

Préparation de Taioro et de Mitihue

Formulaire d'information et d'engagement

Article 10 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale)

Information générale

La consommation de TAIORO ou de MITIHUE peut être à l'origine de cas de « méningite à éosinophile ».

Chaque année, cette pathologie entraîne des hospitalisations en Polynésie française et dans toute la région Pacifique.

En cause, l'utilisation de chevrettes crues pour faire fermenter le coco râpé.

Les chevrettes peuvent contenir un parasite (larve de nématode) qui se transmet à l'homme.

La maladie peut facilement être évitée en respectant les règles suivantes :

- CONGELER les chevrettes au moins 48 heures avant de les utiliser.
- NE PAS CONSOMMER du TAIORO ou du MITIHUE préparé avec des chevrettes non congelées au préalable.

Le parasite provoque des maux de tête, des vomissements ou des nausées, un état grippal (fièvre, douleurs dans les mains ou les pieds) ; cela peut aller jusqu'à une méningite qui nécessite une hospitalisation.

Les personnes qui, une à deux semaines après consommation de TAIORO ou de MITIHUE, présentent ce type de symptômes, sont invitées à consulter le plus vite possible leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

En Polynésie, l'obligation est faite aux producteurs de TAIORO et de MITIHUE de congeler les chevrettes avant leur utilisation. Ils en sont informés à l'occasion de leur déclaration d'activité auprès du BSE. Cette déclaration est obligatoire.

Ils sont également informés de ce que leur n° T.A.H.I.T.I. doit figurer sur l'étiquetage de leur production.

Signature du responsable de l'établissement

Je soussigné, NOM Prénom....., producteur de : Mitihue
 Taioro

déclare avoir pris connaissance du risque sanitaire lié à la préparation du taioro et du mitihue.

Je suis informé des obligations qui me sont faites et m'engage à :

- congeler les chevrettes 48h avant toute utilisation dans ma production,
- étiqueter mes produits,
- faire figurer sur les étiquettes mon numéro TAHITI.

Le : NOM Prénom.

Cachet

Signature :

à : NOM Prénom.

de

l'établissement