

ALIMENTACTION

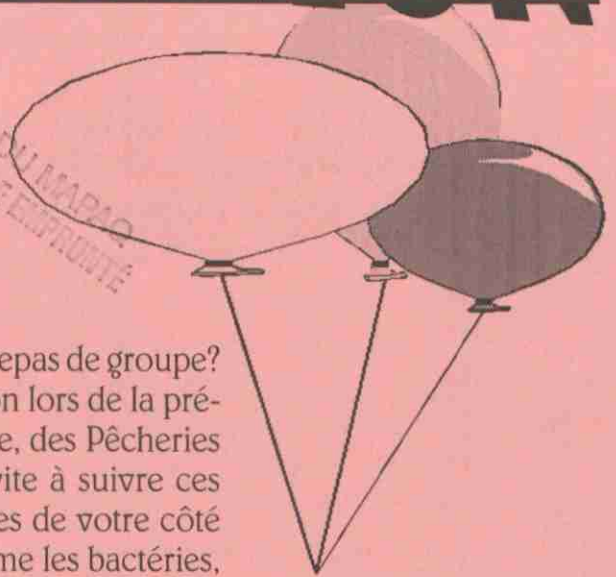
Tables en fête

AR
14599
.T113
1998
QAG

Quelques précautions à prendre lors de la préparation de vos buffets

Vous organisez un 5 à 7, une réception ou tout autre repas de groupe? Éliminez le plus possible les risques de contamination lors de la préparation de vos buffets. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) vous invite à suivre ces quelques conseils et à mettre ainsi toutes les chances de votre côté pour empêcher certains convives indésirables, comme les bactéries, de participer à vos réjouissances...

ARCHIVES DU MAPAQ
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ



À l'achat

- ◆ Procurez-vous les aliments chez des fournisseurs de bonne réputation, reconnus pour leur contrôle de la qualité.
- ◆ De retour à la maison, évitez de garder les aliments périssables dans la zone de danger, soit à des températures situées entre **4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F)**.
- ◆ Ne tardez pas à placer les aliments périssables au réfrigérateur à **4 °C (40 °F) ou moins**, et les produits congelés au congélateur, à **-18 °C (0 °F) ou moins**.

À la préparation

- ◆ Ne décongelez jamais vos aliments sur le comptoir. La décongélation au réfrigérateur est la méthode idéale. On peut cependant utiliser l'eau froide en plaçant l'aliment dans un sac de plastique et en changeant l'eau toutes les demi-heures. On peut également pratiquer la décongélation au four conventionnel, jumelée à la cuisson ou encore au four à micro-ondes, en cuisant immédiatement.

- ◆ Lavez-vous les mains avant de commencer à travailler et chaque fois que cela est nécessaire.
- ◆ Protégez les aliments contre les éternuements, les poussières, les insectes et les animaux.
- ◆ Évitez la contamination croisée en nettoyant et désinfectant les ustensiles, les instruments et les surfaces de travail chaque fois que vous passez d'un aliment périssable cru (ex. viande, volaille, oeufs) à un aliment cuit ou prêt à manger. De plus, évitez tout contact entre les aliments périssables crus et les aliments cuits ou prêts à manger.
- ◆ Ne fumez pas lors de la préparation, car les bactéries peuvent passer de la bouche aux doigts, par l'intermédiaire des cigarettes.
- ◆ Préparez les aliments en les manipulant le moins possible; ne laissez pas traîner inutilement les préparations sur le comptoir.
- ◆ Respectez toujours les températures de cuisson prescrites et vérifiez-les avec un thermomètre fiable.

