



Règles d'hygiène pour la préparation de la fondue chinoise

Les fêtes de fin d'année sont traditionnellement l'occasion de déguster des mets bien particuliers. Malheureusement, les conséquences sont parfois fâcheuses, à l'image des infections causées par les bactéries *Campylobacter*. L'Office fédéral de sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) rappelle donc trois règles d'hygiène simples à respecter lorsqu'on manipule de la viande crue.

Les bactéries *Campylobacter* peuvent provoquer de fortes diarrhées accompagnées de fièvre et de crampes abdominales. Elles n'ont cessé de se répandre ces dernières années et constituent, depuis longtemps déjà, la première cause d'infections d'origine alimentaire devant les salmonelles, en nette régression.

Chaque année, une augmentation des cas déclarés d'infections à *Campylobacter* en été ainsi qu'après les fêtes de fin d'année est enregistrée. La raison en est connue : la fondue chinoise, la fondue bourguignonne et autres charbonnades, préparées de façon conviviale directement à table, sont sou-vent à l'honneur durant les fêtes. Les *Campylobacter* peuvent cependant se trouver dans tout type de viande crue, notamment dans la viande de volaille. Un manque de vigilance dans la préparation de ces plats peut facilement être à l'origine de désagréments.

Toutefois, il est possible de savourer également de tels repas sans crainte, en respectant trois règles d'hygiène simples :

Nettoyer : Utiliser, si possible, des planches à découper distinctes pour la préparation de la viande de volaille et des autres denrées alimentaires (p. ex., salades). Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement les planches à découper, les couteaux et autres ustensiles de cuisine à l'eau chaude et au détergent, les laisser sécher à l'air libre ou les essuyer à l'aide d'un chiffon propre ou d'un papier ménager. Bien se laver les mains après avoir manipulé de la viande crue.

Séparer : La viande crue et le jus de viande ne doivent jamais entrer en contact avec des plats prêts à consommer. Respecter le principe suivant : ne jamais utiliser la même assiette pour réserver la viande crue et la viande cuite. De même, ne pas utiliser le même plat pour la viande crue et les sauces ou autres garnitures.

Cuire à point : Toujours bien cuire la viande. Une viande de volaille bien cuite ne comporte plus de parties rosées, et le jus de viande n'est pas rouge (la viande ne doit plus être crue ni saignante).

En respectant ces règles simples, les festivités ne devraient pas être perturbées par de fâcheux incidents.

Renseignements :

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires : info@blv.admin.ch

Liens :

Recommandations d'hygiène lors de la manipulation de denrées alimentaires : <http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=fr>