

Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Cuisson sur le BBQ Conseils pour prévenir les intoxications alimentaires

Joliette, le 4 juillet 2023 - Avec l'arrivée du beau temps, la cuisson sur le BBQ est populaire. La Direction de santé publique 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 pouvant être associées à la bactérie *E. coli* communément appelée la *maladie du hamburger*, à la salmonellose ou à l'infection à *Campylobacter*. Ces gastroentérites bactériennes occasionnent des symptômes graves qui peuvent occasionner de la fièvre, des crampes abdominales, du sang dans les selles et des diarrhées importantes.

Mesures de prévention à suivre

- **S'assurer de la conservation adéquate des aliments.** La viande et la volaille ne doivent pas être décongelées à la température de la pièce. Il faut plutôt le faire 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 donc 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 de viandes crues.**
- Faire mariner les aliments au réfrigérateur. **Ne pas réutiliser une marinade ayant servi pour la viande ou la volaille crues 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 (les bactéries se développent rapidement). En cas de doute, jetez-les!

Pour plus de renseignements, consultez les sites Web suivants :

www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-des-aliments/preparation-aliments-cuisson-securitaires/cuisson-temperatures-internes/viande-hachee.

www.quebec.ca/sante/alimentation/intoxications-alimentaires/.

Source : Service des communications