

# 103 CAS DE SALMONELLOSE LIÉS À UN REPAS LORS D'UNE COLLECTE DE FONDS DANS UNE ÉGLISE DE CAROLINE DU NORD

**Au moins 13 personnes qui ont mangé lors d'un barbecue ont été hospitalisées avec des symptômes, comprenant des crampes abdominales, de la diarrhée et des vomissements**



Des responsables de la santé de Caroline du Nord enquêtent sur une éclosion de salmonellose liée à des aliments servis lors d'une collecte de fonds dans une église.

Les enquêteurs ont déclaré que des membres de la communauté ont commencé à signaler des cas de maladies dans les jours qui ont suivi la consommation d'aliments vendus à l'église baptiste Sandy Plains le 7 septembre 2013. Les symptômes comprenaient des crampes

abdominales, des nausées, de la diarrhée et des vomissements.

Près de 5 000 personnes ont assisté à ce barbecue. De la viande de porc et de poulet au barbecue a été servie lors de la collecte de fonds ainsi que des légumes et des desserts. Aucun aliment spécifique n'a été encore identifié comme étant à l'origine de la contamination.

L'église baptiste Sandy Plains a parrainé le barbecue depuis 50 ans. Le produit de cette fête finance la paroisse et une scène de la nativité de Noël. Des dîners communautaires peuvent être de grands collecteurs de fonds, mais ils se sont souvent tenus dans des sites temporaires et avec des bénévoles peu familiers avec les pratiques sûres de manipulation des aliments pour les grands repas.



## Que pouvez-vous faire ?

- Tous les préparateurs doivent connaître les températures de cuisson/refroidissement sûres et les procédures.
- Maintenez les aliments et les ingrédients nécessitant un contrôle de température, soit au-dessous de 41°F (5°C) ou au-dessus de 135°F (58°C).
- Vérifiez la cuisson et le maintien de la température avec un thermomètre numérique sensible.
- Achetez des ingrédients dans des entreprises commercialisant des produits alimentaires au lieu d'aliments faits maison ou issus de dons et demandez ce qu'il en est au niveau des fournisseurs concernant la sécurité des aliments.
- Évitez la contamination croisée entre les aliments prêts à être consommés et les aliments, les surfaces et les ustensiles potentiellement contaminés.
- Pratiquez une bonne hygiène personnelle et excluez les personnes malades de la manipulation des aliments.