

Séchage des produits agricoles aux abords des voies : un gros risque d'intoxication alimentaire

Dans le département du Zou, il est courant de voir des produits agricoles destinés à l'alimentation étalés sur des espaces publics, les artères et trottoirs. Une triste observation qui expose la population à des risques d'intoxications alimentaires avec à la clé des maladies chroniques.



La saison sèche est le moment propice au séchage naturel de certains produits agricoles. Mais, il faudrait trouver l'endroit idéal. Alors qu'il existe quelques centaines de différentes sortes d'intoxications alimentaires, la plupart

sont des infections provoquées par des bactéries, des virus et des parasites. Les raisons des cas de contamination se retrouvent pour la plupart dans cette mauvaise pratique de séchage des produits agricoles sur les artères et trottoirs. Selon les spécialistes en nutrition, les aliments peuvent être contaminés à tout moment de leur fabrication, transformation, distribution, conservation ou consommation.

Dans le département du Zou, il sera assez facile de contracter une intoxication alimentaire. Et pour cause, le séchage des produits alimentaires aux abords des voies devient récurrent. C'est en effet, une mauvaise habitude des populations rurales qui prend de l'ampleur dans le rang des producteurs, transformateurs et commerçants des produits vivriers. Une situation qui, sans doute porte des préjudices à la santé humaine.

Une exposition à risque qui n'indispose guère les riverains

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 préexistants. La plupart des gens ont déjà eu une intoxication alimentaire ou connaissent quelqu'un qui a fait l'expérience.

Ainsi, pour prévenir les intoxications alimentaires, il importe d'observer des normes hygiéniques autour des denrées alimentaires au séchage, à la transformation et à la commercialisation des produits agricoles. Ces acteurs de la chaîne alimentaire doivent disposer des équipements et matériels adéquats pour exercer leurs activités car il suffit d'ingérer des aliments qui ont été contaminés par des germes pour tomber malade avertit les spécialistes.