

Le méchoui



Griller de la viande en plein air, quelle belle occasion de réunir parents ou amis pour partager un bon repas ! Ne laissez pas les bactéries gâcher votre plaisir, toutefois ! En observant les consignes qui suivent, vous réduirez le risque de contamination et pourrez ainsi profiter pleinement de beaux moments avec vos convives.

Transport

La carcasse doit avoir été préparée par un abattoir, un atelier de charcuterie, un atelier de découpe à forfait ou une boucherie au détail. Quant à vous, vous devez ensuite veiller à ce que :

- La carcasse soit transportée et entreposée à des températures sécuritaires qui empêchent la croissance des bactéries, soit entre 0 °C et 4 °C. Si vous ne disposez pas d'une unité réfrigérante, utilisez une glacière contenant de la glace pour maintenir la température indiquée pendant quelques heures.

Préparation

Pour assurer l'innocuité de la viande et des accompagnements, certaines mesures doivent être prises.

- Prévenez la contamination ! Les aliments cuits ou prêts à manger ne doivent pas entrer en contact avec de la viande crue, ni avec des instruments ayant servi à préparer de la viande crue, à moins qu'ils aient été lavés et assainis entre-temps. N'oubliez pas de bien vous laver les mains !
- Si vous préparez des accompagnements froids (salade de macaroni, trempette, etc.), conservez-les à une température de 0 °C à 4 °C jusqu'au moment de servir. Déposez les récipients contenant les accompagnements sur un lit de glace pendant le service si nécessaire.

- Si vous préparez des accompagnements chauds (sauces, légumes cuits, etc.), maintenez-les à une température supérieure à 60 °C jusqu'au moment de les servir, en utilisant un réchaud si nécessaire.

Cuisson

La cuisson, en plus de faire ressortir les qualités gustatives des aliments, détruit les bactéries nuisibles présentes dans les aliments crus d'origine animale.

- Cuissez la viande jusqu'à ce qu'elle ait atteint les températures internes indiquées dans le tableau qui suit.

Refroidissement

Si vous désirez conserver des restes de viandes cuites, refroidissez-les le plus rapidement possible entre 0 °C et 4 °C. Consommer les aliments dans les trois à quatre jours qui suivent ou les placer au congélateur.

Viande	Température interne recommandée
Bœuf, veau, agneau	70 °C : à point. Le jus est clair et la viande peut être rosée.
Porc	70 °C : rosé ou 77 °C : bien cuit
Volaille	82 °C
Gibier d'élevage : sanglier, cerf	70 °C
Gibier sauvage : caribou, orignal	77 °C