

# Hit-parade des 10 principales erreurs qui peuvent être à l'origine d'une toxi-infection alimentaire

1. Température et / ou durée de conservation des produits incorrecte
2. Refroidissement insuffisant ou trop lent
3. Délai de 12 heures ou plus entre la préparation et la consommation (généralement en combinaison avec un problème de température)
4. Défaut d'hygiène du personnel ou manipulateur contaminé
5. Utilisation de matières premières crues contaminées dans un aliment qui n'est pas traité ultérieurement ou utilisation de matières premières d'origine douteuse
6. Traitement thermique (cuisson) insuffisant
7. Conservation à chaud incorrecte (température / durée)
8. Réchauffement des produits insuffisant
9. Contaminations croisées durant les manipulations fautives (exemples: contacts entre des denrées crues et des denrées prêtes à consommer par l'intermédiaire de l'équipement ou des ustensiles mal ou pas nettoyés)
10. Nettoyage et désinfection des ustensiles et de l'équipement insuffisant (en particulier les trancheuses, broyeurs, couteaux, récipients, ...)



Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement

Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation

