



Hygiène et cuisson au barbecue : pour ne pas gâcher le plaisir

En été, lorsque le soleil et les températures agréables sont au rendez-vous, la saison tant attendue des grillades peut commencer. Malheureusement, les règles d'hygiène ne sont pas toujours respectées, ce qui conduit parfois à des infections alimentaires. Vous pouvez toutefois éviter les conséquences désagréables en suivant quatre règles fort simples.

La viande crue peut présenter des bactéries indésirables : la volaille contient souvent des *Campylobacter*, parfois des salmonelles ; le boeuf peut véhiculer des colibacilles pathogènes, et la viande de porc, des bactéries *Yersinia enterocolitica* ou des salmonelles. Les consommateurs ne sont toutefois pas en mesure de les détecter, la qualité (goût, odeur, couleur) de la viande en question n'étant pas affectée.

Or ces bactéries indésirables représentent un danger lorsque les règles d'hygiène courantes ne sont pas systématiquement respectées lors de la préparation de la viande. L'OSAV a donc publié une fiche d'information présentant les principaux points à respecter lorsque l'on cuisine de la viande crue (<http://www.blv.admin.ch/themen/04678/04817/04828/04829/index.html?lang=fr>)

Quatre règles doivent notamment être respectées lorsqu'on fait des grillades :

1. Se laver les mains après avoir manipulé la viande crue (épicer, mariner, poser sur le grill). Utiliser une serviette en papier s'il n'est pas possible de se laver les mains. Nettoyer également les ustensiles de cuisine, tels que fourchettes ou pinces à barbecue.
2. Ne pas se lécher les doigts après avoir touché la viande marinée et ne pas utiliser le reste de la marinade comme sauce froide.
3. **Toujours bien cuire la viande !** Les hamburgers doivent être bien cuits. La viande de volaille doit également être bien cuite, ne pas présenter de zone rouge et se détacher facilement des os. Les saucisses à griller doivent être bien cuites à l'intérieur également. Dans le cas contraire, les remettre sur le grill.
4. Ne pas utiliser la même assiette pour la viande crue et la viande cuite. Déposer les grillades prêtes sur de la vaisselle non utilisée les manger dans une assiette propre.

Respectez ces quatre règles d'hygiène pour que le plaisir de vos grillades ne soit pas gâché.