



CAS HUMAINS DE GRIPPE AVIAIRE EN TURQUIE DE L'EST

Des informations incomplètes et parfois contradictoires font mention des premiers cas humains de grippe aviaire en Turquie. Une mission spéciale de l'OMS et du ECDC est partie pour enquêter sur place.

Il est fait mention par le gouvernement d'Ankara de quatre enfants malades dans le village de Dogubayazit tout près de la frontière iranienne. Le virus influenza A/H5 a été confirmé chez ces enfants malades et des échantillons ont été envoyés en Angleterre pour affiner le diagnostic. Un garçon de 14 ans est décédé le 1^{er} janvier et sa sœur de 16 ans est décédée le 5 janvier. Il n'y a pas d'information particulière sur les autres cas supplémentaires évoqués qui faisaient partie de la même famille des adolescents décédés. Bien qu'aucun épisode de grippe aviaire n'ait été mentionné dans le village, il semble que ces personnes aient eu soit un contact direct avec des animaux malades, soient auraient mangé ces animaux contaminés. Il s'agit donc d'une situation similaire à celle observée en Asie et il n'y a pas d'indication pour le moment d'une transmission inter-humaine

Actuellement, il n'y a pas de restrictions pour les voyageurs. Les règles d'hygiène culinaire et d'hygiène des mains recommandées pour les pays concernés restent évidemment valables. Les recommandations pour les voyageurs sont publiées sur le site web Influenza : www.influenza.be

Pour rappel : The Food and Agriculture Organization (FAO - www.fao.org) a rédigé une liste de 5 bonnes pratiques d'hygiène.

Bonnes pratiques d'hygiène recommandées pour réduire l'exposition au virus H5N1 dans les zones touchées par des foyers de grippe aviaire chez les volailles

1. Aucun oiseau provenant de volées touchées par la maladie ne devrait entrer dans la chaîne alimentaire.
2. S'abstenir de consommer des morceaux de volaille, du sang ou des œufs crus dans les zones touchées par des flambées ou en provenant.
3. Séparer la viande crue des aliments cuits ou prêts à consommer pour éviter la contamination. Ne pas utiliser la même planche à hacher ou le même couteau. Ne pas manipuler des aliments crus, puis des aliments cuits sans se laver les mains entre temps, et ne pas remettre la viande cuite dans la même assiette ou sur la même surface qu'avant la cuisson. Ne pas utiliser d'œufs crus ou mi-cuits dans des préparations alimentaires qui ne subiront pas de traitement thermique ou de cuisson.
4. Garder les mains propres. Après avoir manipulé du poulet ou des œufs congelés ou décongelés, se laver soigneusement les mains avec du savon. Laver et désinfecter toutes les surfaces et ustensiles ayant été en contact avec la viande crue.

5. Procéder à une cuisson complète de la viande de volaille qui inactive le virus. S'assurer que la viande de volaille atteint une température de 70°C au centre du produit (“température de la braise”) ou qu'aucune partie de la viande n'est rose. Les jaunes d’œufs ne doivent être ni crémeux ni liquides.