



Des piments ont été la cause première de l'intoxication alimentaire à Salmonella en 2008 avec plus de 1 500 personnes malades

Des salades de piments et de tomates, qui sont restées à température ambiante, ont pu rendre l'intoxication alimentaire plus importante

Après enquête sur l'intoxication alimentaire à Salmonella en 2008 qui a rendu malades plus de 1500 personnes en Amérique du Nord, le CDC a déterminé que les piments serrano ont été la source primaire de l'intoxication alimentaire. La souche de Salmonella correspondant à la souche épidémique a été retrouvée dans des échantillons d'eau prélevés à la ferme où les piments ont été cultivés. Les enquêteurs pensent que la salsa de tomate, qui contenait aussi

les piments, a été conservée au-dessus de 5°C pendant plus de 4 heures et a ainsi augmenté le risque que des personnes soient malades. Les tomates en dés, en tranches ou en purée peuvent fournir un excellent environnement pour des bactéries comme Salmonella de se multiplier. Il s'agit d'une pratique usuelle mais il est risqué de maintenir la salade salsa et le guacamole à température ambiante pendant plus de 4 heures.

FOOD SAFETY INFOSHEET
28 MARS 2011

Une mauvaise température de conservation, facteur-clé de l'intoxication alimentaire à Salmonella en 2008



Que vous pouvez faire :

- Réfrigérer les salades de tomates en dessous de 5°C.
- Éviter la contamination croisée entre aliments potentiellement contaminés et des salades de tomates servies à température ambiante.
- Demander aux fournisseurs de respecter les bonnes pratiques agricoles.

UN STOCKAGE ADAPTÉ DES PRODUITS À BASE DE TOMATES PEUT RÉDUIRE LES RISQUES.



Pour plus d'information contactez Ben Chapman, benjamin_chapman@ncsu.edu ou Doug Powell, dpowell@ksu.edu

www.foodsafetyinfosheets.com