



Concerne : dépêche de l'agence Belga intitulée Grippe aviaire : ne pas manger de volaille dans les zones touchées (OMS) du 5 décembre 2005

Le commissariat interministériel Influenza insiste sur le fait que les recommandations de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et de la FAO (Food and Agriculture Organization) restent d'application. Vous trouverez ces recommandations et le communiqué de presse complet du 5 décembre sur les sites internet de l'OMS et de la FAO, via les liens suivants : (<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2005/pr66/fr/index.html>), (<http://www.fao.org/newsroom/fr/news/2005/1000172/index.html>). Vous pouvez aussi trouver de plus amples informations sur le site www.influenza.be.

L'OMS et la FAO recommandent en fait d'appliquer une hygiène culinaire parfaite (cuisson à 70°C, manipulation adéquate, lavage des mains, ...) lors de la préparation de volaille dans les pays affectés par la peste aviaire. En aucun cas, il n'est recommandé de s'abstenir de manger de la volaille dans ces pays, pour autant que les prescriptions d'hygiène, par ailleurs valables pour toute alimentation, soient respectées .

La FAO a rédigé une liste de 5 bonnes pratiques d'hygiène.

Bonnes pratiques d'hygiène recommandées pour réduire l'exposition au virus H5N1 dans les zones touchées par des foyers de grippe aviaire chez les volailles

1. Aucun oiseau provenant de volées touchées par la maladie ne devrait entrer dans la chaîne alimentaire.
2. S'abstenir de consommer des morceaux de volaille, du sang ou des œufs crus dans les zones touchées par des flambées ou en provenant.
3. Séparer la viande crue des aliments cuits ou prêts à consommer pour éviter la contamination. Ne pas utiliser la même planche à hacher ou le même couteau. Ne pas manipuler des aliments crus, puis des aliments cuits sans se laver les mains entre temps, et ne pas remettre la viande cuite dans la même assiette ou sur la même surface qu'avant la cuisson. Ne pas utiliser d'œufs crus ou mi-cuits dans des préparations alimentaires qui ne subiront pas de traitement thermique ou de cuisson.
4. Garder les mains propres. Après avoir manipulé du poulet ou des œufs congelés ou décongelés, se laver soigneusement les mains avec du savon. Laver et désinfecter toutes les surfaces et ustensiles ayant été en contact avec la viande crue.
5. Procéder à une cuisson complète de la viande de volaille qui inactive le virus. S'assurer que la viande de volaille atteint une température de 70°C au centre du produit ("température de la

braise”) ou qu'aucune partie de la viande n'est rose. Les jaunes d'œufs ne doivent être ni crémeux ni liquides