



Les barbecues

CONSEILS POUR PRÉSERVER La SALUBRITÉ DES ALIMENTS



Prévention des toxi-infections alimentaires

Le cuisinot prudent

Tout le monde adore les barbecues! Mais la préparation soigneuse des aliments est essentielle pour prévenir les toxi-infections alimentaires. Suivez ces conseils pratiques des spécialistes de la salubrité des aliments au Canada. Ne prenez pas de risque avec les aliments cet été – et tout au long de l'année!

Liste de vérification de la salubrité des aliments pour le barbecue

PROPRE au départ!

- Se laver les mains est l'une des meilleures façons de prévenir la propagation des toxi-infections alimentaires. Vous lavez-vous les mains pendant au moins 20 secondes avec de l'eau chaude et du savon avant et après avoir manipulé des aliments? Il faut également se les laver avant de passer d'un aliment à un autre.
- Vos surfaces de travail et vos ustensiles sont-ils propres et désinfectés? La désinfection aide à ralentir la multiplication des bactéries et à prévenir les toxi-infections alimentaires.

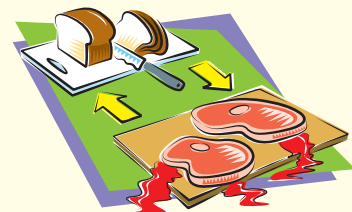


DÉSINFECTANT À L'EAU DE JAVEL

- Mélangez 5 ml (1 c. à thé) d'eau de Javel avec 750 ml (3 tasses) d'eau dans un flacon pulvérisateur étiqueté.
- Après avoir nettoyé les surfaces de travail et les ustensiles, vaporisez-les de désinfectant et laissez agir un moment.
- Rincez abondamment à l'eau claire et laissez sécher à l'air (ou utilisez un linge à vaisselle propre).

CONSEIL POUR PRÉSERVER LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS –

Il n'est pas recommandé de passer la viande crue sous l'eau, car cela pourrait constituer une source de contamination croisée des surfaces de travail avoisinantes et des aliments qui s'y trouvent.



❑ RAFRAÎCHISSEZ-VOUS près du BARBECUE!

- Conservez les aliments au frais à une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F). Il est préférable de laisser les aliments périssables au frigo ou dans la glacière jusqu'à ce que vous soyez prêt à les faire cuire ou à les manger. Les bactéries peuvent se développer et altérer les aliments si vous gardez ceux-ci dans la zone de températures dangereuses (entre 4 °C et 60 °C/40 °F et 140 °F) pendant plus de deux heures. Lorsqu'il fait très chaud, il est préférable de réduire le temps de conservation dans la zone de températures dangereuses à une heure ou moins.
- Gardez la glacière au frais. Remplissez-la de sacs réfrigérants pour garder une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F). Évitez de placer la glacière en plein soleil.



CONSEIL POUR PRÉSERVER LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS –
Vous pourriez utiliser deux glacières : une pour les boissons (qui risque d'être ouverte plus souvent) et une autre pour les aliments.

❑ CUISINEZ en toute sécurité!

- Ayez un thermomètre numérique pour aliments à portée de la main. Prévenez les toxi-infections alimentaires en faisant cuire les aliments jusqu'à ce que leur température interne soit sûre. Consultez le tableau. Les spécialistes en salubrité des aliments affirment que l'utilisation d'un thermomètre pour aliments est la seule façon de préparer les aliments sans risquer de les faire trop cuire!
- Gardez les aliments chauds au chaud à une température égale ou supérieure à 60 °C (140 °F) afin de prévenir la multiplication des bactéries et de réduire les risques de toxi-infection alimentaire.

❑ SÉPAREZ les aliments crus des aliments cuits!

- Les aliments crus peuvent contaminer les aliments cuits et provoquer des toxi-infections alimentaires. Couvrez les aliments crus et séparez-les des aliments cuits.

