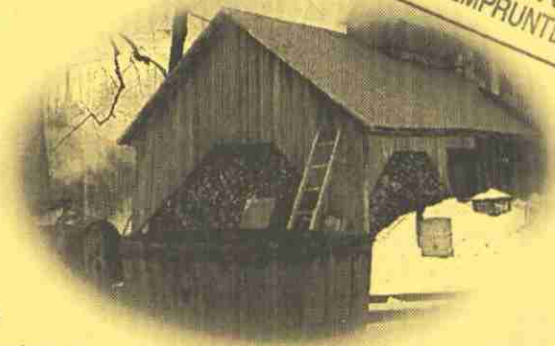


ALIMENTACTION

Préparation des repas à la *cabane à sucre*

AR
14599
.P927
1996
QAG

AVEC le printemps, arrive la saison des sucres et c'est par milliers que les Québécois et les Québécoises se dirigent vers les cabanes à sucre pour se régaler des produits de l'érable. Souvent, on profite de cette occasion pour consommer sur place des repas complets. Les personnes qui préparent ces repas doivent connaître les principes de base d'hygiène et de salubrité dans le domaine de la restauration. Les bonnes pratiques décrites dans ce document contribueront à procurer une nourriture saine et de qualité à la clientèle de la cabane à sucre.



ARCHIVES DU MAPA
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ

HYGIÈNE PERSONNELLE

La propreté personnelle revêt une grande importance, car elle contribue à empêcher la transmission de microorganismes aux aliments. Les personnes qui préparent les repas doivent :

- **se laver** les mains, les avant-bras et se nettoyer les ongles avant de commencer à manipuler des aliments et répéter l'opération chaque fois que les mains sont souillées;
- **utiliser** un savon liquide et s'assécher les mains avec des serviettes de papier jetables;
- **porter** des vêtements de travail propres;
- **porter** une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- **porter** un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- **recouvrir** toute plaie d'un pansement imperméable et, si nécessaire, porter un gant propre et imperméable qui doit être jeté dès qu'il est enlevé;

• **s'abstenir** de fumer dans l'aire de préparation des repas.

QUALITÉ DES ALIMENTS

Ces personnes doivent aussi :

- **s'assurer** que les sources d'approvisionnement choisies respectent les lois et règlements auxquels elles sont assujetties;
- **éviter d'utiliser** des oeufs fêlés, du lait ou de la crème non pasteurisés, car ils constituent un grand risque pour la santé;
- **éviter d'utiliser** des boîtes de conserve rouillées ou bombées, ou celles dont le contenu a une odeur anormale quand on ouvre la boîte;
- **disposer** les stocks d'aliments de manière à ce que les premiers produits entreposés soient les premiers utilisés.

L'eau utilisée à la cabane doit être de l'eau potable, chaude et froide. Il faut faire analyser cette eau périodiquement, idéalement lors de la fonte des neiges. Pour trouver un laboratoire, on peut consulter l'annuaire téléphonique de la région.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Afin d'éviter toute contamination, il faut nettoyer et désinfecter les surfaces de travail, les ustensiles et les accessoires de cuisine au début des opérations, et chaque fois que l'on passe d'un aliment cru à un aliment cuit ou prêt à manger. La désinfection a pour but de réduire le nombre de microorganismes à un niveau sécuritaire. Cette étape est essentielle, car le seul nettoyage ne permet pas d'éliminer les bactéries.

Pour désinfecter, on recommande d'utiliser des détergents et de l'eau chaude propre. S'il est nécessaire de récurer, on utilise un tampon de nylon. L'usage de tampons qui se désagrègent est interdit, car il constitue un danger pour la santé. Une solution désinfectante simple et efficace consiste à diluer 5 ml d'eau de Javel par litre d'eau.

Les bâtonnets de bois utilisés pour manger la tire sur la neige ne doivent servir qu'une seule fois. La neige utilisée pour y verser la tire doit être propre.

Les palettes de bois réutilisables doivent être **désinfectées**. On ne doit pas les laisser tremper dans l'eau tiède entre les utilisations.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

Il est important de s'assurer que la température des aliments périssables transportés ou livrés à la cabane ne dépasse pas 4 °C.

On ne doit jamais décongeler les aliments périssables sur le comptoir. La décongélation au réfrigérateur est la méthode idéale. Il est également possible d'effectuer la décongélation en utilisant l'une des trois méthodes suivantes :

- au four conventionnel, jumelée à la cuisson;
- au four à micro-ondes, en procédant immédiatement à la cuisson;
- dans l'eau froide, en plaçant l'aliment dans un sac de plastique et en changeant l'eau toutes les demi-heures.



