

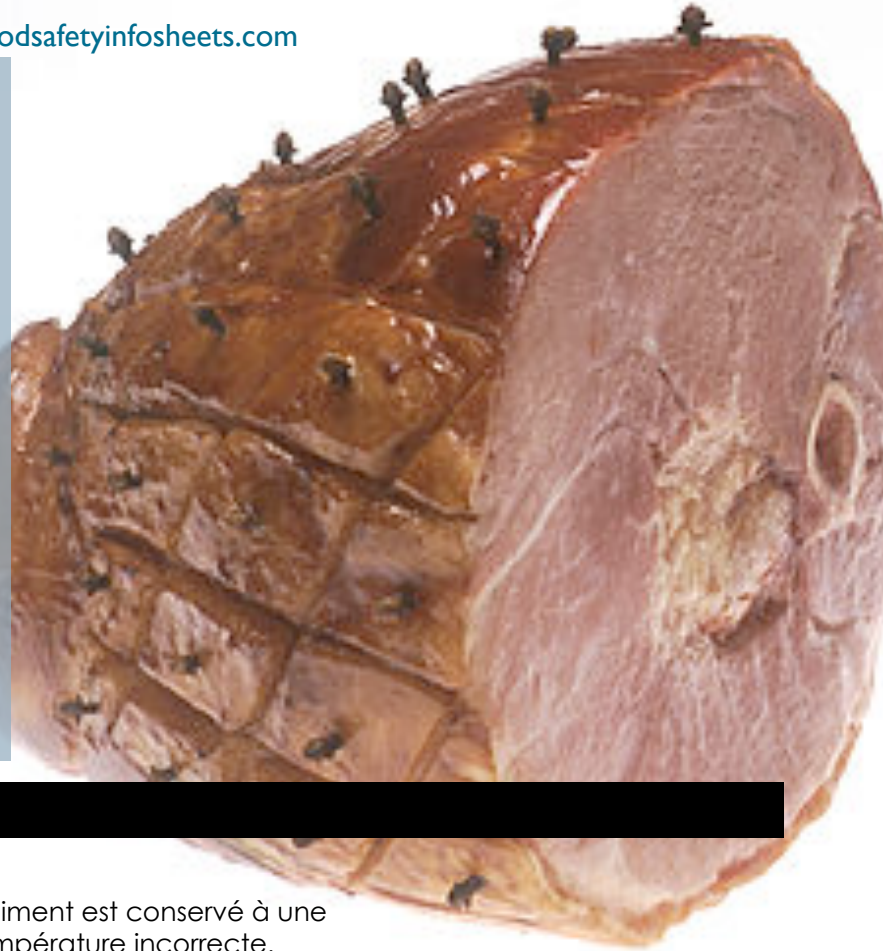
Un restaurant sans licence de Las Vegas est à l'origine d'une intoxication à *Clostridium perfringens*

www.foodsafetyinfosheets.com

21 CLIENTS QUI ONT DÉJEUNÉ DANS UN RESTAURANT ONT EU LA DIARRHÉE ET DES VOMISSEMENTS

LA TOXINE DUE À *CLOSTRIDIUM PERFRINGENS* A ÉTÉ ISOLÉE CHEZ QUELQUES CLIENTS

LE PATHOGENE A ÉTÉ RETROUVÉ DANS DU JAMBON ET UN PLAT CONTENANT PLUSIEURS ALIMENTS QUI ONT ÉTÉ SERVIS PENDANT LE DÉJEUNER



Un restaurateur amateur opérant sans licence a été impliqué comme étant à l'origine d'une écloison d'intoxications due à une entérotoxine de *Clostridium perfringens*. Les aliments du restaurateur sont liés au moins à 21 cas de personnes malades.

Les enquêteurs pensent que l'écloison a été due à des aliments incorrectement réchauffés dans des fours à micro-ondes.

Les spores *Clostridium perfringens* survivent souvent à la cuisson mais ne sont pas un problème sauf si

l'aliment est conservé à une température incorrecte.

La meilleure pratique est de réchauffer l'aliment à 75°C et de le maintenir au chaud au-dessus de 57°C, si vous préparez des aliments pour un nombre important de personnes sur un lieu donné et ensuite transportez-le pour le service. Cela détruira toutes les cellules végétatives présentes et préviendra la germination et la croissance des spores pour former d'autres cellules.



Les micro-ondes chauffent souvent imparfaitement les aliments ; prenez la température avec un thermomètre digital sensible en plusieurs endroits.

Utilisez un équipement approprié (pas de four à micro-ondes qui a une activité calorifique inconstante) et un thermomètre digital sensible pour vous assurer que l'aliment est cuit et conservé à des températures sécuritaires.