

Food Safety **Infosheet**

15 avril 2012

141 PERSONNES MALADES A CAUSE DE THON JAUNE OU ALBACORE SURGELE CRU ; SALMONELLA DANS DES SUSHIS EST A L'ORIGINE DES CAS DE MALADIES

Un foyer épidémique de 141 personnes infectées par Salmonella Bareilly a été lié à du thon jaune ou albacore utilisé dans des sushis. Les CDC et la FDA ont investigué ces cas groupés de maladies pendant les semaines précédentes mais n'ont pas identifié de source avant le 13 avril (les cas de maladies sont liées à la consommation de sushis et de produits similaires). Il y a eu 21 hospitalisations et pas de décès associé à ce foyer épidémique. De nombreuses personnes qui sont devenues malades ont signalé avoir consommé du thon cru dans des sushis, du « thon épicé ». Le produit impliqué, transformé et distribué par Moon Marine USA Corporation (connue aussi sous le nom de MMI) de Cupertino, Californie, est fait à partir de longues de

thon, selon le communiqué de presse de la FDA. Les arêtes ont été enlevées et le produit ressemble à un produit haché. La société a rappelé 26 684 kg de produits.



Le produit n'est pas disponible à la vente aux particuliers mais il a pu être consommé dans des restaurants ou les commerces pour faire des sushis, des sashimis, des céviches et d'autres plats similaires.

Les noms de Moon Marine USA Corporation ou MMI et Nakauchi Scrape AA ou AAA étaient imprimés sur les boîtes de produits lorsqu'elles étaient vendues par des distributeurs. Les boîtes peuvent avoir été distribuées à la vente en des lots plus petits.

La notice de rappel de la FDA peut être vue ci-après : <http://1.usa.gov/lo3OnG>

L'information sur l'investigation du foyer épidémique par les CDC peut être vue ci-après : <http://1.usa.gov/INbobT>