

POUR UNE MANIPULATION SÉCURITAIRE DES VIANDES HACHÉES, PIQUÉES ET ATTENDRIES

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) vous incite à faire preuve de vigilance. Les conseils contenus dans ce dépliant vous aideront à offrir des aliments sécuritaires aux consommatrices et aux consommateurs.

Les manipulatrices et les manipulateurs d'aliments doivent porter une attention particulière lorsqu'ils manipulent des viandes hachées, *piquées ou attendries. Il est essentiel d'adopter de bonnes méthodes de travail afin d'éviter les toxi-infections alimentaires.

D'OÙ VIENT *E. COLI* 0157:H7 ?

La bactérie *Escherichia coli* 0157:H7 provient des intestins des animaux et est transmise par les selles. Il y a des risques de contamination de la viande lors des opérations d'abattage des bovins. Si la viande est contaminée au *E. coli*, le hachage, le piquage ou l'attendrissage des viandes permet la pénétration des bactéries de surface vers l'intérieur des viandes, où elles peuvent s'y multiplier rapidement. De plus, cette localisation des bactéries à l'intérieur de la viande les rend plus difficiles à détruire lors de la cuisson.

Une contamination signifie que les bactéries sont transmises à l'aliment par un contact. Les sources de contamination possibles sont les jus de viande, les viandes hachées, piquées ou attendries, crues. La contamination a lieu lorsque des aliments crus entrent en contact direct avec des aliments cuits ou prêts à manger. Les bactéries peuvent aussi se transmettre de façon indirecte de personne à personne par les mains, les selles et les objets contaminés.

*- Piquer une viande : la transpercer de petits trous afin de la rendre plus tendre
Attendrir une viande : la rendre plus tendre, moins dure

INCUBATION

La maladie apparaît habituellement de 2 à 10 jours (en moyenne 4 jours) après l'ingestion de l'aliment contaminé.

SYMPTÔMES

- Diarrhées sévères parfois accompagnées de sang dans les selles
- Crampes et fortes douleurs abdominales
- Vomissements occasionnels
- Fièvre élevée, relativement rare

TRAITEMENT

Dans la plupart des cas, les malades se rétablissent en 7 à 10 jours après l'apparition des symptômes.

LES PERSONNES LES PLUS À RISQUE

Les sujets les plus susceptibles d'être malades après l'ingestion de viande contaminée au *E. coli* sont les enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes, les malades chroniques et les

CE DOCUMENT EST DESTINÉ AUX MANIPULATEURS D'ALIMENTS

personnes dont le système immunitaire est affaibli ou déficient. Toutefois, les gens en bonne santé peuvent également être victimes de la maladie.

Dans une minorité de cas, des complications rénales peuvent survenir, ce qui peut entraîner une hospitalisation et laisser des séquelles permanentes.

LES 5M : Matière

Méthodes de travail

Main-d'œuvre

Matériel

Milieu-environnement

Lors de l'inspection des établissements alimentaires sous sa juridiction, le MAPAQ utilise une méthode de travail permettant d'évaluer les risques associés à la production des aliments dans un établissement et la capacité de celui-ci à les maîtriser.

MATIÈRE

Les viandes hachées, piquées ou attendries doivent être gardées à 4 °C ou moins et, si elles sont congelées, à -18 °C.

Maintenez à 60 °C ou plus toute viande hachée en attente de service. **Évitez la zone de danger comprise entre 4 °C et 60 °C.**

MÉTHODES DE TRAVAIL

Voici des méthodes de travail sécuritaires.

À LA RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Vérifier la température à l'aide d'un thermomètre fiable.

Vérifier l'intégrité des emballages de produits alimentaires ainsi que l'information sur les dates et les lots.

À L'ENTREPOSAGE

Évitez de surcharger les appareils de réfrigération afin d'assurer une libre circulation de l'air.

Rangez les plats contenant des viandes crues en dessous des autres aliments dans la chambre froide ou au réfrigérateur.

Éliminez soigneusement les liquides provenant des viandes hachées, piquées ou attendries de même que leurs traces; n'utilisez jamais les liquides provenant des viandes hachées à d'autres préparations.

À LA PRÉPARATION

Ne recongelez pas les viandes qui ont été décongelées et assurez-vous que chaque emballage porte la mention « Produit décongelé ».

Détruisez les coupes de viandes détériorées qui sont retirées des comptoirs de vente.

Ne mélangez pas de viandes hachées fraîches avec d'autres viandes hachées provenant des retours du comptoir.

Les viandes hachées se conservent de 1 à 2 jours à 4 °C. Ne réemballez et ne congelez jamais après cette période. JETEZ !

LES RISQUES DE LA PRÉCUSSION

Certaines exploitantes et exploitants utilisent la précuisson pour résoudre le problème des heures d'achalandage. La précuisson amène l'aliment dans une zone de température dangereuse et est à proscrire dans le cas des viandes hachées, piquées ou attendries ainsi que pour tous les autres types de viande.

Ainsi, lorsqu'une galette de viande hachée ou une pièce de viande piquée ou attendrie est cuite en deux étapes, l'étape de pré-cuisson peut entraîner un réchauffement du produit s'apparentant à une étape d'incubation et avoir pour effet d'augmenter la charge bactérienne dans le produit et, par conséquent, occasionner un risque supplémentaire. Même si le produit présente en apparence les caractéristiques d'une cuisson suffisante en surface, il peut encore être rosé à l'intérieur. Il est alors difficile, sinon impossible de savoir s'il a atteint la température de cuisson sécuritaire.

À LA CUISSON

Agissez le plus rapidement possible à toutes les étapes suivant la cuisson (temps de refroidissement à 4 °C et délai d'attente du service).

