

Des huîtres crues cuites à la vapeur liés à des récentes éclosions à norovirus

La vapeur ne fournit
pas une protection
contre les maladies

Les mollusques bivalves tels que les huîtres et les clams peuvent concentrer des norovirus dans la chair surtout si elles vivent dans de l'eau contaminée par des pathogènes humains. Cuire à la vapeur à 90°C pendant 1,5 minutes a été montré efficace pour réduire les risques de norovirus. La pratique de maintenir des huîtres dans de la glace augmente la qualité des coquillages mais elle ne maîtrise en rien norovirus.



Depuis décembre 2009, trois éclosions dues à des huîtres ont été rapportées aux États-Unis :

42 Street Oyster Bar, Raleigh, NC:

- **Plus de 280 personnes malades dus à norovirus à partir d'huîtres mal cuites à la vapeur.**

Malades à la maison et au restaurant, OR, WA et MA :

- **16 cas dus à norovirus après avoir mangé des huîtres crues en Oregon. Cela a entraîné le rappel d'huîtres distribuées dans 10 États.**

Conférence sur les produits de la mer à MS:

- **11 participants malades à norovirus. La zone, où les huîtres ont été récoltées, a été fermée.**

334 personnes au Royaume-Uni, Norvège, Suède et Danemark sont aussi tombées malades en mangeant des huîtres contaminées par norovirus dans plusieurs éclosions dans les trois derniers mois.

Ce que vous pouvez faire

- Assurez-vous que les huîtres soient achetées auprès d'un fournisseur fiable avec une licence.
- Demandez à votre fournisseur ses pratiques en matière de sécurité des aliments et les zones de récoltes.
- Dites au chef du restaurant que la cuisson à la vapeur n'est pas toujours une cuisson efficace pour les huîtres ; la cuisson à la vapeur n'est pas une alternative sûre aux huîtres crues.
- Des huîtres légèrement cuites à la vapeur (2 minutes de cuisson à la vapeur) ont seulement atteint la température de 21 à 27°C et cela ne fait que les réchauffer.

