

L'intoxication alimentaire avec Campylobacter

L'intoxication alimentaire avec Campylobacter

Les aliments à l'état cru ne sont jamais stériles. Surtout sur leur face externe on trouve des microorganismes parmi lesquels certains peuvent rendre malades, dont par exemple des bactéries comme Campylobacter ou les salmonelles.

Campylobacter est une bactérie non visible à l'œil nu; elle ne se multiplie pas dans les aliments et supporte mal sécheresse, acidité (vinaigrettes) et milieu salé. Elle est tuée par la cuisson et éliminée en bonne partie par la congélation.

Source de Campylobacter

La bactérie vit normalement à l'intérieur de l'intestin des volailles. D'autres animaux, tels que les porcs, bovins, moutons, peuvent également porter cette bactérie dans leurs intestins. Lors de l'abattage elle peut contaminer les surfaces de peau et de viande de la carcasse. Elle peut être présente auprès de nos animaux de compagnie. Insectes et rongeurs sont capables de la répartir, mais la source principale semble être la volaille, dont le poulet, à l'état cru.

L'autorité européenne de sécurité des aliments, l'EFSA surveille la prévalence de Campylobacter chez les animaux et dans les aliments en Europe et évalue les risques associés à cette bactérie dans la chaîne alimentaire. Avec plus de 190 000 cas humains signalés chaque année, l'infection intestinale à Campylobacter est devenue la maladie d'origine alimentaire la plus fréquente en Europe.

Quel est le risque lié au Campylobacter

La bactérie n'altère pas les aliments, mais un très petit nombre de ces microorganismes ingérés suffisent pour rendre malade. Souvent de petits groupes de personnes sont atteints. La maladie se manifeste quelques jours (2-5) après l'ingestion des bactéries. Les signes principaux sont des douleurs abdominales accompagnées de diarrhée importante avec parfois présence de sang dans les selles, fièvre et faiblesse généralisée. La maladie guérit en principe après quelques jours, sans qu'on ne doive prendre des médicaments.

Dans de rares cas la maladie peut se manifester par des signes beaucoup plus intenses pouvant mettre en danger de façon grave la santé de la personne atteinte.

Comment éviter la maladie

Les bactéries se trouvent sur la peau du poulet cru. Tout ce qui vient en contact avec le poulet cru est contaminé par cette bactérie; après cuisson le poulet par contre est libéré de ces bactéries vivantes. Il est déconseillé de laver la volaille crue afin de réduire le risque de contamination croisée. Il faudra donc absolument veiller à ne plus toucher le poulet cuit ou tout autre aliment avant consommation avec les ustensiles ou surfaces qui étaient en contact avec le poulet cru: ceux-ci peuvent de nouveau contaminer le poulet cuit ou contaminer les autres aliments. (attention lors des fondues: toujours garder viande crue et viande cuite dans deux récipients séparés!) Eviter de manger de la volaille non-cuite ou trop peu cuite.



Campylobacter (TEM) by James Cavallini, BSIP/SCIENCEPHOTOLIBRARY





High risk situation!
by Elisa Barilozzi / OSQCA

Quelques bons conseils

- ⇒ Toujours bien se laver les mains avant de manipuler des aliments et après avoir touché des aliments
- ⇒ Bien nettoyer les ustensiles et surfaces de travail après la préparation d'aliments crus
- ⇒ Ne pas laver la volaille crue
- ⇒ Stockage séparé des aliments crus et aliments cuits
- ⇒ Bien faire attention à éviter tout contact entre volaille crue et autres aliments
- ⇒ Ne pas préparer ensemble aliments crus destinés à être cuits et aliments destinés à la consommation à l'état cru; utiliser toujours des ustensiles séparés pour la préparation de ces deux sortes d'aliments
- ⇒ Eviter que des jus de décongélation de viande de volaille puissent rentrer en contact avec des denrées alimentaires
- ⇒ Faire le nécessaire pour empêcher toute contamination des aliments par les animaux de compagnie, mouches, rongeurs
- ⇒ Bien cuire, de préférence à cœur >65°C, les aliments crus d'origine animale dont surtout la volaille.
- ⇒ Veiller à une bonne hygiène du réfrigérateur: nettoyage-lavage fréquent
- ⇒ Conserver les aliments soit à moins de 4°C ou à plus de 65°C.

Informations supplémentaires:

<http://www.efsa.europa.eu>

<http://www.securite-alimentaire.lu>

Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

Info@securite-alimentaire.public.lu Tél. 247-83542

Sources: EFSA, FSA-UK



Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire

point focal



European Food Safety Authority

Organisme pour la sécurité et
la qualité de la chaîne alimentaire

6, rue du Palais de Justice
L-1841 Luxembourg
Tél: +352 24 78 35 42

www.securite-alimentaire.lu

Lebensmittelvergiftung mit Campylobacter

Lebensmittelvergiftung mit Campylobacter

Rohe Lebensmittel sind nie steril; man findet, vor allem auf deren Oberfläche, Mikroorganismen von denen einige uns krank machen können, wie zum Beispiel Campylobacter- oder Salmonellen-Bakterien.

Campylobacter ist eine Bakterie die nicht mit dem bloßen Auge erkennbar ist. Sie vermehrt sich nicht auf den Lebensmitteln und verträgt ein trockenes, saures (Salatsoße) oder gesalzenes Umfeld schlecht. Diese Bakterien werden beim Kochen abgetötet und beim Einfrieren zum Großteil zerstört.

