de ces aliments ;
- **un volet microbiologique** visant à identifier la souche bactérienne ayant infecté chaque enfant, et à déterminer si ces souches présentent des caractéristiques similaires entre elles.

**A ce stade, l'investigation épidémiologique n'exclut aucune piste.**

Plusieurs sources de contamination sont donc actuellement investiguées par les autorités sanitaires pour chacun des cas :

- L'ingestion d'aliments contaminés consommés crus ou peu cuits ;
- La contamination par les mains souillées portées à la bouche, après avoir touché des animaux porteurs de la bactérie ou leur environnement contaminé ;
- Le contact avec une personne malade qui excrète la bactérie dans ses selles.

Les partenaires de la surveillance du SHU (en particulier le réseau des néphrologues-pédiatres et réanimateurs) ont été sensibilisés afin que tout nouveau cas identifié puisse faire l'objet d'une investigation dans les meilleurs délais.

#### 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 potentiellement grave. Ce syndrome est fréquemment causé par une bactérie appartenant à la famille des *Escherichia coli* (*E. coli*). Une infection par la bactérie *E. coli* se manifeste 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.

**Chaque année, entre 100 et 165 enfants atteints de syndrome hémolytique et urémique sont notifiés à Santé publique France qui a mis en place un dispositif de surveillance de cette maladie depuis 1996.**

### **Prévention du SHU**

Dans le cadre de la prévention du syndrome hémolytique et urémique de l'enfant, deux catégories d'aliments sont particulièrement sensibles: les viandes hachées et les produits à base de lait cru. Des gestes simples rappelés sur [le site du ministère des solidarités et de la santé](#) permettent d'éviter la transmission de la maladie.

Comme pour toute toxi-infection alimentaire, la prévention passe par le respect des règles suivantes :

- Le lavage des mains doit être systématique avant la préparation des repas.
- Les légumes, les fruits et les herbes aromatiques doivent être soigneusement lavés, particulièrement lorsqu'ils sont consommés crus.
- 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.) ;

**Les autorités sanitaires, qui suivent l'évolution de la situation de manière quotidienne, sont pleinement mobilisées afin d'identifier la source de cette contamination et mettre en place les mesures sanitaires adaptées.**

Pour plus d'informations :

[Syndrome hémolytique et urémique \(SHU\) - Ministère des Solidarités et de la Santé \(solidarites-sante.gouv.fr\)](#)  
<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-infectieuses-d-origine-alimentaire/syndrome-hemolytique-et-uremique-pediatrique>

Infographie Santé publique France sur les alertes alimentaires :  
<http://www.santepubliquefrance.fr/Actualites/Histoire-d-une-alerte-alimentaire-en-infographie>

[Les Escherichia coli entérohémorragiques \(EHEC\) - Connaître la bactérie pour éviter les intoxications](#) (Anses)

### **Contacts presse**

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)