

Conservation et préparation de la viande

A fixer sur votre frigo
avec un aimant



Office fédéral
de la santé publique



Conseils d'hygiène destinés aux ménages

La viande crue peut être contaminée par des bactéries pathogènes telles que campylobacter, salmonelles ou E. coli. Les conditions d'hygiène sont tout particulièrement importantes pour la viande de volaille et la viande hachée. Vous pouvez toutefois facilement réduire le risque d'une infection alimentaire en conservant, en manipulant et en apprêtant ces aliments de manière correcte.

Afin de privilégier la sécurité dans votre cuisine, veillez à prendre les mesures d'hygiène suivantes:



1 Hygiène personnelle



2 Hygiène au niveau du produit



3 Hygiène dans la cuisine



1 Hygiène personnelle

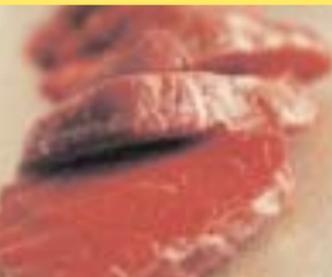
- Se laver soigneusement les mains et les ongles à l'eau chaude et au savon avant et après avoir touché de la viande crue
- Utiliser un linge propre pour se sécher les mains après les avoir lavées
- Couvrir proprement les plaies ouvertes sur les mains



2 Hygiène au niveau du produit

Conservation:

- Après l'achat, mettre la viande crue le plus rapidement possible au réfrigérateur (dans la partie la plus froide) ou au congélateur
- Conserver la viande crue de sorte que son jus ne puisse pas contaminer d'autres aliments
- Ne pas emballer et conserver ensemble différentes sortes de viande
- Utiliser la viande préemballée dans le délai indiqué
- La viande hachée vendue au détail doit être préparée le jour même, les autres viandes crues doivent être apprêtées dans les 2 à 3 jours. En outre, plus les morceaux sont petits, plus ils doivent être apprêtés rapidement!



Manipulation:

- Avant de l'apprêter, ne pas exposer la viande crue longtemps à température ambiante
- Jeter le jus issu de la décongélation

Préparation:

Une combinaison correcte de la température (chaleur) et du temps de cuisson permettent d'éliminer de manière sûre les bactéries pathogènes. C'est pourquoi la viande particulièrement exposée doit être cuite à point jusqu'à ce que plus aucun jus ne s'écoule. En outre, il convient de respecter les règles suivantes pour les produits carnés qui ont le plus souvent été à l'origine d'infections alimentaires ces dernières années:



Fondue chinoise, fondue Bacchus, etc.

- Eviter le contact de la viande crue avec les garnitures, les sauces ou la viande cuite en utilisant une assiette séparée

Grillades

- Ne pas utiliser les restes de marinade comme sauce froide
- Ne pas lécher les restes de marinade sur les doigts

Viande hachée

- La viande hachée et ses produits dérivés (hamburgers, steaks hachés) doivent être cuits à point. Eviter que la viande ne reste rouge et le jus rosé.



Volaille

- Toujours cuire le poulet et les produits de volaille à point (éviter les zones rouges; la viande doit se détacher facilement des os)

Foie de volaille

- Faire revenir les foies coupés en deux pendant 2 à 3 minutes, les couvrir et les laisser poser 2 à 3 minutes



3 Hygiène dans la cuisine

Planches et couteaux:

- Travailler la viande crue sur une surface distincte (planche, assiette)
- Après emploi, laver soigneusement avec de l'eau chaude et du savon les couteaux et les planches. Les laisser sécher à l'air ou les essuyer avec un linge propre ou du papier de ménage.



Linges, torchons:

- Eponger le jus de la viande crue à l'aide de papier de ménage ou avec un linge à usage unique
- Les torchons et les linges constituent des réservoirs potentiels de bactéries: les changer souvent et les laver à haute température (60°C ou plus)!

Editeur

Office fédéral de la santé publique
Unité principale Sûreté alimentaire
Section microbiologie et biotechnologie
3003 Berne

Adresse de commande

Office fédéral de la santé publique
corinne.friedli@bag.admin.ch
Tél. 031 322 95 86

La brochure est également disponible sur Internet:
<http://www.bag.admin.ch/verbrau/f/index.htm>