

PRÈS DE 100 PERSONNES MALADES DANS QUATRE FOYERS DUS À DES PÂTISSERIES VENDUES DANS L'ILLINOIS



Les produits de pâtisseries tels que les gâteaux à la crème comme les tartes à la crème et les éclairs au chocolat sont souvent impliqués dans des intoxications alimentaires à *Staphylococcus aureus*.

Une analyse a révélé la présence de *Staphylococcus aureus* dans des produits de la pâtisserie Rolf

Une pâtisserie de Lincolnwood dans l'Illinois a été à l'origine de quatre foyers d'intoxications alimentaires à staphylocoque en novembre et décembre 2010. Ces foyers liés au travail du traiteur, ont rendu au moins 100 personnes malades. La pâtisserie Rolf, l'entreprise en cause, a fermé ses portes et a rappelé un certain nombre de produits vendus au détail pour limiter de nouvelles maladies.

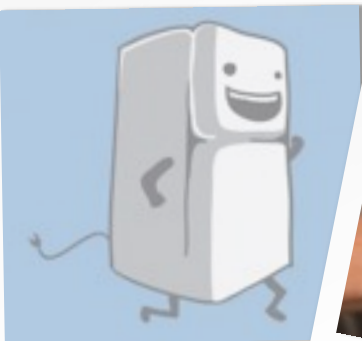
Les cas ont été liés à la consommation de pâtisseries dans un restaurant ou autre. Des prélèvements d'aliments analysés par les autorités sanitaires

locales ont confirmé la présence de *Staphylococcus aureus*. La pâtisserie a réouvert après avoir écarté tous les ingrédients alimentaires, un nettoyage et désinfection intensif de l'installation, et, une nouvelle formation des personnels aux bonnes pratiques d'hygiène.

Staphylococcus aureus peut se développer dans des aliments riches en protéines, à faible teneur acide (comme les pâtisseries fourrées à la crème) et conservés à température ambiante. Lorsque les bactéries croissent, elles créent des toxines entraînant diarrhée, nausée, vomissements et crampes

abdominales lorsqu'elles sont consommées. L'apparition des symptômes peut être très rapide, près d'une heure après consommation des aliments contaminés.

Staphylococcus aureus est souvent retrouvé sur la peau humaine. Les épidémies dans les pâtisseries sont souvent liées à une mauvaise hygiène personnelle, des équipements contaminés et des températures insuffisantes.



QUE POUVEZ-VOUS FAIRE ?

- AYEZ UNE BONNE HYGIENE PERSONNELLE
- NETTOYER ET DÉSINFECTER UN EQUIPEMENT APRÈS SON UTILISATION POUR LIMITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS
- CONSERVER AU FROID LES PÂTISSERIES À LA CRÈME LORS DU STOCKAGE ET DU TRANSPORT