Assurez-vous de bien recouvrir les viandes qui sont en attente d'être cuites afin de les protéger de toute source de contamination (ex. : cuisson à l'extérieur).

TEMPÉRATURES DE CUISSON

Viandes hachées : 70 °C ou
piquées ou attendries : 68 °C (15 secondes)
Volailles hachées : 74 °C (15 secondes)

La température des aliments doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre à tige gradué jusqu'à 100 °C. L'utilisation du thermomètre est essentielle pour contrôler les températures sécuritaires tout en prévenant la surcuisson.

AU SERVICE

Servez uniquement des viandes hachées dont la température interne après cuisson a atteint 70 °C et dont les liquides de cuisson sont clairs.

Ne déposez jamais de viande cuite avec des ustensiles ou dans des plats ayant servi à manipuler la viande hachée crue sans qu'ils aient été lavés et assainis entre les utilisations.

REFROIDISSEMENT ET RÉCHAUFFAGE

Refroidissez le plus rapidement possible tous les mets contenant des viandes hachées, piquées ou attendries.

Pour ce faire :

Séparez les mets en petites portions et, si cela est possible (mets en casserole), agitez-en le contenu.

Placez les aliments dans des contenants peu profonds dont le matériau favorise la perte de chaleur.

Utilisez de l'eau froide courante ou un bain de glace.

Réchauffez les aliments préparés avec des viandes hachées, piquées ou attendries (ex. : pains de viande, ragoûts, etc.) à une température de **63 °C pendant au moins 3 minutes** ou jusqu'à ce que la préparation bouillonne et laisse échapper de la vapeur. Au micro-ondes, la température des aliments doit atteindre **au moins 74 °C en tous points**.

NETTOYAGE

Lavez avec du savon et assainissez l'équipement, les ustensiles et les surfaces de travail après utilisation, en début d'opération et chaque fois que vous passez d'un aliment d'origine animale cru à un aliment cuit ou prêt à manger.

Les surfaces de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments doivent être démontées, puis lavées et assainies fréquemment afin de prévenir la croissance de microorganismes.

Le hache-viande doit être nettoyé tous les jours d'usage et chaque fois que vous passez d'une espèce animale à une autre (ex. : hachage de viande de bœuf, suivi du hachage de volaille).

Le lavage et l'assainissement doivent se faire selon les méthodes prescrites sur l'étiquette du fabricant (mode d'utilisation, temps de contact, rinçage, etc.) à l'aide de produits acceptés pour usage alimentaire. Les deux étapes doivent être accomplies séparément pour être efficaces, même si l'on utilise un produit à multiples usages (ex : nettoyeur, dégraisseur, désinfectant).

Main-d'œuvre

Les manipulatrices et les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains et les avant-bras avec du savon liquide :

avant de commencer à travailler, après avoir mangé, fumé, éternué, être allés aux toilettes, avoir touché des déchets, et autant de fois qu'il est nécessaire, notamment après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue ou toute autre matière susceptible de contaminer les aliments.

Les manipulatrices et les manipulateurs devraient s'abstenir de manipuler des aliments lorsqu'ils ont de la fièvre, des nausées, de la diarrhée ou des vomissements. **En tout temps, ils doivent prendre les mesures nécessaires pour éviter de contaminer les aliments.**

Informez les consommatrices et les consommateurs des risques associés à la consommation de viandes hachées crues ou insuffisamment cuites (utilisez les dépliants et autocollants produits par le MAPAQ).

MATÉRIEL

Les surfaces de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact avec les aliments doivent être propres, non toxiques, dures et exemptes d'aspérités ou de fissures. De plus, chacun des éléments doit être conçu de façon à permettre le lavage et l'assainissement.

MILIEU-ENVIRONNEMENT

L'eau utilisée pour la préparation des aliments et pour les opérations de nettoyage doit être potable. La température de l'eau chaude dans les aires de préparation des aliments, les casse-croûte et les cantines doit être d'au moins **60 °C** afin d'assurer l'efficacité des opérations de nettoyage.

Pour plus de sécurité, faites analyser occasionnellement des prélèvements d'eau si votre approvisionnement n'est pas de l'aqueduc municipal.

TRAÇABILITÉ

Afin d'améliorer la sécurité alimentaire, le MAPAQ a mis en place de nouvelles mesures relatives à la traçabilité et au rappel de produits.

Les exploitants doivent se doter d'un système de traçabilité afin de retirer ou rappeler tout aliment destiné à la consommation humaine dont l'innocuité n'est pas assurée.

PROBLÉMATIQUE OBSERVÉE

Dans le but de caractériser un lot d'aliments, nous devons pouvoir en identifier l'origine. Dans le cas de la viande hachée, la problématique vient du fait que plusieurs sources de viande sont souvent à la base de la fabrication du produit (trimures congelées, trimures fraîches provenant du conditionnement des viandes à la boucherie de l'établissement et pièces de viande provenant des retours des comptoirs de vente). De plus, même en ce qui a trait à la matière première originale, les factures d'achat ne sont pas assez détaillées pour retracer la provenance du produit plus tard. Afin de remédier à la situation, on doit noter la provenance de toute matière première utilisée et identifier correctement les différents contenants pour chacune des variétés de viande qui entrera dans la fabrication de la viande hachée. Plus il y aura de variétés mélangées, plus il y aura de confusion lors d'un rappel de produit et plus il sera laborieux de remplir un registre de traçabilité du produit.

EXIGENCES RELATIVES AUX ACHATS

Informez-vous auprès de vos fournisseurs afin de vérifier s'ils participent à un programme de réduction des pathogènes ou à un système de qualité assurant la réduction des dangers de type HACCP (si tel est le cas, demandez de voir des registres à ce sujet).

