


Food Safety Infosheet, 5 avril 2012

LES RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS PENDANT PAQUES LA MANIPULATION DES POUSSINS ET DES CANETONS PEUT ENTRAÎNER UNE SALMONELLOSE, LES OEUFS CRUS SONT LIÉS À DES ÉPIDÉMIES

www.foodsafetyinfosheets.com



Le lavage des mains après la manipulation des animaux, même les plus mignons, réduit le risque de maladie. Les enfants peuvent tomber malades en touchant les oiseaux et en mettant leurs mains directement dans la bouche ou en touchant des aliments.

RISQUES DUS AUX POUSSINS

Le CDC a rapporté ce mois-ci que 96 cas de salmonellose ont été liés à la manipulation de poussins pendant l'été 2011.

La plupart des patients ont rapporté avoir acheté des poussins ou des canetons dans une chaîne nationale de magasins d'aliments pour animaux qui a été fournie par un seul couvoir.

Depuis 1990, 35 épidémies d'infections humaines à Salmonella liées au contact avec des volailles vivantes ont été signalées.

RISQUES LIÉS AUX OEUFS

En 2011, les desserts produits par une boulangerie de Rhode Island ont été liés à 56 cas de maladies et un décès. Le Rhode Island Department of Health a souligné la contamination croisée avec des œufs crus comme source probable de contamination.

Les pâtisseries ont également été entreposées dans des caisses où des œufs cassés avaient été mis.

Des œufs pas assez cuits ou crus ont été liés à de multiples épidémies à Salmonella, dont 22 cas de maladies en Australie au début de 2012 et plus de 200 cas de maladies au Royaume-Uni en juin 2011.

- Les œufs peuvent héberger Salmonella et ont besoin d'être cuits à 63 °C pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que le jaune soit centré pour réduire les risques.
- Les œufs crus doivent être entreposés au réfrigérateur à une température égale ou inférieure à 7 °C.
- Utilisez des œufs pasteurisés dans un plat à la place d'œufs crus pour réduire les risques.

Utilisez un colorant de qualité alimentaire, si vous souhaitez colorer des œufs. Si des œufs à la coque sont utilisés pour une chasse aux œufs, il est préférable de ne pas les consommer car les coquilles peuvent se fissurer permettant aux bactéries d'entrer. Si les œufs colorés doivent être consommés, conservez-les en dessous de 5 °C après les avoir fait bouillir et colorer et ne pas les laisser hors du réfrigérateur pendant plus de 4h.

