Service communication
Tél. : 24 66 40

Mercredi 3 octobre 2018

INFO PRESSE

Le 26 septembre dernier, le gouvernement, la province Sud et la ville de Nouméa ont décidé d'imposer à l'entreprise Newrest la fermeture de ses locaux pour une opération de nettoyage et de désinfection approfondie de ses cuisines. Celle-ci a eu lieu les 29 et 30 septembre, sous le contrôle du service d'Inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire (Sivap) de la Davar. Des prélèvements ont été effectués par le Sivap lundi 1er octobre pour en évaluer l'efficacité.

Les résultats confirment la qualité des opérations menées. Néanmoins, une faible présence de bactéries a encore été constatée. Une désinfection complémentaire a donc été demandée avant d'autoriser la reprise de l'activité Newrest, à l'exception de la restauration à destination des scolaires.

En parallèle, bien que la piste bactérienne (recherche de staphylocoques et de *bacillus cereus*) ne soit pas abandonnée, il est également nécessaire de porter les efforts sur la piste toxicologique (recherche de produits toxiques, métaux lourds, produits vomitifs, etc). À cette fin, des prélèvements ont été envoyés en Métropole pour une large recherche de tout élément toxicologique susceptible d'expliquer les épisodes à répétition des toxi-infections alimentaires collectives.
Il convient désormais d'attendre les résultats de ces investigations.