

Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Cuisson sur le BBQ : attention aux bactéries et à la contamination croisée

Joliette, le 15 juin 2017 – Avec l'arrivée du beau temps, la Direction de santé publique (DSPublique) du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de Lanaudière rappelle à la population l'importance de bien faire cuire les viandes et les volailles sur le BBQ.

« La cuisson adéquate des viandes et des volailles aidera à prévenir des problèmes de santé comme les gastroentérites graves associées à l'infection à *E. coli*, communément appelée la *maladie du hamburger*, ainsi que celles associées à d'autres bactéries telle la *salmonella* ou *salmonellose*. Ces gastroentérites bactériennes occasionnent des symptômes plus graves qu'une simple infection virale. Elles peuvent donner de la fièvre des crampes abdominales, du sang dans les selles et de la diarrhée importante. Il est utile de connaître les mesures de prévention à mettre en application pour éviter cette contamination », tient à souligner la docteure Joane Désilets de la DSPublique.

Mesures de prévention à suivre

- **Se laver les mains avec de l'eau et du savon avant la manipulation de la nourriture.** Répéter le lavage des mains après la manipulation des viandes crues ou après avoir touché à des objets ayant été en contact avec ces aliments (ex. : l'assiette et les ustensiles).
- **S'assurer que la cuisson soit adéquate.** Les viandes hachées et attendries doivent toujours être bien cuites. Le jus écoulé doit être clair et non rosé. Sur le thermomètre à cuisson, la température interne de l'aliment doit être d'au moins 70 °C.
- **Ne jamais consommer des viandes crues.**
- **Éviter la contamination croisée.** Lorsque des viandes ou des volailles crues entrent en contact direct avec d'autres aliments cuits ou lorsque les ustensiles, les assiettes et les surfaces de travail ayant été en contact avec des viandes ou des volailles crues servent pour les aliments cuits, cela peut entraîner une contamination. Il est donc recommandé d'utiliser de la vaisselle et des ustensiles propres, une fois la cuisson terminée.
- **S'assurer de la conservation adéquate des aliments.** La viande hachée se conserve un à deux jours au réfrigérateur et trois à quatre mois au congélateur. On ne doit jamais laisser de la viande à la température de la pièce. Il faut plutôt décongeler les aliments au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou au four conventionnel, immédiatement avant la cuisson.

Pour plus de renseignements, consulter le site Web suivant :

<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Consommation/Pages/Accueil.aspx>

Source : Centre intégré de santé et de services sociaux de Lanaudière

Renseignements : Hélène Gaboury
Agente d'information
450 759-8222, poste 2268
Helene.gaboury@ssss.gouv.qc.ca