



### 3.3 VIANDE ET PRODUITS CARNES FRAIS

*Fiches produit*

**Exemples de dangers à maîtriser :**

Bactérie généralement commensale de la microflore bactérienne normale du tube digestif de l'homme et de la plupart des animaux à sang chaud, *Escherichia coli* peut également être à l'origine de pathologies extra-intestinales (méningites, infections urinaires) ou intestinales. La contamination peut se faire indirectement par des produits d'origine animale et en premier lieu les steaks hachés de bœuf insuffisamment cuits et les produits laitiers (le lait cru et les fromages au lait cru).

*Campylobacter* et particulièrement *Campylobacter jejuni* sont des bactéries du tube digestif de l'homme et des animaux, particulièrement répandues. *C. jejuni* est aisément détruite par la chaleur. Les sources de contamination les plus fréquemment citées sont les volailles, les viandes, les crustacés, le lait cru et, dans certains pays, l'eau.

*Clostridium perfringens* est une bactérie banale de l'homme et des animaux. On la trouve donc un peu partout (eau, sol, boue, air). Elle résiste bien à la chaleur et est fréquemment mise en cause dans les intoxications survenant en restauration collective. Les plats préparés contenant de la viande sont souvent cités.

*Trichinella* est un parasite de la fibre musculaire de nombreux animaux (en particulier le porc, le sanglier et le cheval). On s'en prémunira en assurant une cuisson à cœur de ces viandes.

#### Bonnes pratiques à mettre en place

**Exigences :**

Respecter la chaîne du froid de l'achat à la préparation des produits.

En cas de difficulté de maintien au froid, préparation des produits dans la demi-journée suivant l'achat.

Assurer une cuisson à cœur des viandes de bœuf, de volaille et de porc (une cuisson à cœur signifie que, au terme de la cuisson, la viande n'est plus rosée, même au centre de la pièce de viande).

Etre particulièrement vigilant (lavage des mains, nettoyage des surfaces...) lors de la manipulation de viandes crues. Nettoyer soigneusement les ustensiles immédiatement après leur utilisation avec des produits carnés.

**Préconisations :**

Vérifier la fraîcheur des produits avant leur préparation : détection d'odeurs, de couleurs particulières, etc. En cas de doute, ne pas consommer l'aliment.

Etre particulièrement vigilant pour les steaks hachés : éviter les contaminations croisées, maintenir la chaîne du froid et assurer une cuisson à cœur.

Il existe deux types de produits carnés : les produits carnés hachés ou moulus comme les steaks hachés, les saucisses, les préparations pour tomates farcies, etc. Ceux-ci sont très sensibles. Et les produits découpés, plus résistants, à privilégier par rapport aux produits hachés ou moulus.

Préférer les produits carnés déjà emballés aux produits carnés à la coupe : l'emballage est plus solide.

S'assurer de la cuisson « à point » ou « bien cuit » en vérifiant visuellement que la viande n'est plus rosée à cœur. Pas de viande saignante.

**Cas particuliers :**

Jambon cru et saucisson sec sont des produits stables à température ambiante.