

Prévention de la listériose

Rédaction : Eric Farfour

Septembre 2024



Aliments à éviter



Fromage au lait cru, lait cru, croûte de tous les fromages



Charcuterie



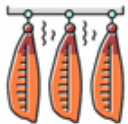
Viande crue ou peu cuite



Œufs crus



Préparation à base d'œufs ou de produits laitiers crus*



Poissons fumés (saumon, truite...)



Crustacés décortiqués vendus cuits



Poissons crus (sushi, tarama...)

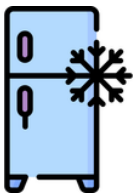


Coquillages crus



Graines germées crues

Conservation des aliments



- Nettoyage régulier du réfrigérateur, immédiatement en cas de salissure, et désinfection avec de l'eau javellisée
- Température correcte du réfrigérateur (+4°C)
- Conserver les aliments crus et cuits séparément
- Respecter les dates limites de consommation

Préparation des repas



- Bien rincer les fruits, les légumes et les herbes aromatiques
- Se laver les mains après la manipulation d'aliments non cuits
- Nettoyer les plans de travail et les ustensiles de cuisine après avoir manipulé des aliments crus
- Cuire à cœur les aliments crus d'origine animale (viandes, poissons...)
- Enlever la croûte des fromages
- Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate