



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 réduire les risques de toxi-infection alimentaire. 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.
- Les surfaces de travail et les ustensiles sont-ils propres et désinfectés? La désinfection aide à ralentir la multiplication des bactéries et réduit les risques de toxi-infection alimentaire.



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 asséchez avec un linge à vaisselle propre).

**CONSEIL PRATIQUE 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. Des bactéries pourraient 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.



- Gardez la glacière au frais. Remplissez-la de sacs réfrigérants pour garder une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F). Placez la glacière à l'ombre et couvrez-la d'une couverture pour une meilleure isolation!

CONSEIL PRATIQUE 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. Consultez le tableau. Prévenez les toxi-infections alimentaires en faisant cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils aient atteint une température interne sûre. 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 au chaud à une température égale ou supérieure à 60 °C (140 °F) afin de prévenir la croissance 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 ainsi provoquer des toxi-infections alimentaires. Couvrez les aliments crus et séparez-les des aliments cuits.

CONSEIL PRATIQUE 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. Il est préférable de ne pas utiliser les restes de marinades ayant servi à faire mariner des aliments crus pour arroser les aliments cuits.

Quand Les aliments sont-ils prêts à manger?

Aliment

Température

Viandes complètement cuites et prêtes à manger (jambon, rôti, etc.).

Tranches et rôtis de boeuf et de veau.

Côtelettes, côtes et rôtis de porc; viandes hachées de boeuf, de porc et de veau, y compris les saucisses faites de ces viandes.

Farces et plats en cocotte, saucisses fumées, restes, plats à base d'oeufs; viandes hachées de poulet et de dinde, y compris les saucisses faites de ces viandes.

Dindes et poulets entiers, poitrines, pilons, cuisses et ailes.

63 °C (145 °F) mi-saignant

71 °C (160 °F) à point

77 °C (170 °F) bien cuit

71 °C (160 °F)

74 °C (165 °F)

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 toxi-infections alimentaires!

Six conseils pratiques 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 et remuez-en le contenu de temps à autre.
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. **Placez immédiatement les restes au congélateur** si vous ne prévoyez pas les consommer dans les deux ou trois jours suivant la cuisson.

Nous assurons la salubrité des aliments au Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est le principal organisme fédéral à vocation scientifique chargé de faire respecter la réglementation sur la salubrité des aliments*, la santé des animaux et la protection des végétaux. La salubrité des aliments au Canada est le pivot de toutes les activités de l'ACIA.

** en partenariat avec Santé Canada*

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez consulter le site Web de l'ACIA à l'adresse

www.inspection.gc.ca

Vous pouvez également trouver de l'information sur le sujet en consultant le site Web du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments à l'adresse

www.canfightbac.org

Agence canadienne d'inspection des aliments
Affaires publiques
59, promenade Camelot
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9
1 800 442-2342



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