



Février 2026

Manipulation de la viande de volaille

La viande de poulet et de volaille est toujours plus contaminée que la moyenne par les bactéries de type *Salmonella* et *Campylobacter* par rapport aux autres viandes. La transmission à d'autres produits doit être évitée.

Mesures de précaution :

- L'entreposage, tant dans les chambres froides que dans les réfrigérateurs, doit être séparé du reste de la viande et des produits à base de viande ainsi que des autres denrées alimentaires.
- Planches à découper séparées pour le poulet et la volaille.
- Désosser le plus vite possible les poulets et les volailles qui seront transformés. Transformer immédiatement la viande obtenue ou la congeler dans des emballages plats, ou aplatis dans des sachets en plastique.
- Utiliser rapidement la viande décongelée. Pas de deuxième congélation.
- Décongeler les poulets et volailles surgelés au réfrigérateur, au micro-ondes ou dans un emballage hermétique sous l'eau courante.
- L'eau d'égouttage doit être récupérée et déversée.
- Ne pas effectuer d'autres manipulations proche du poulet et de la volaille !
- Après avoir touché de la volaille et de la viande de volaille crue, se laver soigneusement les mains à chaque fois et, si possible, les désinfecter.
- Nettoyer soigneusement les planches à découper, les surfaces de table et les couteaux, etc. après un contact avec de la volaille et de la viande de volaille crue. Le mieux est de les passer immédiatement au lave-vaisselle.
- Toujours bien rôtir ou cuire la viande de poulet. Température à cœur >75°C ! La viande doit se détacher facilement de l'os.

- **Attention aux barbecues estivaux :** soyez conscient des risques de propagation des bactéries de type *Salmonella* et des *Campylobacter jejuni* des morceaux de poulet à d'autres aliments (mains, jus de viande, contact direct de la viande de poulet avec d'autres aliments, etc.).

