

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 Barillozzi / 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 $>65^{\circ}\text{C}$, 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