

Eco-santé, quand l'intoxication alimentaire nous ronge

Par Constance AGOSSA

Nous parlons d'intoxications alimentaires pour des maladies provoquées par des aliments contaminés. Les aliments peuvent être contaminés à tout moment de leur fabrication, transformation, distribution, conservation ou consommation.

Alors qu'il existe quelques 250 différentes sortes d'intoxications alimentaires, la plupart sont des infections provoquées par des bactéries, des virus et des parasites. Et les raisons de contamination sont également diverses.

Séchage des produits alimentaires au bord des voies, une cause d'intoxication alimentaire parmi tant d'autres

Malheureusement, au Bénin, il sera assez facile de contracter une intoxication alimentaire le séchage des produits alimentaires au bord des voies en est aussi une raison. C'est en effet une mauvaise habitude qui prend de l'ampleur dans le rang des producteurs, transformateurs et commerçants des produits vivriers causant des préjudices à la santé humaine.

Une exposition qui n'indispose pas les passants, et dont les auteurs ne s'inquiètent guère. Les abords et chaussées des axes routiers bitumés sont transformés en aires de séchage des produits alimentaires. Ces produits vivriers subissent sous le regard victime et impuissant des consommateurs, la pression de la poussière, du soleil, de l'eau, des excréments des hommes, des animaux et surtout des toxiques chimiques existants en ces lieux.

La plupart des gens ont déjà eu une intoxication alimentaire ou connaissent quelqu'un qui a fait l'expérience. Il suffit d'ingérer des aliments qui ont été contaminés par des germes pour tomber malade.

Prévention contre l'intoxication alimentaire

Heureusement, il existe plusieurs façons de prévenir l'intoxication alimentaire. L'observance des normes hygiéniques autour des denrées alimentaires reste et demeure capitale. Une denrée alimentaire doit être protégée et conservée en de bons lieux. En plus, les entreprises

alimentaires doivent se conformer aux règlements et aux normes appropriées, telles que HACCP. Chaque pays a ses propres règlements spécifiques que toutes les entreprises doivent respecter.



Actualité Ecocitoyenneté Durabilité