

LAVER UN POULET PEUT REPANDRE DES BACTERIES DANS LA CUISINE



La campylobactérose est la maladie la plus courante d'origine alimentaire liée à des bactéries.

Campylobacter se retrouvent dans presque la moitié des poulets disponibles sur le marché.

Quand une volaille infectée est abattue, Campylobacter peut être transféré à partir de l'intestin à la viande.

LE LAVAGE DES VOLAILLES EST UNE HÉRÉSIE EN TERMES DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS.

Une étude récente de la Food Standards Agency (FSA) du Royaume-Uni a trouvé qu'il y a une augmentation potentielle du risque de maladie d'origine alimentaire pour les personnes qui lavent le poulet avant de le faire cuire.

La FSA a constaté que les bactéries déjà présentes sur la volaille peuvent aller jusqu'à un mètre autour de l'endroit où la viande a été lavée. La FSA indique que laver la volaille ne peut entraîner que des problèmes parce que les bactéries ne sont pas éliminées par un lavage mais

par la cuisson du poulet à la bonne température.

Un porte-parole de la FSA a déclaré qu'« en lavant votre volaille crue, vous êtes en fait plus susceptibles de répandre les germes autour de la cuisine que de vous en débarrasser. »

Les résultats suggèrent que le lavage peut augmenter le risque de contamination croisée et entraîner des maladies.



Qu'est-ce que vous pouvez faire ?

- Ne pas laver la volaille crue.
- Nettoyer et désinfecter les ustensiles et les surfaces de travail après la préparation de la volaille crue.
- Laver et sécher les mains après manipulation et préparation de la volaille ainsi que le lavage de la vaisselle.
- Lors du séchage des mains, utiliser des serviettes propres ou à usage unique.