

Cuisez. Vérifiez. Savourez
Le boeuf haché doit être
cuit à une température
interne de 71°C (160°F)



Conseils de sécurité pour la saison du barbecue

Prêt pour le barbecue?

- À l'épicerie, empaquetez toute viande crue séparément des autres aliments dans vos sacs ou votre chariot;
- Lavez-vous les mains avant et après la manipulation des aliments crus, en particulier la viande, la volaille et les fruits de mer;
- Nettoyez, avec de l'eau chaude savonneuse, toutes les surfaces (réfrigérateur, comptoirs, vaisselles, ustensiles, thermomètres, etc.) avec lesquelles les aliments crus ont été en contact;
- Préparez les galettes de viande hachée minces afin qu'elles cuisent de part en part;
- Ne laissez pas la nourriture prête à consommer telle que salade, tomates, fromage, entrer en contact avec la viande crue ou ses jus; et
- Préchauffez le barbecue au gaz avant de commencer la cuisson. Si vous utilisez un barbecue au charbon de bois, utiliser suffisamment de charbon et attendre qu'il ait fait une braise avant de commencer la cuisson.



Quand les hamburgers sont-ils prêts?

- Le hamburger est bien cuit lorsqu'il atteint les 71°C;
- La couleur de la viande n'est pas un indice suffisant pour savoir si la viande est prête à manger - la viande peut être brune bien avant que toutes les bactéries pathogènes ne soient détruites;
- Réduisez la chaleur ou remontez la grille pour empêcher que l'extérieur de la viande ne brûle - n'oubliez pas que c'est la température interne qui compte;
- Pour déterminer quand votre hamburger est prêt, utilisez un thermomètre conçu pour les aliments, de préférence un modèle à affichage numérique;
- Retirez le hamburger de la grille et insérez le thermomètre dans le côté en allant jusqu'au milieu de la galette;
- Vous devez continuer à cuire les hamburgers jusqu'à ce que le thermomètre atteigne les 71°C (160°F) ;
- Nettoyez le thermomètre après chaque prise de température;
- Les thermomètres utilisés pour le four pendant la cuisson de volaille ou de rôtis de viande **ne sont pas** recommandés pour mesurer la température des hamburgers; et
- Utilisez des ustensiles et de la vaisselle propres au moment de retirer les hamburgers de la grille.

Et les restes?

- Bien couvrir les restes cuits et ne pas attendre plus de deux heures pour les mettre au réfrigérateur ou dans la glacière; et
- Les restes se réchauffent à une température de 74°C (165°F).

Pour plus de conseils sur la salubrité des aliments, visitez
le site Web de Santé Canada :
<http://www.hc-sc.gc.ca/food-aliment>