Québec

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

Lors du service

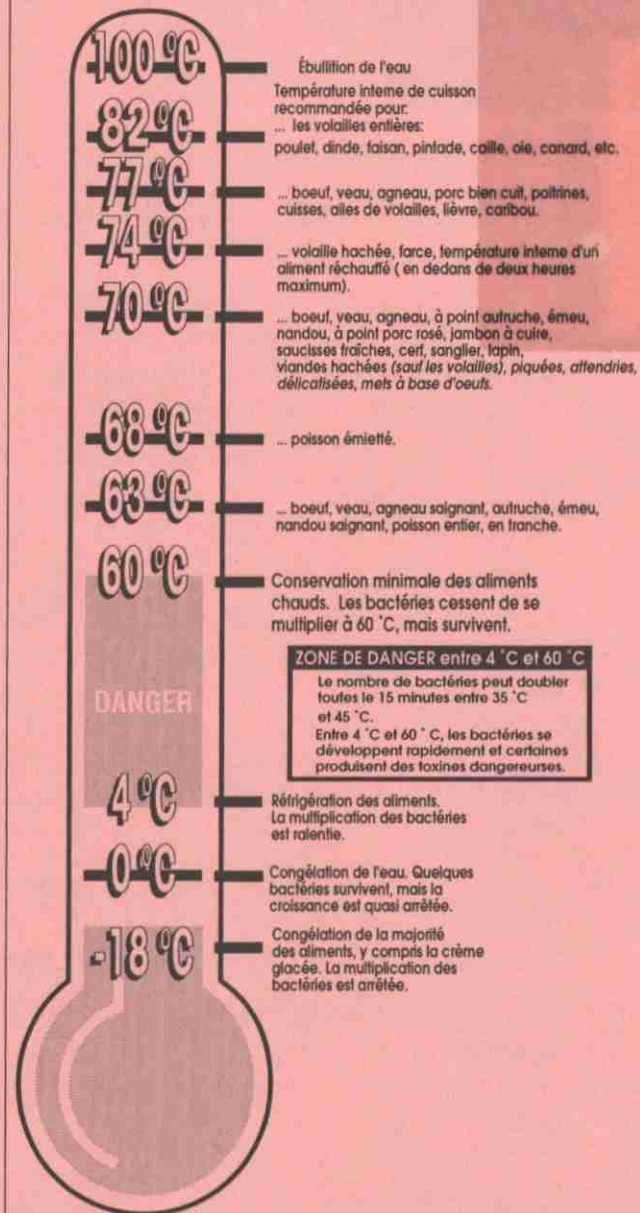
- ◆ Les aliments périssables ne doivent pas demeurer plus de deux heures à la température de la pièce.
- ◆ Présentez les aliments en petites quantités, dans des contenants peu profonds.
- ◆ Gardez les aliments chauds, bien chauds, c'est-à-dire à **60 °C (140 °F) ou plus**, en utilisant des réchauds et en plaçant des couvercles sur les plats.
- ◆ Servez les aliments froids, bien froids, c'est-à-dire à **4 °C (40 °F) ou moins**, sur des lits de glace ou des contenants de glace.
- ◆ Vous éviterez le gaspillage en ne servant, au fur et à mesure, que la quantité qui sera consommée rapidement et qui aura été conservée, jusqu'à ce moment, à une température adéquate.
- ◆ Prévenez la contamination en utilisant un ustensile de service différent à chaque plat.
- ◆ Rappelez-vous que de bonnes conditions sanitaires, comme le contrôle des températures et l'hygiène personnelle, sont essentielles lorsque l'on manipule des aliments.

Après le service

- ◆ Après le service, refroidissez le plus rapidement possible les restes d'aliments périssables. Il peut s'agir par exemple de sandwiches, de salades contenant de la vinaigrette ou de la mayonnaise, de viandes froides et de charcuteries, d'œufs farcis, de poissons et de fruits de mer.
- ◆ Jeter les restes d'aliments périssables qui ont séjourné plus de deux heures à la température ambiante.
- ◆ Les aliments, même non périssables, qui ont été servis et qui ont pu être manipulés, doivent être éliminés.
- ◆ Quant aux aliments non périssables qui n'ont pas été servis, on peut les emballer soigneusement et les ranger.

La température

UN ÉLÉMENT ESSENTIEL POUR LE MAINTIEN
DE LA QUALITÉ ET DE L'INNOCUITÉ
DES ALIMENTS



Bibliothèque Cécile - Rouleau



QMC A 538 811



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**

98-0056

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