

FOOD SAFETY INFOSHEET

30 AVRIL 2011

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.