TEMPÉRATURES DE CUISSON RECOMMANDÉES

Bœuf :	à point	70 °C	(160 °F)
	bien cuit	77 °C	(170 °F)
	haché	77 °C	(170 °F)
Porc :	rosé	70 °C	(160 °F)
	bien cuit	77 °C	(170 °F)
Volaille :		82 °C/85 °C	(180 °F/185 °F)
Toutes les viandes hachées :		77 °C	(170 °F)
sans aucune coloration rosée !			

Les aliments périssables qui ont été décongelés ne doivent pas être congelés de nouveau. Seuls ceux qui présentent encore des cristaux de glace à la surface peuvent être à nouveau congelés.

La température de cuisson est très importante, principalement pour les viandes et la volaille. Il faut s'assurer que la cuisson est suffisante, en mesurant la température interne à l'aide d'un thermomètre enfoncé jusqu'au milieu. On doit éviter que ce dernier ne soit en contact avec un os ou piqué dans le gras, car la lecture sera faussée.

Une fois préparés, les aliments périssables chauds doivent être conservés à plus de 60 °C (140 °F), et les aliments périssables froids à 4 °C (40 °F) et moins.

Les restes d'aliments doivent être couverts et placés au réfrigérateur à une température d'au plus 4 °C (40 °F). On peut aussi, sans tarder congeler à -18 °C (0 °F).

Les aliments qui ont déjà été cuits et refroidis pourront être réchauffés à une température interne de 74 °C (165 °F).

En tout temps, on doit jeter les aliments périssables qui ont séjourné plus de deux heures à la température ambiante.

DE PLUS...

La présence d'animaux domestiques est interdite dans les locaux de préparation des repas.

Si on constate la présence de rongeurs, il faut prendre les mesures nécessaires pour les exterminer. Il est recommandé de consulter un exterminateur professionnel.

Des poubelles avec couvercle sont requises et doivent être vidées et lavées dès que cela est nécessaire.

LES PRODUITS DE L'ÉRABLE DOIVENT AUSSI RESPECTER CERTAINS CRITÈRES

- Les produits offerts à la consommation à la cabane à sucre, tels que le sirop sur les tables ou la tire versée sur la neige, doivent être des produits de l'érable pur, c'est-à-dire des produits obtenus seulement à partir de sève d'érable.
- Les produits de l'érable destinés à la consommation à l'extérieur de l'établissement doivent être livrés dans des récipients ou des emballages indiquant clairement :
 - la dénomination du produit (ex. : sirop d'érable, tire d'érable);
 - la quantité nette, en volume pour le sirop et en poids pour les autres produits (voir encadré);
 - la catégorie et la classe dans le cas du sirop d'érable;
 - l'indication de l'origine (ex. : produit du Québec, produit du Canada);
 - le nom et l'adresse de l'exploitant ou de l'exploitante de l'érablière.

Les succédanés de produits de l'érable ne peuvent être offerts à la consommation dans la cabane à sucre ou à l'érablière durant la période allant du 15 février au 31 mai. Cependant, ils peuvent être vendus en vue de la consommation à l'extérieur des lieux où ils sont achetés. Dans ce cas, un écriteau indiquant qu'il s'agit d'un succédané doit être placé à la vue de la clientèle.

Les formats qu'on peut trouver dans le commerce sont 200 millilitres (pour le sirop d'érable), et de 125, 250, 375, 500, 750 millilitres ou grammes ou 1; 1,5; 2; 3; 4; ou 5 litres ou kilogrammes selon qu'il s'agit de sirop d'érable ou d'autres produits de l'érable.

Le format de 540 millilitres s'ajoute, dans le cas d'une boîte de métal bien remplie et bien sertie.

Il est préférable de garder congelée la tire d'érable afin d'éviter la cristallisation.

Dans le cas où de grands contenants de sirop d'érable sont conservés jusqu'à la saison suivante, il faut les garder dans un endroit frais et sec. Ils doivent être bien remplis et fermés de façon étanche.

RÉGLEMENTATION

• VENTE AU DÉTAIL

• Contenants et formats

Les produits destinés à la vente au détail doivent être offerts dans des contenants neufs et en mesure métrique.

Les contenants doivent être bien remplis et contenir la mesure nette métrique indiquée sur l'étiquette. La boîte de métal de 540 millilitres doit être bien remplie et bien sertie, de façon à ce que l'espace de tête soit inférieur à 0,5 centimètre (3/16 de pouce), après le refroidissement.

Le sirop doit posséder une densité d'au moins 66 degrés Brix. Au-delà de 67 degrés Brix, il risque cependant de se cristalliser. Le sirop est vendu au volume liquide et non au poids.

Les contenants de sirop d'érable d'une capacité supérieure à 125 millilitres (environ 4 onces) doivent contenir un volume net de sirop de 200, 250, 375, 500, 750 millilitres ou de 1; 1,5; 2; 3; 4 ou 5 litres. La boîte de métal de 540 millilitres est aussi un format autorisé.

