

SECURITE ALIMENTAIRE : CE QU'EN DIT LA PRESSE

Intoxication alimentaire : les émissions de cuisine devraient donner plus de conseils d'hygiène

13/11/2016 - Ysabelle Silly

Une nouvelle étude publiée dans le **Journal of Nutritional Education and Behavior** lance un appel aux émissions de cuisine. Sa demande : qu'elles donnent davantage de conseils de sécurité sanitaire lors de la manipulation d'aliments afin d'éviter les **intoxications alimentaires**.

En effet, aux États-Unis, quelques 48 millions de cas de maladies d'origine alimentaire sont recensés chaque année, causant 3 000 morts, selon les Centres pour le contrôle et la prévention des maladies.

Beaucoup de personnes ne se lavent pas les mains avant de cuisiner

Des chercheurs de l'Université du Massachusetts Amherst sont partis d'un constat : en 2011, moins de consommateurs déclaraient respecter les **règles de sécurité sanitaires** essentielles en cuisine (se laver les mains avant de toucher la nourriture, utiliser des cuissons à des températures appropriées, séparer la viande des aliments prêts-à-manger...), par rapport à 2008 ou 2010.

Ils ont donc interrogé des consommateurs sur la manière dont ils s'informaient sur la sécurité alimentaire. Ils ont constaté que 73 % obtenaient les renseignements sanitaires à travers les médias. 22 % avaient pour principale source d'information les émissions culinaires télévisées...

Les règles d'hygiène en cuisine peu évoquées dans les émissions télévisées

Un groupe de régulateurs de l'État et des professionnels de la sécurité sanitaire des aliments ont regardé 10 émissions de cuisine très populaires aux États-Unis afin d'évaluer les pratiques alimentaires d'hygiène. Résultats : beaucoup d'entre eux ont constaté que les règles de base n'étaient pas évoquées par les chefs de cuisine et les animateurs télévisés.

"Les pratiques de sécurité sanitaire des aliments ont été mentionnés dans seulement trois épisodes d'une émission culinaire," regrette l'auteur principal de l'étude, le Dr Nancy L. Cohen, qui a noté que le pourcentage d'émissions mettant en évidence une bonne hygiène de la cuisine était "beaucoup plus faible que celle observée chez les employés de **restaurants** et les consommateurs en général."

Et si, pour donner l'exemple, on introduisait davantage de **règles d'hygiène** dans les émissions culinaires françaises ?