



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Quelques conseils sur la salubrité des aliments : **Les barbecues**



Salubrité
DES ALIMENTS

Canada

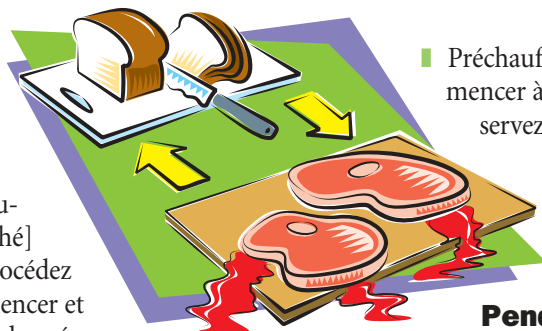


Tout le monde adore les barbecues!
Suivez ces conseils pratiques pour
préparer, cuire, servir et conserver
en toute sécurité les aliments
cuits au barbecue.

Attention à la zone dangereuse entre 4° C et 60° C (40 °F et 140 °F)

Avant de commencer

- Nettoyez et désinfectez tout le matériel et les ustensiles de cuisine ainsi que les surfaces de travail en utilisant une faible solution d'eau de javel (5 ml [1 c. à thé] dans 750 ml [3 tasses] d'eau). Procédez de cette manière avant de commencer et une fois que vous aurez terminé de préparer la nourriture. Rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'air, si possible, ou utilisez des linges à vaisselle propres ou des essuie-tout.
- Lavez-vous bien les mains pendant au moins 20 secondes avec du savon et de l'eau chaude. Lavez-vous les mains avant de commencer à préparer la nourriture. Lavez-les de nouveau lorsque vous passez d'un aliment à un autre. Assurez-vous également de vous laver les mains après avoir touché à de la viande, du poulet ou des fruits de mer crus.
- Gardez les aliments crus séparés des aliments cuits. N'utilisez jamais la même assiette ou le même plat pour les viandes crues et cuites. Servez-vous d'ustensiles différents pour les aliments crus et cuits.
- Gardez les viandes, les salades et les aliments périssables au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à les utiliser. Si vous rangez vos aliments dans une glacière, mettez-y des pochettes réfrigérantes pour garder la température à 4 °C (40 °F) ou moins. Autant que possible, gardez le couvercle de la glacière fermé. Rangez votre glacière à l'ombre, à l'abri des oiseaux et des animaux.



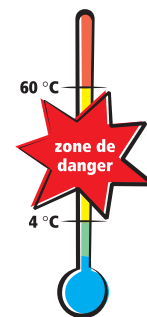
- Préchauffez le barbecue avant de commencer à cuire les aliments. Si vous vous servez d'un barbecue au charbon de bois, utilisez assez de briquettes pour cuire tous les aliments et attendez qu'elles soient bien rouges avant de commencer la cuisson.

Pendant la cuisson

- Faites cuire le poulet d'avance si cela est possible, puis mettez-le immédiatement sur le barbecue. Vous évitez ainsi d'exposer les aliments aux températures dangereuses (entre 4 °C et 60 °C, ou 40 °F et 140 °F).
- Si les aliments commencent à brûler pendant la cuisson, remontez la grille ou réduisez la chaleur du barbecue. Vérifiez toujours la température de la nourriture avant d'arrêter la cuisson.
- Utilisez un thermomètre pour aliments pour vous assurer que la nourriture a atteint une température interne sûre. Suivez les instructions du fabricant sur la façon d'utiliser le thermomètre. Le tableau ci-dessous montre les températures internes sécuritaires pour différents aliments.

Après la cuisson

- Mettez les aliments cuits dans une assiette ou un plat propre. Ne servez jamais la sauce ou la marinade utilisées pour les aliments crus avec les aliments cuits.
- Recouvrez tous les aliments afin d'empêcher la contamination croisée.
- Mangez les aliments dès qu'ils sont prêts. Si vous devez garder des aliments chauds, assurez-vous que la température demeure à au moins 60 °C (140 °F).
- Si vous avez gardé les aliments dans la zone des températures dangereuses, c'est-à-dire entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F), pendant deux heures ou plus, jetez les restes.
- Mettez les restes dans des contenants peu profonds et réfrigérez-les. Couvrez-les lorsqu'ils sont froids. Réchauffez les restes jusqu'à une température de 74 °C (165 °F) avant de les manger, ce que vous devez faire dans les deux jours suivant la cuisson.



Aliment	Température
Jambon prêt à manger, entièrement cuit	Vous pouvez le manger froid ou le réchauffer.
Tranches et rôtis de bœuf, d'agneau et de veau	71 °C (160 °F) à point 77 °C (170 °F) bien cuit
Bœuf, porc, veau et agneau hachés, côtelettes, côtes et rôtis de porc, plats à base d'œufs	71 °C (160 °F)
Farces et plats en cocotte, saucisses fumées, restes	74 °C (165 °F)
Poitrines de poulet et de dinde	85 °C (185 °F)
Dinde et poulet entiers, pilons, cuisses et ailes de poulet et de dinde	85 °C (185 °F)
Dinde et poulet hachés	85 °C (185 °F)

Nous assurons la salubrité des aliments au Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme canadien chargé de faire respecter la réglementation sur la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

La salubrité des aliments et la protection des consommateurs sont essentiels à la santé des Canadiens. La salubrité des aliments au Canada est le pivot de toutes les activités de l'ACIA.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité alimentaire, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à www.inspection.gc.ca

**Agence canadienne d'inspection
des aliments
Affaires publiques
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario) K1A 0Y9**

N° de cat. : A104-9/2003F
ISBN : 0-662-88593-7
P0060F-03