



L'épidémie est due à une contamination croisée et du personnel malade : du poulet cru a été lavé dans le même évier que de la salade.

75 personnes ont été atteintes de salmonellose après avoir mangé au Tenth Hole Tea Rooms à Southsea (Royaume-Uni)

Salmonella retrouvé dans de la pâte précuite et des torchons ont été contrôlés positifs

Une enquête dans une épidémie de 2009 à *Salmonella* Enteritidis PT8 dans un restaurant britannique a retrouvé que des mauvaises pratiques d'hygiène étaient la cause de maladies.

Des salades préparées sur place étaient probablement la cause de l'épidémie.

Les enquêteurs ont retrouvé que Tenth Hole Tea Rooms avait récemment changé de fournisseur de laitues (remplaçant un produit découpé par des salades entières qui devaient être lavées) et le personnel a lavé les ingrédients de la salade dans un évier qui était aussi utilisé pour laver le poulet. L'évier était correctement lavé et désinfecté entre les activités.

Les enquêteurs ont également retrouvé que du personnel qui travaillait était malade avec une salmonellose et une rotation des employés à temps partiel au niveau des postes a augmenté le risque de contamination croisée.

Que pouvez-vous faire:

- Ne lavez pas la viande crue. Lors du lavage, *Salmonella* et d'autres microbes peuvent être répandus jusqu'à 1 mètre aux alentours.
- Nettoyez et désinfectez tout équipement ou surface où des viandes crues ont été coupées ou manipulées ; des pathogènes peuvent persister et contaminer des aliments prêts à être consommés.
- Le personnel malade doit rester à la maison. Des vomissements ou de la diarrhée sont souvent des symptômes de maladies d'origine alimentaire qui peuvent être transmises aux clients par du personnel malade.