CONSEIL POUR PRÉSERVER LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS –
Avant de faire mariner la viande, réservez une partie de la marinade au frigo de sorte que vous puissiez l'utiliser plus tard pour arroser la viande ou comme trempette. N'utilisez pas les restes de marinades ayant servi à faire mariner des aliments crus pour arroser les aliments cuits.

Quand mes aliments sont-ils prêts à être mangés?

Aliments

Température

Viandes complètement cuites et prêtes à être mangées (p. ex. jambon, rôti).	Vous pouvez les manger froides ou les faire chauffer.
Tranches et rôtis de bœuf et de veau.	63 °C (145 °F) mi-saignant, 71 °C (160 °F) à point 77 °C (170 °F) bien cuit
Côtelettes, côtes et rôtis de porc; bœuf, porc et veau hachés, y compris les saucisses faites de ces viandes.	71 °C (160 °F)
Farces et plats en cocotte, saucisses fumées, restes, plats à base d'œufs; dinde et poulet hachés, y compris les saucisses faites de ces viandes.	74 °C (165 °F)
Poitrines, pilons, cuisses et ailes de poulet et de dindon.	74 °C (165 °F)
Poulets et dindes entiers.	85 °C (185 °F)



- Gardez des assiettes et des ustensiles de cuisson propres à portée de la main. N'utilisez jamais les mêmes assiettes, plats de service ou ustensiles pour les aliments cuits que pour les aliments crus. Le jus de ces derniers peut transmettre des bactéries aux aliments que vous aviez pourtant pris soin de faire cuire de façon appropriée et provoquer des toxico-infections alimentaires!

Six conseils pour conserver les restes sans danger

1. **Refroidissez** rapidement les aliments pour empêcher la croissance de bactéries nocives! Pour accélérer le processus de refroidissement des grandes casseroles d'aliments, déposez celles-ci dans un évier rempli d'eau et de glace pendant au plus deux heures et remuez le contenu de temps à autre. Changez l'eau souvent.
2. **Conservez** les aliments dans des plats **peu profonds**. **Couvrez-les** lorsqu'ils sont froids pour empêcher la contamination croisée.
3. **Réfrigérez les aliments le plus tôt possible!** Si vous avez gardé les aliments dans la zone de températures dangereuses (entre 4 °C et 60 °C /40 °F et 140 °F) pendant plus de deux heures, jetez les restes. Vous ne pouvez affirmer qu'un aliment est sûr uniquement par son apparence, son odeur ou son goût. Rappelez-vous, si vous n'êtes pas certain, **jetez l'aliment!** En été, lorsqu'il fait chaud, ne gardez pas les aliments à la température ambiante pendant plus d'une heure.
4. **Ne surchargez pas** le frigo! L'air froid doit pouvoir circuler autour des aliments.
5. **Mangez** les restes manipulés de façon appropriée dans les deux ou trois jours suivant la cuisson pour vous assurer de leur qualité et de leur salubrité. Réchauffez les restes jusqu'à ce qu'ils aient atteint une température de 74 °C (165 °F).
6. **Congelez** les restes immédiatement si vous ne prévoyez pas les consommer dans les deux ou trois jours suivant la cuisson.

Protection des aliments au Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme de réglementation à vocation scientifique du gouvernement du Canada en matière de santé des animaux, de protection des végétaux, et en partenariat avec Santé Canada, de salubrité des aliments.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments ou pour commander des exemplaires gratuits de cette brochure, consultez le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca, ou composez le 1-800-442-2342/ATS 1-800-465-7735 (du lundi au vendredi de 8 h à 20 h, heure normale de l'Est). Vous pouvez également trouver de l'information sur la salubrité des aliments en consultant le site Web de Santé Canada ou celui du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments à l'adresse : www.hc-sc.gc.ca et à l'adresse : www.abaslesbac.org, respectivement.



N° de cat. : A104-9/2005F
 ISBN : 0-662-74679-1
 P0060F-05/07