



Fiche de renseignements

FAITS CONCERNANT LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : LA DINDE

De mauvaises techniques d'achat, de préparation et de cuisson de la dinde peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires. Les conseils suivants contribueront à réduire les risques.

Il est toujours important de garder les aliments à une température non comprise dans la plage des températures dangereuses qui va de 4 °C (40 °F) à 60 °C (140 °F). Pour ce faire, il faut garder les aliments chauds au chaud à au moins 60 °C (140 °F), et les aliments froids au froid à au plus 4 °C (40 °F).

Achat d'une dinde

- Vérifiez la date limite de vente de la dinde : elle indique sa fraîcheur.
- Les dindes congelées bien emballées peuvent être conservées au congélateur pendant une période maximale d'un an.
- Lorsque vous achetez une dinde congelée, comptez de quatre à six jours pour la décongeler au réfrigérateur (dépendant de son poids).
- Lorsque vous achetez une dinde fraîche, ne l'achetez pas plus de deux jours avant de la cuire. Assurez-vous qu'elle est froide au moment de l'achat et réfrigérez-la à une température d'au plus 4 °C (40 °F) immédiatement après que vous arrivez chez vous.
- À l'épicerie, vous devriez choisir la dinde en dernier, juste avant de vous rendre à la caisse.
- Ne laissez pas la dinde entrer en contact avec d'autres articles dans votre chariot. Placez-la dans un sac de plastique distinct pour éviter la contamination croisée avec d'autres aliments.

Décongélation de la dinde

- **Ne faites jamais** décongeler la dinde sur le comptoir de la cuisine.
- Placez la dinde au réfrigérateur dans un grand contenant ou sur un plateau suffisamment grand pour empêcher que les jus qui s'en échappent ne contaminent d'autres aliments conservés dans le réfrigérateur. Placez-la sur la tablette inférieure du réfrigérateur.
- Commencez à décongeler la dinde au réfrigérateur plusieurs jours avant de la cuire. Calculez 24 heures par 2,5 kg (5 livres) (c.-à- d., 5 heures/lb ou 10 heures/kg).
- La dinde peut être décongelée sous un robinet d'eau froide, mais il faut l'emballer dans du plastique hermétique pour aider à prévenir la contamination croisée.
- Lorsque vous dégelez une dinde dans un four micro-ondes, faites-la cuire dès qu'elle est complètement dégelée.

Préparation de la dinde

- Lavez-vous les mains et lavez le comptoir et tous les ustensiles minutieusement avant **et** après avoir préparé la dinde.

- Après la préparation de la dinde, désinfectez immédiatement l'évier, les surfaces du comptoir, les ustensiles et tout ce qui est entré en contact avec la dinde avec une solution diluée d'eau de javel (5ml/1 c. à thé d'eau de javel dans 750 ml/3 tasses d'eau).
- Faites en sorte qu'aucun jus de la dinde n'entre en contact avec d'autres aliments ou équipement servant à la préparation d'aliments.
- Pour un maximum de salubrité, ne faites pas cuire la farce à l'intérieur de la dinde.

Cuisson de la dinde

- **Ne faites jamais** cuire une dinde à feu lent. Réglez le four à au moins 177 °C (350 °F) et placez un thermomètre à viande dans le volatile pour vous assurer que la température interne atteint au moins 85 °C (185 °F).
- La farce doit atteindre une température interne minimale de 74 °C (165 °F).
- Si vous choisissez une dinde entière, retirez la viande du four vers la fin de la cuisson et insérez un thermomètre à lecture instantanée dans la partie la plus épaisse de la cuisse intérieure de manière à ne pas toucher l'os. Insérez le bout du thermomètre à une profondeur d'au moins 4 cm (1 pouce 1/2) et laissez-le pendant la durée recommandée avant d'en faire la lecture. Si la température adéquate est atteinte, la viande peut être consommée sans risque. Par contre, si la viande n'a pas encore atteint la température recommandée, remettez-la au four. Lavez toujours le thermomètre et les autres ustensiles que vous utilisez pour préparer des aliments crus ou partiellement cuits avant de vous en servir pour vérifier de nouveau les aliments.
- Si vous choisissez une dinde déjà cuite, farcie et réchauffée, assurez-vous de la mettre au four à une température minimale de 60 °C (140 ° F) et de la consommer au plus tard dans les 2 heures qui suivent son achat. Si vous prévoyez la consommer plus de 2 heures après l'achat, retirez la farce, puis réfrigérez la farce et la dinde le plus rapidement possible après l'achat à une température d'au plus 4 °C (40 ° F).

Service de la dinde

- Servez la dinde et la farce immédiatement. Gardez le reste de la dinde et de la farce au chaud dans un four réglé à une température de 60 °C (140 ° F) . Remplacez les plats vides avec des aliments chauds gardés au four.

Les restes de dinde

- Réfrigérez rapidement les restes dans des contenants peu profonds non couverts pour permettre leur refroidissement rapide. Couvrez les contenants une fois les aliments refroidis.
- Désossez la dinde. Conservez la dinde, la farce et la sauce dans des contenants distincts peu profonds, pour permettre leur refroidissement rapide.
- Réchauffez les restes à 74 °C (165 °F).
- Amenez la sauce à forte ébullition et brassez-la pendant que vous la réchauffez.
- Utilisez les restes de dinde au plus tard dans les deux à trois jours.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la préparation des aliments pour la période des fêtes et les méthodes de manipulation sans risque des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca et cliquez sur français et Centre des consommateurs.