

MacDonald retire les tomates de ses sandwiches à cause de contaminations par les salmonelles

Publié le lundi 16 juin 2008

Voir en ligne : <https://www.france-science.org/MacDonald-retire-les-tomates-de.html>

La plus grande chaîne de restauration collective mondiale : MacDonald a annoncé lundi 9 juin qu'elle arrêterait temporairement de servir des tomates dans ses sandwiches aux Etats-Unis, à cause de problèmes sanitaires. En effet, des intoxications par la bactérie salmonelle ont été observées chez certains de leurs consommateurs.

La Salmonelle est une bactérie naturellement présente dans l'intestin des animaux (en particulier chez les volailles et les porcs), des oiseaux, des reptiles, de certains animaux de compagnie et de certaines personnes. Elle est également présente dans l'environnement. Les personnes qui consomment des aliments contaminés par la Salmonelle sont susceptibles de contracter la salmonellose. Les symptômes de la salmonellose ressemblent à ceux de la grippe. Ils se manifestent habituellement de 12 à 72 heures après l'ingestion d'aliments contaminés et durent généralement jusqu'à sept jours. La plupart des gens s'en remettent sans traitement. Chez certaines personnes toutefois (les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli), un séjour à l'hôpital devient nécessaire. Les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont les plus à risque de développer des complications graves comme la septicémie.

Depuis le milieu du mois d'avril, 145 personnes dans pas moins de 16 états ont été infectées par la bactérie Salmonelle à partir de tomates. La majorité des cas ont été observés dans les états du Texas et du nouveau Mexique et 23 d'entre eux ont nécessité une hospitalisation. En réponse MacDonald a enlevé les tomates de ses fameux sandwiches : premium chicken et Big N' Tasty burger. Pour l'instant l'entreprise précise qu'elle n'a détecté aucune trace de salmonelle dans ses produits et qu'il s'agit seulement de mesures de précaution.

D'autres chaînes de restauration rapide et même certains supermarchés ont décidé de suspendre temporairement la vente de certaines tomates. L'agence américaine pour la sécurité des aliments : Food and Drug Administration (FDA) a annoncé que les consommateurs devaient par précaution arrêter de consommer les tomates de type dites romaine, prune et ronde. L'agence a également recommandé à tous les restaurants et les supermarchés de ne pas vendre ce type de tomates pour le moment.

Les tomates cerises et les tomates en grappes semblent quant à elles ne pas poser de problèmes de contaminations. Mac Donald a d'ailleurs affirmé qu'il continuera à mettre des tomates en grappe dans ses salades.

Dans l'Illinois, 17 personnes ont déjà été intoxiquées par la bactérie salmonelle et les autorités sont en train de chercher les éventuels liens avec la consommation de tomate.

Source :

- <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/cause/salmonellaf.shtml>

- <http://www.chicagotribune.com/business/chi-tue-mcdonalds-tomatoes-salmonella-jun09,0,4285616.story>

Rédacteur :

Lila Laborde-Casterot (deputy-agro.mst@consulfrance-chicago.org), Amanda Liethen (assistant-agro.mst@consulfrance-chicago.org)