

Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Cuisson sur le BBQ : conseils pour prévenir les intoxications alimentaires

Joliette, le 26 juillet 2021 – Avec l'arrivée du beau temps, la cuisson sur le BBQ est un incontournable. La Direction de santé publique du Centre intégré de santé et de services sociaux (CISSS) de Lanaudière tient à rappeler à la population l'importance de bien faire cuire les viandes et les volailles sur le BBQ afin de prévenir les intoxications alimentaires et les gastroentérites graves associées à la bactérie *E. coli*, communément appelée la maladie du hamburger, à la salmonelle et à l'infection à *Campylobacter*. Ce sont des gastroentérites bactériennes qui occasionnent des symptômes graves pouvant entraîner de la fièvre, des crampes abdominales, du sang dans les selles et une importante diarrhée.

Mesures de prévention à suivre

- **S'assurer de la conservation adéquate des aliments.** 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.
- **Se laver les mains avec de l'eau et du savon avant la manipulation de la nourriture.** Répéter le lavage des mains lors de 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.**
- **Éviter la contamination croisée.** Il est recommandé d'utiliser de la vaisselle et des ustensiles propres une fois la cuisson terminée et de désinfecter adéquatement les surfaces ayant servi à la préparation des viandes ou de la volaille crues.
- **Ne jamais consommer des viandes crues.**
- **Faire mariner les aliments au réfrigérateur. Ne pas réutiliser une marinade ayant servi pour la viande ou la volaille crue à moins de la faire bouillir.**
- **Aliments non consommés :** Vous devez les placer à demi-couvert sans tarder dans le réfrigérateur. Lorsque les aliments sont bien refroidis, couvrez hermétiquement les contenants. Rappelez-vous de ne pas conserver des aliments à des températures dangereuses, soit de 4°C à 60°C. En cas de doute, jetez-les.

Pour plus de renseignements, consultez les pages portant sur la cuisson de la [viande hachée](#) et sur les [intoxications alimentaires](#) sur le site Web du ministère de la Santé et des Services sociaux.

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