

ALERTE À LA CITÉ UNIVERSITAIRE NEHAS-NABIL (CONSTANTINE) 400 étudiantes intoxiquées

Pas moins de quatre cents résidentes de la cité universitaire Nehas-Nabil de Constantine, soit un dixième de l'effectif, ont été victimes, dans la nuit de lundi à mardi dernier, d'une intoxication alimentaire, a-t-on appris auprès du comité de cette cité.

Près de quatre-vingts étudiantes intoxiquées ont été ainsi évacuées, hier matin, en urgence au service des maladies infectieuses du centre hospitalier universitaire de la même ville et plus d'une dizaine d'entre elles, dont l'état de santé a été jugé grave, ont été maintenues sous observation.

Alertée vers 7 h du matin par les agents de sécurité de la résidence universitaire en question, la Protection civile, qui a mobilisé six ambulances, sept médecins et dix-sept agents, a installé sur place un poste médical avancé (PMA) pour venir en aide aux victimes.

Le bilan provisoire établi par les sapeurs-pompiers et communiqué avant la clôture de l'opération fait état d'environ soixante-dix étudiantes secourues et de plusieurs évacuées au CHU dont cinq dans un état grave, lesquelles ont été maintenues sous surveillance médicale.

Selon les premiers éléments d'information en notre possession, cette intoxication fait suite au dîner d'avant-hier. Aucune information n'a filtré sur le sujet du côté de l'administration. Le repas servi

dans la résidence comprenait une salade, un plat de riz, du poulet et de la pâtisserie, et les retardatrices, affirment ces mêmes étudiantes, ont eu droit à du thon.

«Peut-être que cette intoxication est due au poulet servi qui n'était pas bien cuit. On n'en sait rien !» dira une résidente qui n'a pas manqué de décrire les conditions d'hygiène déplorables. Néanmoins, une victime ayant subi des soins au niveau du CHU, dira avoir mangé uniquement du gâteau, servi en guise de dessert.

Une enquête a été diligentée pour déterminer les causes exactes de ce drame. En tout cas, les premières victimes ont commencé à défiler à l'infirmerie de la cité pratiquement vers 4 h du matin, a indiqué la présidente du comité des résidentes qui a précisé qu'elles souffraient de douleurs abdominales, de diarrhées et de vomissements. Notons que cette cité universitaire, conçue pour 2 000 places, compte près de 4 000 résidentes. Ces dernières ne cessent de dénoncer les conditions d'hygiène à l'intérieur de la résidence, notamment au restau-



Photo : DR

Le transfert des étudiantes s'est fait dans l'urgence.

rant. Un calme précaire régnait hier dans ladite cité où l'on s'attend, dès aujourd'hui, à une levée de boucliers de la part des organisations estudiantines qui ne manqueront certainement pas de manifester leur colère suite à ce grave accident.

Excès de zèle

Bizarre est le comportement du médecin en chef au service des

maladies infectieuses, le P^r Abdenour en l'occurrence, où les étudiantes victimes d'intoxication alimentaire ont été admises !

Au lieu de tranquilliser les présents venus s'enquérir de l'état des filles admises dans son service, il a versé dans un discours moralisateur pour dire aux journalistes qu'il est immoral de chercher à se renseigner sur l'état de santé d'un malade. Il ira même jusqu'à

chasser les journalistes de son service et d'exiger un document de l'autorité judiciaire pour leur donner des informations interdisant à ses collaborateurs de divulguer le moindre détail ! Etrange ! ?

L. H.

PRODUCTION DE SEMOULE Moula-pâtes inaugure une usine à Blida

Dans le cadre d'un partenariat avec le groupe suisse Buhler, les établissements Moulins de l'épi de blé (MEB) ont procédé à l'inauguration d'une usine de production de semoule et farine. Située dans la zone industrielle de Blida, l'usine en question est érigée sur une superficie de 1 hectare. Dotée d'un matériel issu de la dernière génération, l'usine Moula est entièrement automatisée. Le coût global de l'investissement est estimé à 1.2 milliard de dinars.

Au cours d'une rencontre avec la presse, à laquelle ont également assisté des représentants du groupe suisse Buhler, les responsables des établissements MEB ont affirmé avoir élaboré un plan de développement rigoureux avec des obligations de résultats.

Une stratégie qui permet d'envisager un avenir prospère et riche en activité. Il a, en outre, été expliqué que les semoules et farines Moula sont présentes sur le marché depuis peu, mais connaissent un grand engouement commercial. Cela est essentiellement dû à la qualité du produit, mais aussi à un positionnement tarifaire juste. «Nous travaillons en système 3 x 8 et, Dieu merci, nous n'avons pas un seul kilo en stock», a révélé le directeur de l'usine MEB.

Il a aussi été annoncé le lancement prochain d'une ligne de production de couscous pour une capacité de 30 tonnes, jour. A noter enfin que MEB dispose de son propre réseau de distribution.

Ce réseau, qui dessert une bonne partie du territoire national, couvrira les 48 wilayas du pays dans les prochains jours. MEB emploie 113 employés.

Nabil M.

L'HYGIÈNE FAIT SOUVENT DÉFAUT DANS LES HÔPITAUX La difficile lutte contre les mentalités archaïques

Avec une prévalence d'infections nosocomiales qui avoisinent les 14 % au niveau national, les hôpitaux algériens sont souvent montrés du doigt : ni les malades qui s'y rendent ni les médecins qui y travaillent n'en sont satisfaits.

Nawal Imès - Alger (Le Soir) - Au-delà des prestations, c'est l'hygiène des lieux qui revient en tête de liste des griefs. Le coup de gueule du ministre de la Santé, la semaine dernière, est certainement justifié mais viendra-t-il à bout d'une problématique qui préoccupe les gestionnaires des structures sanitaires ? Ces dernières ont-elles les moyens de respecter les normes en la matière ? Est-ce une question de moyens ou de mentalités ? Petit tour dans un CHU et dans un centre de santé de proximité...