Les autres produits de l'érable, d'un poids supérieur à 125 grammes et offerts à la vente, doivent avoir un poids net de 250, 375, 500, 750 grammes ou de 1; 1,5; 2; 3; 4 ou 5 kilogrammes.

• Marquage et étiquettes

Le sirop d'érable offert en contenants de détail doit avoir été classé par l'emballleur.

Le sirop sans défaut est identifié comme étant de catégorie n° 1. Le sirop avec certains défauts (goût de sève, goût de caramel, traces de rache, etc.) est de catégorie n° 2. La catégorie doit être suivie immédiatement d'une mention de classe exprimant la couleur, soit Extra Clair (l'ancien AA), Clair (l'ancien A), Médium (légèrement plus pâle que l'ancien B), Ambré (un peu plus pâle que l'ancien C) et, enfin, Foncé.

En plus des mentions de catégorie et de classe, le contenant de détail de sirop d'érable doit porter la dénomination « Sirop d'érable », l'indication de l'origine telle que « Produit du Québec » l'indication de la quantité nette en mesure liquide en litres (l) ou, si elle est inférieure à 1 litre, en millilitres (ml). Doivent également figurer sur l'emballage le nom ou la raison sociale si l'établissement

BIBLIOTHÈQUE

Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Ste-Foy, 1er étage
Québec (Québec), Canada
G1R 4X6

est enregistré auprès de l'Inspecteur général des institutions financières, ainsi que l'adresse d'un responsable tel que le producteur, le distributeur, etc.

Pour les autres produits de l'érable, il n'existe ni catégorie, ni classe de couleur. On doit cependant inscrire sur leur emballage, la dénomination du produit et les autres inscriptions déjà prévues dans le cas du sirop.

L'emballer qui se sert d'un tampon encreur pour compléter le marquage doit utiliser une encre indélébile sur le plastique ou le métal.

● VENTE DE SIROP EN BARILS

Depuis la formation du Regroupement pour la commercialisation des produits de l'érable du Québec inc. (printemps 1993), la réglementation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) n'oblige plus les acheteurs ou les receveurs de sirop d'érable en grands contenants à le faire inspecter officiellement avant de le revendre ou de le transformer.

Cependant, partout où du sirop d'érable est détenu en barils ou dans d'autres grands contenants (que ce soit chez le producteur, les commerçants ou les conditionneurs), les inspecteurs et inspectrices peuvent encore aller inspecter ce sirop à l'improviste pour s'assurer qu'il est pur et propre à la consommation humaine.

Les membres du Regroupement pour la commercialisation (Fédération des producteurs de sirop d'érable, Coopérative de Plessisville et principaux acheteurs de sirop) font classer leur sirop d'érable par des contrôleurs de qualité, à l'emploi du Regroupement. À la suite d'une entente entre le Regroupement et le MAPAQ, seul un inspecteur ou une inspectrice du MAPAQ ou un contrôleur à

l'emploi du Regroupement détenant une carte, peut inspecter les sirops considérés douteux.

Si ce doute est sérieux, les barils sont placés sous saisie et un échantillon officiel du sirop est envoyé au laboratoire du ministère. On garde les barils sous saisie en attendant le rapport d'analyse.

Si le sirop n'est pas déclaré impropre à la consommation ou falsifié, il sera libéré (mainlevée). Sinon, il sera gardé sous saisie jusqu'à son élimination ou jusqu'à la comparution en cour du producteur ou du commerçant.

Enfin, il est bon de rappeler que les producteurs, commerçants ou conditionneurs qui désirent exporter des produits de l'érable en vrac ou préparés pour les consommateurs et consommatrices doivent d'abord obtenir un numéro d'agrément d'Agriculture et Agroalimentaire Canada. Par la suite, chaque lot destiné à l'exportation doit être accompagné d'un certificat émis par une inspectrice ou un inspecteur accrédité. Des contrôleurs à l'emploi du Regroupement, sont accrédités pour inspecter et émettre les certificats auprès des membres du Regroupement agréés par le gouvernement fédéral. Ceux qui ne sont pas membres du Regroupement peuvent obtenir un certificat d'une inspectrice ou d'un inspecteur du MAPAQ accrédité à cet effet.

Pour obtenir la référence exacte, voir la **Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments** (chapitre P-29) et son **Règlement**.

Bibliothèque Cécile - Rouleau



QMC A 538 805



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation
**Direction générale de la qualité des
aliments et de la santé animale**

96-0227

Pour obtenir de plus amples informations :

composez le 1-800-463-5023

ou adressez-vous au bureau de la **Direction régionale de la qualité**

des aliments et de la santé animale le plus près de

chez vous (voir pages bleues du bottin téléphonique

sous la rubrique « **Gouvernement du Québec :**

Agriculture, Pêcheries et Alimentation »)

Courrier électronique : DSOCI@agr.gouv.qc.ca