



En cuisine, se laver les mains est essentiel

La peau de nos mains est naturellement en contact permanent avec de nombreux microbes. Ces animaux microscopiques peuvent demeurer longtemps sur la peau sans présenter aucun danger particulier pour celui qui en est porteur.

Quand on cuisine, les mains jouent un rôle important : elles épluchent, malaxent et manipulent les ingrédients qui entrent dans la composition des plats. Une partie des microbes présents sur les mains du cuisinier se mêlent ainsi aux aliments. Habituellement détruits par la cuisson, les microbes restent par contre dans les aliments crus et peuvent s'y multiplier. Si cette prolifération est importante, elle peut rendre ces plats crus dangereux à consommer en provoquant, dans les heures qui suivent le repas, une « toxi-infection alimentaire collective » (TIAC) parmi les convives.

C'est pourquoi il est essentiel de se laver soigneusement les mains avant chaque préparation d'aliments. Ce conseil rappelle un adage bien connu des critiques gastronomiques : la qualité d'un restaurant se juge aussi à la façon dont sont mises en œuvre les règles d'hygiène. Les humoristes résumaient jadis cela de la façon suivante : avant de manger dans un restaurant, mieux vaut aller voir ses toilettes.

Source : *Open Rome*



Le Dico du doc

Vive

Poisson très commun sur les côtes méditerranéennes et atlantiques. Long de 15 cm environ, il s'enfouit dans les baies sableuses, ne laissant dépasser que ses épines dorsales.

La piqûre par une de ces épines (même avec un poisson mort depuis plusieurs jours) provoque une douleur qui peut être très violente, diffuser à la racine du membre piqué et, parfois, provoquer une syncope ou un malaise général avec sueurs, nausées et vomissements.

En 20 mn, la zone de piqûre pâlit et gonfle. Le venin de la Vive étant « thermolabile », on atténue ses effets en le chauffant : approchez la plaie d'une source de chaleur ou baignez le membre piqué dans de l'eau à plus de 50°C.

Dans tous les cas, il faut désinfecter la zone de piqûre. Pour diminuer la douleur, on peut absorber de l'aspirine, mais si elle est trop forte, un médecin peut injecter localement un anesthésique (Xylocaïne adrénalinée à 1%®).

Météo antibio

Risques

- | | |
|---------------------|-------------|
| - Grippe | très rare |
| - Bronchiolite | très faible |
| - Inf respiratoire | faible |
| - Gastro-entérite | moyen |
| - allergies pollens | en hausse |

Source : <http://www.grog.org>
et <http://www.pollens.fr>



Son arrête dorsale est très dangereuse.

La vive est l'un des poissons utilisés pour la bouillabaisse. Sa chair est très fine. Il est conseillé aux cuisiniers de la manipuler avec des gants très épais.