



Communiqué de presse

Date 28 novembre 2018

« Savourer en sécurité » – une soirée fondue chinoise à gagner !

En fin d'année, les maladies diarrhéiques comme la campylobactériose augmentent. C'est souvent une mauvaise préparation des aliments qui est en cause, particulièrement lors d'une fondue chinoise. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) entend donc rappeler, en collaboration avec l'Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS), les différents conseils d'hygiène qui permettent de déguster sans risque une fondue chinoise. L'OSAV organise en outre un concours qui permet aussi de se familiariser avec les règles d'hygiène.

Le concours est organisé dans le cadre de la campagne d'information « Savourer en sécurité » sur le site Internet www.savourerensecurite.ch. En répondant correctement à la question posée, les participants peuvent gagner une fondue chinoise ainsi qu'une nuitée avec petit-déjeuner dans un hôtel-restaurant de l'Oberland bernois. Ce concours donne l'occasion à tout un chacun de se familiariser avec les règles d'hygiène qui doivent guider la préparation des aliments en général et de la fondue chinoise en particulier.

Respecter les règles d'hygiène

Car préparer correctement la fondue permet de réduire considérablement les risques de maladies diarrhéiques comme la campylobactériose ainsi que la transmission à l'être humain de germes résistants aux antibiotiques. Bien préparer, c'est savourer en sécurité. L'OSAV et l'ACCS appellent donc les règles suivantes :



bien séparer

- Toujours utiliser des planches à découper, des ustensiles et des assiettes séparés pour la viande et les autres aliments.
- Durant le repas, toujours utiliser deux assiettes, l'une pour la viande crue, l'autre pour la viande cuite, l'accompagnement et les sauces. En effet, la viande crue ne doit pas entrer en contact avec les autres plats crus ou prêts à consommer, comme les accompagnements ou la salade.
- De même, le jus de la viande fraîche ou décongelée ne doit pas entrer en contact avec les autres plats crus ou prêts à consommer.



- Toujours bien cuire la viande ; pour la viande de poulet, veillez tout particulièrement à ce qu'elle soit aussi bien cuite à l'intérieur.

Campagne « Savourer en sécurité »

Lancée en 2016, la campagne « Savourer en sécurité » se concentre depuis 2018 sur les hommes de 18 à 30 ans. Les statistiques montrent en effet qu'ils sont fortement touchés par la campylobactériose. Le site Internet www.savourensecurite.ch a été remanié en conséquence.

La campagne bénéficie du soutien de différents partenaires. En diffusant quelques conseils de base, la campagne doit contribuer à diminuer le nombre d'infections à *Campylobacter* et des autres infections bactériennes. Pour atteindre cet objectif, l'accent est mis sur la préparation correcte des aliments.

Informations complémentaires :

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)
Service médias
Tél. 058 463 78 98
media@blv.admin.ch

Association des chimistes cantonaux de Suisse
Otmar Deflorin
Chimiste cantonal
Tél. 031 633 11 11
otmar.deflorin@gef.be.ch

Liens :

www.savourensecurite.ch



Département responsable :

Département fédéral de l'intérieur DFI