Herkunft von Campylobacter

Der natürliche Lebensraum der Bakterie ist der Geflügeldarm. Andere Tiere wie Schweine, Rinder oder Schafe können diese Bakterien ebenfalls in ihren Eingeweiden beherbergen. Beim Schlachten können diese die Oberflächen der Haut oder des Fleisches des Schlachtkörpers kontaminieren. Sie können auch bei Haustieren vorkommen, sowie Insekten und Nagetiere können sie übertragen. Am Häufigsten jedoch befinden sich Campylobacter auf Geflügel, und eben Hühnchen, im rohen Zustand.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit, EFSA, überwacht die Prävalenz von Campylobacter bei den Tieren und in den Lebensmitteln in Europa und analysiert die Risiken in der Lebensmittelkette die mit dieser Bakterie in Verbindung stehen. Mit jährlich mehr als 190 000 Fällen beim Menschen ist die Darm-Infektion mit Campylobacter (Campylobakteriose) die am häufigsten gemeldete lebensmittelbedingte Erkrankung in der Europäischen Union.

Welche Risiken bestehen durch Campylobacter

Das Bakterium verdirbt die Nahrungsmittel nicht, aber eine geringe Anzahl dieser Mikroorganismen reichen aus um den Menschen erkranken zu lassen. Oft sind kleine Gruppen von Leuten betroffen. Die Campylobakteriose tritt einige Tage (2-5) nach dem Verzehr der Bakterien auf. Die üblichen Symptome einer Infektion sind Bauchkrämpfe begleitet von schwerem, teils blutigem, Durchfall, Fieber und allgemeiner Schwäche. Die Erkrankung heilt gewöhnlich nach ein paar Tagen von selbst, **ohne** notwendige Einwirkung von Arzneimittel.

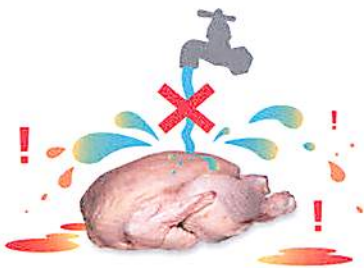
In den seltensten Fällen kann die Krankheit auch schlimmere Auswirkungen haben, die die Gesundheit der Betroffenen ernsthaft gefährden können.

Wie kann die Krankheit verhindert werden

Die Bakterien befinden sich auf der Haut vom rohen Geflügel; alles was damit in Berührung kommt kann also durch diese Bakterien infiziert werden. Es ist nicht ratsam rohes Geflügelfleisch zu waschen, um das Risiko einer Kreuzkontamination nicht zu erhöhen. Nach dem Kochen ist das Hühnchen von diesen lebendigen Bakterien befreit. Es muss unbedingt darauf geachtet werden, dass das gekochte Hühnchen oder jedes andere Lebensmittel vor dem Verzehr nicht mehr den Utensilien oder Arbeitsflächen berührt, die in Kontakt mit dem rohen Hühnchen waren. Dadurch könnte das gekochten Hühnchen oder die anderen Lebensmittel nämlich erneut infiziert werden (Aufgepasst vor allem bei Fondue: rohes und gekochtes Fleisch immer getrennt in verschiedenen Behälter aufbewahren.) Der Verzehr von rohem oder halbrohem Geflügelfleisch sollte vermieden werden.



Campylobacter (TEM) by James Cavallini, BSIP/SCIENCEPHOTOLIBRARY





High risk situation!
by Elisa Barilozzi / OSQCA

Einige gute Tipps/Ratschläge

- ⇒ Sich die Hände immer vor und nach dem Handhaben von Nahrungsmittel waschen
- ⇒ Die Utensilien und Arbeitsflächen gut nach dem Zubereiten von rohen Lebensmitteln reinigen
- ⇒ Rohes Geflügelfleisch nicht waschen
- ⇒ Getrennte Lagerung von rohen und gekochten Lebensmittel
- ⇒ Jeden Kontakt zwischen rohem Geflügel und anderen Lebensmittel verhindern
- ⇒ Rohe Lebensmittel die gekocht verzehrt werden nie mit Lebensmittel die roh verzehrt werden zusammen vorbereiten; immer verschiedene Utensilien benutzen für die Zubereitung beider Lebensmittel
- ⇒ Kontakt zwischen Auftausaft von Geflügelfleisch und anderen Lebensmittel vermeiden
- ⇒ Kontamination von Lebensmittel durch Haustiere, Fliegen oder Nagern verhindern
- ⇒ Rohe Lebensmittel tierischer Abstammung und vor allem Geflügel gründlich durchgaren, vorzugsweisen eine Kerntemperatur von $>65^{\circ}\text{C}$ erhalten
- ⇒ Auf eine gute Kühlschrankschrankehygiene achten: häufiges Reinigen und Waschen
- ⇒ Lebensmittel bei weniger als 4°C oder bei mehr 65°C aufbewahren

Weitere Informationen:

<http://www.efsa.europa.eu>

<http://www.securite-alimentaire.lu>

Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire

Info@securite-alimentaire.public.lu Tél. 247-83542

Sources: EFSA, FSA-UK



Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire

point focal



European Food Safety Authority

Organisme pour la sécurité et
la qualité de la chaîne alimentaire

6, rue du Palais de Justice
L-1841 Luxembourg
Tél: +352 24 78 35 42

www.securite-alimentaire.lu