

# FOOD SAFETY INFOSHEET

30 AVRIL 2011

[www.foodsafetyinfosheets.com](http://www.foodsafetyinfosheets.com)



**L'intoxication  
alimentaire a été  
tracée jusqu'au  
barbecue préparé  
à l'avance mais  
qui a été conservé  
à une température  
inadaptée.**

**Plus de 30 personnes sont tombées  
malades avec une infection à Clostridium  
perfringens lors d'une rencontre parents-  
enseignants à Evanston, Illinois.**



Au moins 30 personnes  
sont tombées malades  
après avoir mangé du  
poulet cuit au barbecue  
préparé par Merle's  
smokehouse lors d'une  
rencontre parents-  
enseignants en février à  
la Haven Middle School  
d'Evanston, Illinois.



Le poulet cuit au barbecue a été contrôlé positif pour  
des spores de Clostridium perfringens.

La mauvaise température de conservation pendant  
le transport et à l'école est probablement à l'origine  
de cette éclosion.

Les aliments ont été fournis par Merle's Smokehouse à  
15 heures. Le barbecue est resté à température  
ambiante tout l'après-midi et le soir. La température  
des aliments n'a pas été prise.

Les spores de Clostridium perfringens survivent  
souvent à la cuisson, mais ne sont pas un problème si  
les aliments sont maintenus à une température  
adaptée. Ces spores peuvent germer et se multiplier  
à des niveaux entraînant une intoxication alimentaire  
si les aliments sont conservés entre 5°C et 57°C  
pendant plus de quatre heures.

## Qu'est-ce que vous pouvez faire:

### Si vous fournissez des produits de traiteur à un lieu temporaire :

- Demander si le client dispose des moyens nécessaires pour conserver les aliments au chaud et mesurer la température.
- Rappeler au client de bien maintenir la température pour éviter la croissance bactérienne.

### Si vous faites un repas chaud lors d'un événement temporaire, comme des rencontres parent-enseignant :

- Avoir des outils adaptés disponibles, tels que le maintien des plats avec une source de chaleur, afin de conserver les aliments à une température supérieure à 57°C.
- Utiliser un thermomètre digital pour mesurer la température et la surveiller tout au long de l'événement.

