



Réseau d'Observation Mancelle  
de la Pathologie Infectieuse

**Docteur, je tousse... je mouche...  
... J'ai mal à la gorge !**

La semaine dernière, très peu de cas de grippe à signaler, mais par contre des sinusites, consécutives aux grippes de la semaine précédente. Toujours des angines à streptocoque, et des cas de pneumopathie atypiques à mycoplasme (rien à voir avec le SRAS chinois), et le retour du zona.  
À noter aussi un taux très bas d'infections respiratoires aiguës chez les personnes de plus de 65 ans, qui, dans l'ensemble, auront cette année passé un hiver bien tranquille.  
Les antibiotiques, du fait des sinusites et de pneumopathies, sont **PARFOIS UTILES**

Ce que vos patients vont lire dans le Maine Libre demain, Jeudi

**Quand la chaleur arrive, attention à votre frigo !**

Avec l'arrivée des beaux jours, il fait plus chaud. C'est le moment de « pousser » un peu le thermostat de votre réfrigérateur pour qu'il continue de garder bien au frais les aliments. La température à l'intérieur de votre frigo ne doit pas dépasser 4°C. pour que la protection reste efficace.

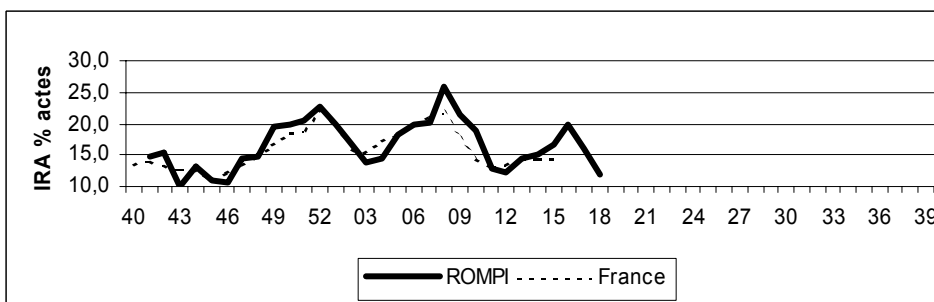
« Protection » ? Vous avez dit « protection » ? Oui mais, protection contre quoi ? Les aliments, comme tout ce qui est dans la nature, contiennent des microbes. Certains d'entre eux peuvent devenir dangereux pour l'homme quand ils sont en trop grande quantité. La plupart d'entre eux se multiplient rapidement à la température ambiante. Par contre, le froid ralentit leur multiplication. En gardant les aliments au frigo, vous freinez la multiplication des microbes, ce qui allonge la période pendant laquelle vous pouvez consommer ces aliments sans risque... à condition que le froid soit suffisamment intense dans votre frigo (moins de 4°C).

Malgré ces précautions, certains microbes dont la croissance est ralentie par le froid sont quand même capables de se développer lentement et de devenir dangereux au bout d'un certain temps (c'est le cas par exemple de la listeria, un microbe redouté des amateurs de rillettes). C'est pourquoi il existe des « dates de péremption » au delà desquelles il vaut mieux jeter les aliments.

En pratique, respectez les dates de péremption et, quand la chaleur revient, poussez le thermostat de votre frigo pour qu'il continue de garder vos provisions à une température proche de 0°C et ne dépassant pas 4°C.

**Infections Respiratoires Aiguës (IRA) en médecine de ville.**

Comparaison CUM—France métropolitaine. Sources: ROMPI, GROG France



**Infections respiratoires  
à l'affiche cette semaine**

Grippe A

Mycoplasma pneumoniae

Adénovirus

**Signalés par les médecins du ROMPI**

sinusites, angines, pneumopathies,  
grippes, varicelles, zonas,  
gastroentérites

Sur le front de la grippe

Il y a encore quelques cas de vraie grippe dans notre région malgré cela ce n'est pas une épidémie. En fait actuellement les « grippologues » sont surtout préoccupés par la grippe qui touche... les élevages de poulets en Hollande. L'épidémie est particulièrement intense dans les élevages du sud-est des Pays-Bas et commence à toucher le nord-est de la Belgique. Après la pneumonie asiatique, cette grippe du poulet hollandais pourrait bien devenir d'actualité en France. Méfiance, méfiance!

**Niveau d'activité médicale**

% participation	95 % des médecins
en vacances	16% des médecins
Jours travaillés	3,5 par semaine
Actes	26,1 par jour
Visites	10 % des actes

IRA	12% des actes
IRA	11 /médecin/semaine
0-4 ans	24 %
5-14 ans	16 %
15-64 ans	58 %
65 ans et +	1 %
BD	0,1 /médecin/semaine

Antibios dans	24 % des IRA
AT courts	4% des actes
AT courts	3,7 /médecin/semaine

**Contacts**

ROMPI: coordination 02.43.39.97.93 GROG Marion QUESNE 01.56.55.51.51 Mél: rompi@openrome.org Web: www.grog.org