

## Communiqué de presse

### **Epidémie du choléra : les propositions hygiéniques de la LDCB**

Le choléra est une maladie d'infection intestinale aiguë, très contagieuse qui se traduit par une diarrhée aqueuse intense avec forte déshydratation. La contamination se fait par l'inobservation des règles d'hygiène c'est à dire par les mains sales et l'absorption d'eau ou de crudités contenant l'agent infectieux.

Après la saison pluvieuse où la plupart de la population de Cotonou vive dans les zones marécageuses, force est de constater que depuis le 19 Juillet 2008, le premier cas de cette maladie a été détectée à Cotonou, plus précisément à Ayélawadjè.

Depuis plus de deux semaines, le Bénin a déjà enregistré plus de cent quarante et un (141) cas de malades du choléra dans les 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> arrondissement de Cotonou.

Fort de ce constat, la ligue pour la défense du Consommateur au Bénin (LDCB) invite la population béninoise à respecter les règles primordiales de l'hygiène alimentaire. A cet effet, elle vous propose de:

- ❖ laver les mains à l'eau propre et au savon avant de toucher des aliments et relaver-les pendant que vous faites la cuisine ;
- ❖ laver les mains à l'eau propre et au savon après être allé aux toilettes ;
- ❖ nettoyer et laver à l'eau et au savon toutes les surfaces et le matériel en contact avec les aliments ;
- ❖ éloigner les animaux des aliments et de la cuisine ;
- ❖ faire bien cuire les aliments, en particulier la viande, la volaille, les œufs et le poisson avant de les manger ;
- ❖ chauffer bien les mets pour vous assurer que les germes ont été détruits ;
- ❖ réchauffer bien les aliments de la veille avant de les consommer ;
- ❖ Faites usage de l'eau potable saine ou traitez-la pour écarter tout risque de contamination ;
- ❖ choisissez des aliments frais et sains ;

- ❖ laver à l'eau propre les fruits et les légumes surtout si vous les consommez crus ;
- ❖ n'utiliser jamais d'aliments ayant dépassé la date de péremption ;
- ❖ bien protéger les aliments dans une caisse vitrée ou grillagée ;
- ❖ se tenir sur les lieux propres pour la distribution ;
- ❖ se couvrir les cheveux et porter un tablier ;
- ❖ ne pas perdre les aliments directement avec la main pour servir ;
- ❖ ne laisser pas des aliments cuits plus de deux heures à température ambiante ;
- ❖ maintenir les aliments cuits très chauds jusqu'au moment de les servir ;
- ❖ ne conserver pas des aliments trop longtemps même dans le réfrigérateur.

La Ligue pour la Défense du consommateur au Bénin (LDCB) demande aux autorités du ministère de la Santé Publique de prendre davantage plus de mesures afin que le nombre de malades ne s'accroisse pas. Elle demande aussi à la population béninoise d'être plus vigilante dans la consommation des aliments et de prendre en considération toutes nos propositions et de suivre les conseils prodigués par les agents de santé, car nous avons tous besoins des bras valides pour faire développer notre pays.

**Fait à Cotonou, le vendredi 15 Août 2008**

Le Président,

**Romain Abilé HOUEHOU**