

Arras, le 17 septembre 2019

Recommandations concernant la consommation des viandes hachées

Compte tenu de cas d'intoxication alimentaire ces dernières années dus à la consommation de viandes hachées et, plus récemment, des cas de salmonellose dans le Pas-de-Calais, la préfecture du Pas-de-calais rappelle que, d'une façon générale, la consommation de viande hachée crue ou non cuite à cœur peut présenter un risque important d'infection bactérienne pour les personnes fragiles (enfants, personnes immunodéprimées, femmes enceintes, personnes âgées ...).

Parmi les mesures de précaution : **la cuisson à cœur de ces produits**, la plupart des bactéries étant détruites à la température de 65°C.

Il est donc recommandé et ce, quel que soit l'âge du consommateur, de cuire à cœur la viande hachée, qu'elle soit de bœuf ou de cheval.

Par cuisson à cœur, on entend que l'ensemble du morceau, y compris l'intérieur, doit être bien cuit. Une méthode simple pour s'en assurer est de vérifier visuellement que la viande n'est plus « rosée » à cœur.