

## Un repas de pompiers volontaires est lié à une intoxication alimentaire.

Au moins 50 personnes malades à l'issue de cet évènement



Les événements communautaires, tels que les réceptions à l'issue d'un mariage, les pique-niques d'église et les collectes de fonds sont des sources fréquentes d'intoxications alimentaires. Ces événements ont souvent lieu dans des installations provisoires et sont gérés par des bénévoles.

Le dîner annuel de la caserne des pompiers de Silver Lake au Caitlin Gardens Catering Hall à Slate Hill, New York, a été mis en cause comme étant la source d'une écloison d'intoxications alimentaires. Au moins 50 personnes, dont beaucoup étaient des pompiers, ont rapporté les symptômes suivants : nausées, crampes abdominales, diarrhées, et vomissements, le lendemain de l'évènement.

Le département de la santé de l'Orange County (NY), le département de la santé de l'État de New York et les services des pompiers de Silver Lake ont poursuivi l'enquête afin d'identifier l'agent pathogène probable et sa cause. Suite à l'enquête à l'issue de l'intoxication alimentaire, les autorités sanitaires ont dit qu'il n'y avait pas de problèmes significatifs que ce soit avec l'installation ou les procédures de manipulation observées.

### Que pouvez-vous faire ?

- **Cuire les aliments aux températures recommandées**
- **Maintenir les aliments chauds au-dessus de 58°C et les aliments froids au-dessous de 5°C**
- **Utiliser un thermomètre digital sensible pour confirmer les températures de cuisson et les températures de conservation au chaud et au froid**
- **Éviter la contamination croisée entre les aliments crus et les aliments prêts à être consommés et les ustensiles utilisés pour préparer ces aliments**
- **Avoir une bonne hygiène personnelle et des installations sanitaires et sanitation.**