



Des pâtisseries à la crème (ou costarde au Québec) ont été liées à au moins 73 personnes malades dont 30 hospitalisations

Des beignets, des éclairs et des cannolis à la crème vendus par deux entreprises australiennes de pâtisseries ont été liés à au moins 73 cas de maladies et 24 autres cas sont en cours d'investigation ; 30 personnes ont été hospitalisées. La maladie, due à Salmonella Typhimurium, a été associée avec des produits vendus auprès de distributeurs à travers le sud de l'Australie. L'enquête des responsables de la santé a retracé l'éclosion par des tests épidémiologiques et des produits concernés aux deux fabricants, Vili's et St. George Cake & Gelati. La production des aliments impliqués contenant la crème a été arrêtée et toutes les pâtisseries ont été retirées de la vente. La source de la contamination demeure inconnue.



Ce que vous pouvez faire :

- Parce que des oeufs crus peuvent héberger Salmonella, utiliser des oeufs pasteurisés pour la réalisation de la crème.
- Nettoyer et désinfecter les équipements pour éviter toute contamination croisée lorsque vous travaillez avec des oeufs.
- Apprendre à connaître les produits qui contiennent des oeufs crus et les réfrigérer pour réduire le potentiel de croissance de Salmonella.



Il peut être sage de ne pas consommer aussi des cannolis.

Les symptômes de la salmonellose comprennent des nausées, des vomissements, des crampes abdominales, de la diarrhée, des maux de tête, et de la fièvre. Quelques cas peuvent induire une arthrite après guérison.

Les préparations à base d'oeufs crus comme la crème, la sauce pour salade César, la sauce hollandaise, la mayonnaise, la mousse, le glaçage et la crème glacée maison ont été liées à des éclosions de salmonellose par le passé.