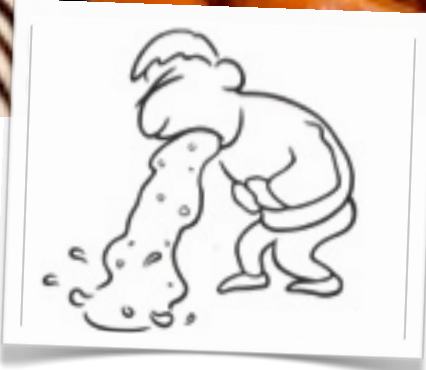


L'ORIGINE D'UNE ÉCLOSION EST REMONTÉE JUSQU'À UN RAGOÛT DE BŒUF CONSERVÉ À TEMPÉRATURE AMBIANTE

FOOD SAFETY INFOSHEET 5 MARS 2013
WWW.FOODSAFETYINFOSHEETS.ORG



111 personnes malades après un repas lors d'une compétition norvégienne de natation



Si vous êtes en liaison chaude, il faut :

- Avoir les bons matériels disponibles, tels que des chauffe-plats avec une source de chaleur.
- Conserver les aliments au-dessus de 57°C si le service a lieu plus de 4 heures après la préparation
- Utiliser un thermomètre numérique sensible pour mesurer la température et surveiller la tout au long du service.

Les spores de Clostridium perfringens survivent souvent à la cuisson

Les spores ne posent pas de problème sauf si les aliments sont maintenus à une température inadaptée. Les spores peuvent germer et donner des cellules qui peuvent se multiplier. Ces cellules peut entraîner une maladie si l'aliment est maintenu à une température comprise entre 5°C et 57°C pendant plus de quatre heures.

En janvier 2012 plus de 100 participants à une compétition de natation ont souffert de symptômes de maladie gastro-intestinale comprenant des douleurs abdominales et de la diarrhée. Les enquêteurs de la santé ont déterminé que les nageurs concernés avaient consommé du ragoût de bœuf servi lors d'un repas pris en commun. Les enquêteurs ont visité la cuisine afin d'évaluer les pratiques de manipulation et ils ont analysé plusieurs aliments et des surfaces afin de rechercher des pathogènes. Des taux élevés de Clostridium perfringens ont été retrouvés dans le ragoût. Les enquêteurs ont indiqué que le personnel de la cuisine avait gardé le ragoût à la température ambiante pendant des heures avant le service.