

CHANCELLERIE D'ÉTAT

CHANCELLERIE

Evitez la gastro et préparez la fondue chinoise dans les règles de l'art !

Chaque année lors des fêtes de fin d'année, on observe un pic des cas d'infections intestinales causées par la bactérie *Campylobacter*. Une mauvaise préparation de la fondue chinoise est souvent à l'origine de cette gastroentérite. En respectant quelques règles simples d'hygiène, on peut réduire considérablement ce risque.

Lors des festivités de fin d'année, la fondue chinoise est un mets très apprécié. Chaque année en Suisse, jusqu'à 10'000 cas d'intoxications alimentaires sont signalés à l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), dont 7000 à 8000 sont dus à des infections à *Campylobacter*. Les personnes touchées par cette maladie souffrent de diarrhées sévères, souvent accompagnées de crampes abdominales et de fièvre. Les coûts liés aux traitements se montent à quelque 10 millions de francs par an au niveau Suisse.

La cause de cette gastroentérite en est souvent une mauvaise préparation des aliments, en particulier lors de fondue chinoise ou de charbonnade. Le Service de la santé publique (SSP) et le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) souhaitent rappeler quelques règles simples d'hygiène alimentaire qui permettent de savourer une fondue chinoise en toute sécurité :

- Bien séparer la viande crue de la viande cuite et des accompagnements (sauces, salades, etc.). La viande crue, en particulier de volaille, et le jus de viande ne doivent jamais entrer en contact avec d'autres aliments. Lors du repas, il est nécessaire de disposer la viande crue sur une assiette à part. Lors de la préparation de la viande crue, il est essentiel d'utiliser une planche à découper et des ustensiles de cuisine dédiés uniquement à cet usage.
- Bien cuire la viande, en particulier la viande de volaille, qui doit être cuite à point.
- Bien laver les planches à découper et les ustensiles, qui ont servi à découper la viande crue, avec de l'eau chaude et du détergent. Bien se laver les mains après avoir manipulé de la viande crue.

De plus amples informations sont disponibles sur www.ne.ch/campylo

Contacts :

Dr Claude-François Robert, médecin cantonal, tél. 032 889 52 10.

Dr Yann Berger, chimiste cantonal, tél. 032 889 58 05.

Neuchâtel, le 18 décembre 2018