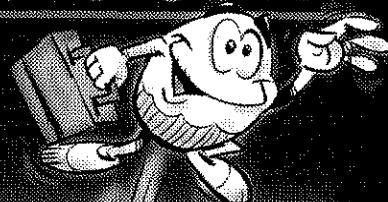


**BEAU!
BON!
BIEN CUIT!**



179 SANTE57(annexe 2)

Consultation sur le développement durable
de la production porcine au Québec

6211-12-007

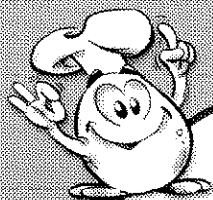
Bye-bye bactéries!

NE PAS CONSOMMER CRU

LES VIANDES HACHÉES

Quoi de plus agréable que de savourer un bon hamburger cuit sur le barbecue! Les spécialistes en alimentation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) vous invitent à suivre les conseils suivants afin d'empêcher que les bactéries ne se joignent à votre festin estival.

Québec 



ATTENTION

les viandes hachées crues
présentent un risque
pour votre santé,...

...puisque l'on peut y trouver des bactéries pathogènes. Les recommandations suivantes ne s'appliquent pas aux pièces de viande, puisque les bactéries ne s'y retrouvent qu'en surface. C'est le hachage de la viande qui disperse les bactéries.

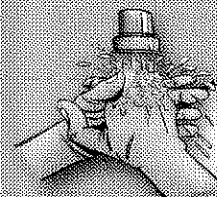
QUI EST LE COUPABLE ?

La bactérie la plus souvent en cause lors de toxi-infections reliées à la viande hachée se nomme E. coli O157 : H7. Elle produit une toxine causant des symptômes qui sont caractéristiques de ce qu'on appelle communément la maladie du hamburger :

- ▶ Diarrhée sévère accompagnée de sang dans les selles
- ▶ Fortes douleurs abdominales

Des complications peuvent parfois survenir et causer des séquelles permanentes et même la mort. Les enfants, les personnes âgées et les personnes dont le système immunitaire est affaibli sont plus à risque.

SUIVEZ LES RÈGLES



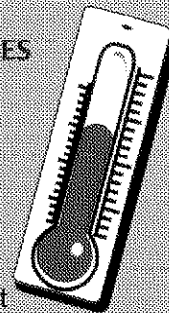
Lavez vos mains et
avant-bras avec
du savon :

avant de manipuler la nourriture; après avoir manipulé des aliments crus ou tout objet ayant été en contact avec ceux-ci; après avoir fumé, mangé ou avoir été à la salle de toilette.

RESPECTEZ LES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION :

Froid : 4 °C (40 °F) ou moins
Congelé : -18 °C (0 °F) ou moins
Chaud : 60 °C (140 °F) ou plus

Au réfrigérateur, la viande hachée se conserve pendant deux jours, et on peut la garder trois mois au congélateur.



ÉVITEZ LA ZONE DE
DANGER : ENTRE 4 °C
ET 60 °C (40 °F ET 140 °F)

Ne laissez pas votre viande ou tout autre aliment périssable à la température ambiante.

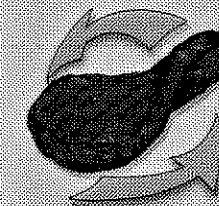
DÉCONGELEZ DE LA BONNE FAÇON

- ▶ Au réfrigérateur.
- ▶ Au four à micro-ondes, immédiatement suivi de la cuisson.
- ▶ Au four conventionnel, jumelé à la cuisson.

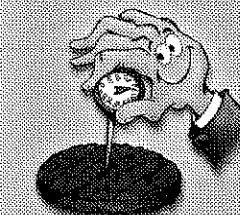
UNE CUISSON ADÉQUATE



FORMER
UNE BOULETTE
PLUS GRANDE ET
PLUS MINCE



RETOURNER
LA BOULETTE
PLUSIEURS FOIS



CUISSON
SÉCURITAIRE
TEMPÉRATURE 70°C

La viande hachée doit être très bien cuite. Assurez-vous que le jus qui s'en écoule est clair. Pour une cuisson sécuritaire, la température interne de l'aliment doit être d'au moins 70 °C.



ÉVITEZ LA CONTAMINATION

La contamination
a lieu lorsque des aliments crus
entrent en contact direct avec
des aliments cuits ou
prêts à manger.

Elle peut aussi se produire de façon indirecte par les mains ou les ustensiles.

Lors du service, n'utilisez pas un ustensile ou une assiette qui aurait déjà servi à la manipulation de la viande crue.

DE PLUS...

- Lavez et assainissez les ustensiles, les instruments et les surfaces de travail chaque fois que vous passez d'un aliment cru à un aliment cuit.

*Solution assainissante maison :
5 ml d'eau de Javel par litre d'eau.*



NE CONSOMMEZ
JAMAIS DE VIANDE
HACHÉE CRUE.

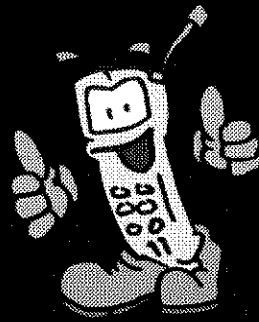
Les épices et les sauces fortes ne sont pas des agents de conservation. Un mets assaisonné doit subir la même cuisson qu'un autre qui ne l'est pas.



Attention
aux hamburgers cuits
sur le barbecue!

Une galette de viande calcinée à l'extérieur peut ne pas être suffisamment cuite à l'intérieur.

Vous avez des questions?
Vous voulez porter plainte?



Profitez de l'expertise de
notre équipe de spécialistes
en alimentation.

Téléphonez au Centre québécois
d'inspection des aliments et de santé
animale au 1 800 463-5023.

Courrier électronique :
DGA@agr.gouv.qc.ca
01-0051