

INTRODUCTION

Des **parasites** sont naturellement présents dans l'environnement des élevages pour animaux dont proviennent les viandes que nous consommons.

Dans leur cycle de vie, ces parasites peuvent transiter par l'animal, parfois sans provoquer de symptômes visibles. Même si le risque de présence parasitaire dans la viande reste faible, il ne doit pas être sous-estimé : les **conséquences** sur la santé humaine peuvent être sérieuses.

La tendance croissante à consommer de la viande crue ou peu cuite accroît le niveau d'exposition. Or, une contamination parasitaire peut être grave, retardée ou difficile à diagnostiquer, ce qui rend la **vigilance** d'autant plus importante.

Pour garantir la **sécurité** de vos clients et des consommateurs, il est essentiel d'appliquer les bonnes pratiques professionnelles et de se conformer aux exigences légales en vigueur.

Si besoin, nous vous invitons à consulter ou à revoir les articles 28 à 33 et 68 à 71 de l'Ordonnance sur l'hygiène des denrées alimentaires - OHyg.

RECOMMANDATIONS & ET EXIGENCES



Assurer la qualité sanitaire de tous les produits que vous mettez sur le marché (ex : utiliser uniquement des viandes ayant subi les contrôles sanitaires exigés par la législation suisse).



Inclure le risque parasitaire dans votre autocontrôle (plan de maîtrise sanitaire).



Prendre des mesures en cas d'infestation parasitaire observée: parer largement, éliminer les morceaux à risque ou à caractère répugnant, etc.



Vérifier auprès de vos fournisseurs que les produits à base de viande destinés à être mangés crus ont bien fait l'objet d'une surveillance adéquate ainsi que des contrôles nécessaires et exigés.



Effectuer des contrôles visuels réguliers pour détecter les parasites à toutes vos étapes de manipulation (ex : réception, découpe, filetage, etc.).



Éviscérer rapidement et soigneusement les volailles entières, sans oublier ensuite de les laver méticuleusement.



Trier, parer et fileter les viandes.

CONSERVATION ET TRANSPORT DE LA VIANDE



Ongulés domestiques et gibier: température à cœur maximale de 7 °C; pour la viande d'ongulés domestiques, prévoir une ventilation adéquate durant la réfrigération afin d'éviter toute formation d'eau de condensation à la surface des viandes.



Volaille domestique, lapins domestiques, oiseaux sauvages, lapins de garenne et lièvres: température à cœur max 4 °C.



Préparations de viande et produits à base de viande : max 4 °C



Viande hachée: max 2 °C



Viande et produits dérivés destinés à la surgélation: surgeler immédiatement et conserver à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Une période de stabilisation est autorisée avant la congélation si nécessaire



Viande et produits dérivés présentés à la vente: max 5 °C.

CONSEILS SPECIFIQUES D'HYGIENE



Afin d'assurer la destruction des éléments de reproduction des cycles parasitaires (kystes et oocystes):

Nettoyer les surfaces de travail et les ustensiles (découpe de la viande) avec une eau à $\geq 70^{\circ}\text{C}$.

UN BON CRU ?



**POUR VOTRE SANTÉ,
AVEC LA VIANDE CRUE,
ADOPTER LES BONS GESTES
AVANT D'EN MANGER.**

LES RISQUES

LE RISQUE PARASITAIRE

concerne particulièrement les spécialités comme les boulettes de viande hachée, les volailles grillées, barbecues, planchas, fondues chinoises, plats mijotés, s'ils ne sont pas bien cuits à cœur.

Quelle que soit sa provenance, la viande peut héberger des parasites. Lorsqu'elle est consommée crue, elle peut être à l'origine de maladies parasitaires. C'est aussi le cas si la viande est mal préparée, notamment en cas de cuisson ou de salage insuffisant.

**POUR MANGER DE LA VIANDE SANS RISQUES,
IL EST ESSENTIEL D'ADOPTER
QUELQUES GESTES SIMPLES.**

LES SYMPTÔMES !

LA PRÉSENCE DANS NOTRE ORGANISME DE PARASITES

LES TRICHINELLA peuvent provoquer la Trichinose ou Trichinellose, causée par la viande de porc infectée, consommée crue ou insuffisamment cuite. Les symptômes peuvent être digestifs, provoqués par les vers situés dans l'intestin : douleurs abdominales, nausées, diarrhées, vomissements, fièvre élevée. En cas de dissémination dans d'autres organes : douleurs musculaires, maux de tête, oedème du visage et démangeaisons.

TOXOPLASMA GONDII peut provoquer la toxoplasmose lorsqu'on consomme de la viande de boeuf, d'agneau ou de porc provenant d'animaux ayant ingéré des végétaux contaminés. Elle présente un risque sérieux pour les femmes enceintes et les personnes dont le système de défense immunitaire est affaibli.

TAENIA SAGINATA Ce ver plat transmis par ingestion de viande bovine insuffisamment cuite. Cause une téniaose souvent bénigne, parfois accompagnée de troubles digestifs et de perte de poids. Le diagnostic se fait par l'observation d'anneaux expulsés.

IMPORTANT :

En cas d'apparition de ces symptômes, consultez votre médecin traitant. Dans la majorité des cas, ces parasites peuvent être éliminés efficacement par un traitement antiparasitaire.

PARTENAIRES & CONTACT

OFFICE CANTONAL DE LA SANTÉ

Rue Adrien-Lachenal 8
1207 Genève

Tél. +41 (0) 22 546 50 00

www.ge.ch

Lignes TPG 1, 12, 17, 25 - arrêt Terrassière

REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE

Département de la santé et des mobilités
Office cantonal de la santé
Service du médecin cantonal
Service de la consommation
et des affaires vétérinaires



**TOUTES LES INFOS
UTILIS ICI !**