

10.11.2005 - 13:30 Uhr

BAG: Intoxications dues à la consommation d'acide acétique concentré

(ots) - A plusieurs reprises, des magasins d'alimentation proposant surtout des produits ethniques ont vendu de l'acide acétique concentré (80 %). Dilué, ce dernier sert à la préparation de conserves au vinaigre dans les ménages. D'après le Centre d'information toxicologique, on a enregistré en Suisse plusieurs cas d'intoxication imputables à cet acide.

L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) met les ménages en garde d'acheter, d'utiliser et de conserver de l'acide acétique concentré. Ce dernier doit absolument être conservé sous clé et hors de portée des enfants. L'acide acétique concentré est corrosif pour la peau et les muqueuses ; il peut causer des lésions très graves aux yeux et aux poumons et, en cas d'ingestion, provoquer de graves brûlures au tube digestif ainsi que des troubles du métabolisme, des lésions des cellules sanguines et des reins.

L'acide acétique concentré est considéré comme une substance particulièrement dangereuse au sens de la loi sur les produits chimiques et requiert des prescriptions spéciales en matière de remise et d'étiquetage. L'OFSP a pris une mesure immédiate en priant les autorités cantonales d'exécution compétentes de procéder à des contrôles spécifiques dans les magasins entrant en ligne de compte et de poursuivre sans délai toute infraction aux dispositions légales.

Renseignements complémentaires

Office fédéral de la santé publique, unité de direction Protection des consommateurs
Steffen Wengert, section Substances commercialisées, et Urs Bänziger, section Normes et coordination, téléphone 031 322 95 05

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100000843/100499647> abgerufen werden.