

ROLE DE LA CONTAMINATION CROISEE DANS UNE EPIDEMIE

88 cas à *Salmonella* Paratyphi B liés à du tempeh non pasteurisé.



CONTAMINATION
CROISEE

LE TEMPEH EST UN PRODUIT À BASE DE SOJA
FERMENTÉ

Pour faire du tempeh, les graines de soja sont cuites et écrasées. Du vinaigre et un ferment contenant des levures sont ajoutés à la pâte de soja. La fermentation se fait pendant 2-3 jours (et consomme le vinaigre). *Salmonella* et d'autres pathogènes peuvent croître pendant ce processus, cela signifie que le tempeh non pasteurisé devrait être étiqueté en tant que tel et manipulé comme de la viande crue.



Savoir-Faire en Sécurité des Aliments

- Lavez-vous les mains après avoir manipulé tout aliment ou emballage potentiellement contaminé (particulièrement ceux qui ont des fuites).
- Nettoyez et désinfectez les surfaces en contact avec les aliments après la préparation de tout aliment cru ou potentiellement contaminé.



Une épidémie à *Salmonella* Paratyphi B a rendu plus de 80 personnes malades en Caroline du Nord depuis mars 2012. La maladie est liée à la consommation de tempeh, un produit fermenté à base de soja, servi dans des restaurants. Les enquêteurs ont alors lié cela à la présence de *Salmonella* dans le ferment utilisé par le fabricant de tempeh, Smiling Harah d'Asheville, Caroline du Nord.

L'épidémie a entraîné des rappels par Smiling Hara ainsi que par le fournisseur du ferment, IndonesianFoodMart.com. Comme la source initiale de *Salmonella* était le ferment, les autorités de santé ont mis

en avant le rôle de la contamination croisée dans les cuisines comme facteur conduisant à la maladie. Les préparateurs d'aliments ont rapporté avoir coupé du tempeh non pasteurisé et des végétaux frais avec les mêmes couteaux et les mêmes planches à découper. *Salmonella* présent dans des restes de tempeh a pu se propager aux convives via ces ustensiles.

A moins d'être noté sur l'emballage, traitez le tempeh comme un aliment cru ; les couteaux, les planches à découper et les autres surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyés et désinfectés entre deux préparations et l'utilisation d'aliments prêts à être consommés.