Polyclinique de Beaulieu. Il est un peu plus de 10 heures. Beaucoup de monde dans le hall. Peu de chaises. Les plus chanceux sont assis.

Les autres font les cent pas. Les lieux sont d'une propreté approximative. L'accueil est spartiate. De par sa mission première de structure de proximité, la polyclinique propose, en plus des consultations et de la vaccination des petits enfants, des actes comme les changements de pansements ou les injections. Des activités qui génèrent des déchets hospitaliers dits contaminants. Ici, a-t-on adopté les standards en matière de tri des déchets ? Visiblement pas. Les seringues et les pansements, sont jetés dans une poubelle tout ce qu'il y a de plus ordinaire pour être ensuite déversés dans de grands sacs-poubelles. Les femmes de ménage ont-elles adopté le système des doubles seaux exigé par les normes ? Mettent-elles des gants avant d'effectuer leurs tâches ? Non ! Elles semblent à mille lieues de s'imaginer qu'en faisant le ménage, elles s'exposent, au quotidien, à des dangers qu'elles ne soupçonnent même pas. Changement de

décor, direction le CHU Parnet. Sans rendez-vous préalable, le directeur de la structure se prête au jeu des questions-réponses avant d'ouvrir les portes de sa structure. Pour M. Talhi, la question de la propreté est devenue si cruciale qu'il préfère parler de «fonction hygiène».

Particularité de cette structure : dans tous les services, il existe des sacs-poubelles jaunes et d'autres verts. Les premiers reçoivent les déchets contaminants tandis que les seconds sont destinés aux déchets dits ménagers, selon des normes appliquées dans tous les hôpitaux du monde. Dans toutes les salles de soins, on rappelle au personnel, par le biais de notes, l'utilité du tri et la nécessité de se laver les mains avant et après chaque acte. Le premier responsable de l'hôpital reconnaît que la tâche n'a pas été facile, qu'il a fallu sensibiliser à certains moments et sévir à d'autres pour que le personnel adopte enfin les

bons réflexes. La démarche a visiblement payé puisque la prévalence des infections nosocomiales est passée de 20% en 2002 à 3 % actuellement. Une prouesse due non seulement aux moyens techniques acquis par l'hôpital, mais également au changement des mentalités. Sans l'adhésion du personnel, notamment les paramédicaux, aucune stratégie n'aurait pu marcher. Les paramédicaux et le personnel d'entretien ont été formés et sensibilisés car considérés comme «la cheville ouvrière de la lutte contre les infections nosocomiales». Selon le directeur du CHU, un hôpital est par essence gros producteur de déchets. Il a fallu commencer par apprendre au personnel à faire le tri avec les fameux sachets jaunes et verts placés sur des chariots pour éviter les manipulations. Les objets tranchants et coupants sont, quant à eux, disposés dans des conteneurs spéciaux. A l'extérieur de chaque service, deux niches sont installées. Elles servent à recevoir séparément les sachets à déchets contaminants ou pas. Net Com se charge de récupérer les déchets non contaminants, d'autres intervenants s'occupent des déchets hospitaliers. A l'intérieur des

blocs opératoires, le nettoyage se fait à la vapeur alors qu'une unité de lavage du linge du personnel est opérationnelle. Les femmes de ménage ont fini, quant à elles, par comprendre l'intérêt de porter des gants et d'utiliser les seaux à deux bacs. Ces actions n'empêchent pas l'apparition, de temps à autre, de cas d'infections. Le directeur est formel : chaque cas est automatiquement suivi par une enquête qui détermine l'origine de la défaillance car, comme l'indique M. Talhi, s'il y a une infection, c'est qu'assurément quelqu'un ne s'est pas lavé les mains ou qu'un équipement n'a pas été bien désinfecté. Le service de pédiatrie du CHU illustre bien le dispositif mis en place. Devant les portes d'entrée, les consignes sont claires : la direction rappelle les directives qui sont d'ailleurs entrées dans les mœurs. Le personnel médical, le paramédical et celui de l'entretien travaillent dans le respect des normes, convaincus que la lutte contre les infections nosocomiales passe par une prise de conscience collective car il ne suffit pas de menacer mais il faut des moyens et la volonté de tous.

N. I.

ENTERREMENT DES DEUX VICTIMES Emouvantes obsèques à Berriane

Des milliers de Mozabites ont accompagné, hier vers 16h30 (selon le rite ibadite), Kerrouchi Omar, père de six enfants et instituteur à l'école primaire de Kef-Hammouda, âgé de 47 ans, et le jeune Benzaït Bachir, 14 ans, au cimetière de la ville de Berriane, quadrillée par d'impressionnants renforts de CNS et de la Gendarmerie nationale.

Les deux victimes ont été tuées par de jeunes chaâmbas de la même ville, lors des dernières échauffourées qui ont éclaté vendredi et samedi derniers et qui ont fait 85 blessés et des dégâts matériels considérables. La cérémonie de mise en terre, à laquelle ont assisté discrètement plusieurs personna-

lités, notamment militaires, s'est déroulée dans une ambiance des plus lourdes, vu les circonstances du drame ayant provoqué la mort des ces deux Mozabites.

Il faut signaler qu'aucun responsable de l'Administration n'a été aperçu lors de ces obsèques, comme l'auraient souhaité les notables de cette ville martyrisée.

Aucun incident majeur ne s'est produit au moment où nous mettons sous presse. Nous avons appris que les notables mozabites ont appelé leur communauté à la sagesse durant toutes les funérailles.

Kamel Gaci