

Vers une détection précoce des Escherichia coli productrices de shigatoxines dans la viande hachée

4 juillet 2016

Des chercheurs canadiens viennent de mettre au point un kit de recherche rapide pour la détection précoce des formes pathogènes de la bactérie *Escherichia coli* (formes productrices de shigatoxines, parmi lesquelles *E. coli* 0157 H7). Le principe serait de pratiquer le test sur les produits de viande hachée avant qu'ils ne quittent l'entreprise de fabrication.

Cette détection en amont éviterait les procédures de retrait-rappels, complexes et coûteuses et, surtout, serait un facteur de protection supplémentaire de la santé publique puisque le risque de survenue de cas cliniques serait nettement diminué.

Les intoxications alimentaires causées par les *E. coli* pathogènes sont un problème de santé publique : l'[agence de santé publique du Canada](#) relève ainsi 440 cas cliniques par an.

Source : [Western News](#)