

Pour publication immédiate

Les viandes hachées : bien les cuire pour éliminer toute bactérie

Lanaudière, le 24 juillet 2008 – La Direction de santé publique et d'évaluation de l'Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière rappelle à la population l'importance de bien faire cuire la viande hachée pour éviter toute infection.

E. Coli

La bactérie la plus souvent en cause lors de toxi-infections reliées à la viande hachée se nomme E. coli 0157 : H7. Elle produit une toxine causant des symptômes qui sont caractéristiques de ce qu'on appelle communément la « maladie du hamburger » : diarrhée sévère accompagnée de sang dans les selles, fortes douleurs abdominales et vomissements. « Des complications peuvent parfois survenir et causer des séquelles graves et importantes », tient à souligner D^{re} Joane Désilets, médecin à la Direction de santé publique. Les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont plus à risque. Dans nos cuisines, on risque de trouver cette bactérie dans les produits de viande hachée ainsi que les viandes attendries telles que : tournedos, bifteck et rosbif, le lait non pasteurisé et le fromage fabriqué avec du lait non pasteurisé. Neuf cas ont été relevés dans la région en 2007 et un cas est enregistré jusqu'à maintenant, pour la saison 2008.

Règles importantes pour éviter l'infection

- Lavez vos mains avec du savon avant la manipulation de la nourriture, après avoir manipulé des aliments crus ou tout objet ayant été en contact avec ceux-ci, après avoir fumé, éternué, été à la salle de toilette ou touché un animal.
- Respectez les températures de conservation : au froid à 4 °C (40 °F), congelé à -18 °C (0 °F) ou au chaud à 60 °C (140 °F) ou plus. Au réfrigérateur, la viande hachée se conserve deux jours et on peut la garder trois mois au congélateur. Ne laissez jamais de viande ou tout autre aliment périssable à la température ambiante.
- Décongelez de la bonne façon : au réfrigérateur, au four à micro-ondes (immédiatement suivi de la cuisson), au four conventionnel (jumelé à la cuisson).
- Assurez-vous d'une bonne cuisson. La viande hachée doit toujours être bien cuite. Le jus qui s'en écoule doit être clair et pas rosé. Pour une cuisson sécuritaire, la température interne de l'aliment doit être d'au moins 70 °C.
- Ne jamais consommer de viande hachée crue.

Nouveau site internet
www.agencelanaudiere.qc.ca

- Évitez la contamination lorsque des aliments crus entrent en contact direct avec des aliments cuits ou prêts à manger. Elle peut aussi se produire de façon indirecte par les mains ou les ustensiles. Lors du service, utilisez des ustensiles propres, qui n'ont pas servi à la préparation ou à la cuisson.

Pour de plus amples renseignements, la Direction de santé publique et d'évaluation vous invite à consulter le site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation au www.mapaq.gouv.qc.ca (consommation des aliments) ou au numéro de téléphone 1 800 463-5023.

- 30 -

Source :
Pascale Lamy
Agente d'information
Direction de santé publique et d'évaluation
450 759-1157 poste 4437
pascale_lamy@ssss.gouv.qc.ca

Information :
D^{re} Joane Désilets
Médecin responsable
Direction de santé publique et d'évaluation
450 759-1157 poste 4450
joane_desilets@ssss.gouv.qc.ca