



## Communiqué de presse

Date 15 décembre 2016

# Bien préparer la fondue chinoise permet de prévenir les infections alimentaires

Chaque année lors des fêtes de fin d'année, les cas de campylobactériose augmentent. Une mauvaise préparation de la fondue chinoise est souvent à l'origine de cette gastro-entérite. En respectant quelques règles d'hygiène toutes simples, on peut réduire considérablement ce risque. L'OSAV et l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) rappellent ces règles de base pour que ce mets puisse être savouré en toute sécurité.

Les infections à *Campylobacter* sont dues le plus souvent à une préparation inadéquate de la viande crue, de volaille surtout, souvent contaminée par la bactérie *Campylobacter*. De simples mesures d'hygiène suffisent pour réduire le risque d'infection. Si elle est préparée correctement, la fondue chinoise peut être consommée en toute sécurité. Pour la préparation des fondues à la viande, voici les règles d'hygiène recommandées par l'OSAV et l'ACCS :



- Utiliser toujours des planches à découper, des ustensiles de cuisine et des assiettes différents pour la viande et les autres aliments. La viande crue ne doit pas entrer en contact avec d'autres aliments crus ou prêts à consommer – accompagnements ou salade, par exemple.
- Pour la fondue chinoise, prévoir toujours deux assiettes : l'une pour la viande crue, l'autre pour la viande cuite, les accompagnements et les sauces.
- Éviter que le jus de la viande fraîche ou décongelée entre en contact avec des aliments crus ou prêts à consommer.



- Toujours bien cuire la viande, surtout la volaille. Elle ne doit pas être crue à l'intérieur.

Retrouvez sur le site Internet [www.savourensecurite.ch](http://www.savourensecurite.ch) un clip vidéo, une notice «Règles d'hygiène pour la préparation de la fondue chinoise» et un rappel des règles de base.

### **Des coûts de traitements de 10 millions de francs par an**

La campylobactériose est une zoonose, c'est-à-dire une maladie transmissible de l'animal à l'homme. Elle est à ce titre soumise à déclaration obligatoire. Les personnes touchées souffrent de diarrhées sévères, souvent accompagnées de crampes abdominales et de fièvre. La campylobactériose est une des gastro-entérites les plus fréquentes en Suisse : elle touche 7000 à 8000 personnes par année. Les coûts liés aux traitements se montent à quelque 10 millions de francs par an.

### **Campagne « Préparer correctement – savourer en sécurité »**

En avril 2016, l'OSAV a lancé la campagne d'information « Préparer correctement – savourer en sécurité », dans le but d'améliorer l'hygiène en cuisine et de réduire ainsi le nombre de cas de campylobactérioses et d'autres infections bactériennes en sensibilisant la population à la bonne préparation des aliments. La campagne est soutenue par le Centre de formation pour l'économie carnée suisse, Aldi Suisse SA, Aviforum, Coop et Bell, Kneuss, Lidl, Migros et Micarna, Proviande, l'Union suisse des paysans, l'Union professionnelle suisse de la viande et l'Association suisse des producteurs de volaille.



#### **Renseignements :**

Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires (OSAV)

Service médias

Tél. 058 463 78 98

[media@blv.admin.ch](mailto:media@blv.admin.ch)

Association des chimistes cantonaux de Suisse,  
ACCS

**Dr O. Deflorin**

Chimiste cantonal

Tél. 031 633 11 11

[otmar.deflorin@gef.be.ch](mailto:otmar.deflorin@gef.be.ch)

#### **Plus d'informations :**

[www.savourensecurite.ch](http://www.savourensecurite.ch)

#### **Département responsable :**

Département fédéral de l'intérieur DFI