

Fiche de renseignements sur la sécurité alimentaire

Choisir un traiteur

Lors de la planification d'un événement spécial, une réunion de famille ou un banquet, certaines personnes embauchent un traiteur professionnel. Les traiteurs peuvent préparer et servir la nourriture au même endroit, préparer la nourriture dans un établissement autorisé et transporter et servir la nourriture à l'endroit où l'événement se déroule, ou encore préparer et servir la nourriture à l'endroit où l'événement se déroule.

Les erreurs en matière de temps et de température augmentent le risque de maladie d'origine alimentaire. Le défi est encore plus grand lorsqu'il est nécessaire de préparer et de servir un grand volume de nourriture pour de nombreuses personnes qui assistent au même événement.

Il faut s'assurer que toutes les pratiques appropriées de manipulation des aliments sont utilisées lorsque vous manipulez, faites cuire, transportez, conservez et servez la nourriture. Dans le cas des événements sociaux où de la nourriture est servie, il faut vérifier certaines choses pour vous assurer que l'événement sera agréable et n'entraînera pas de risque élevé de maladie d'origine alimentaire.

Choix du traiteur

- Le traiteur doit avoir de l'expérience en ce qui a trait à préparer et servir de la nourriture à de grands groupes. L'endroit où il travaille doit être autorisé par le ministère de l'Agriculture de la Nouvelle-Écosse.
- Demandez au traiteur de vous parler de son expérience et de ses connaissances en matière de sécurité alimentaire.
- Il devrait être prêt à fournir des références.
- Le lieu où la nourriture est servie doit être équipé d'un endroit où on peut se laver les mains, d'une salle de toilette et d'eau potable chaude et froide.
- Le traiteur doit posséder l'équipement approprié, y compris des planches à découper, des ustensiles, des thermomètres à nourriture et de l'équipement permettant de transporter et de servir des aliments chauds et froids.

Préparation de la nourriture

- Les aliments tels que la viande et le poisson cru doivent être achetés d'un fournisseur autorisé. Les aliments frais doivent être achetés un ou deux jours avant l'événement seulement.
- Lorsque vous planifiez le menu, tenez compte de vos invités et évitez les aliments à risque élevé tels que le poisson ou les fruits de mer crus et les fromages non pasteurisés, particulièrement si votre liste d'invités inclut des jeunes, des aînés ou des personnes au système immunitaire faible.
- La cuisine (et l'endroit d'où la nourriture sera servie) doit être munie de l'équipement nécessaire pour conserver les aliments chauds et froids pendant l'événement, ainsi que de l'équipement nécessaire pour se laver les mains, de salles de toilette et d'eau potable chaude et froide.
- Les aliments chauds doivent être cuits le jour même de l'événement et servis chauds, ce qui permet d'éviter le refroidissement et le réchauffement non nécessaires.
- La viande, la volaille, le poisson et autres aliments à risque élevé, par exemple les pâtisseries fourrées et les desserts doivent être réfrigérés à 4 °C (40 °F) jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être préparés ou servis.

- La viande et la volaille doit être cuite à la température interne appropriée et conservée au chaud, c'est-à-dire à plus de 60 °C (140 °F) jusqu'à ce qu'elle soit servie. Les températures doivent être vérifiées à l'aide d'un thermomètre à sonde.
- La nourriture qui n'est pas fournie par le traiteur doit être restreinte aux aliments à risque faible, par exemple des choses à grignoter seulement.

Personnel

- Le personnel doit bien connaître la sécurité alimentaire et avoir suivi un cours de formation en matière de manipulation des aliments reconnu par le ministère de l'Agriculture.
- Le traiteur doit avoir un nombre suffisant d'employés pour préparer et servir le repas dans un délai raisonnable.
- Les membres du personnel doivent porter des uniformes propres ou des tabliers, et leur cheveux doivent être couverts. Ils ne doivent pas fumer, manger ou boire pendant qu'ils préparent ou servent de la nourriture.

Transport de la nourriture

- Toute la nourriture doit être transportée dans des contenants étanches et à l'épreuve des fuites, conçus pour la conservation ou le transport des aliments.
- Les aliments chauds doivent être transportés à 60 °C (140 °F) ou à une température supérieure, et les aliments froids, à 4 °C (40 °F) ou à une température inférieure.
- Les véhicules utilisés pour transporter les aliments doivent être propres et exempts de contamination.

Servir de grandes quantités de nourriture

Repas servi aux tables

- Les aliments chauds doivent être mis sur des assiettes immédiatement avant le service. S'il y a un délai, les assiettes de nourriture doivent être conservées à 60 °C (140 °F) ou à une température supérieure dans un chauffe-aliments approprié.
- Les chauffe-aliments sont uniquement conçus pour maintenir la nourriture à une température supérieure à 60 °C (140 °F) et ne doivent jamais être utilisés pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments froids doivent être conservés à 4 °C (40 °F) ou à une température inférieure. Tout aliment périssable laissé à la température de la pièce pendant plus de deux heures doit être jeté.

Buffet

- Les aliments chauds doivent être conservés à 60 °C (140 °F) ou à une température supérieure, et les aliments froids doivent être conservés à 4 °C (40 °F) ou à une température inférieure dans la cuisine et, si possible, dans le buffet.
- Les aliments périssables qui ne sont pas conservés à des températures chaudes ou froides doivent être jetés après deux heures.
- Remplissez les plats de nourriture chaude ou froide au besoin plutôt que de placer de grandes quantités de nourriture à la fois dans le buffet.
- Demandez aux invités d'utiliser une assiette propre chaque fois qu'ils retournent au buffet.
- Les sauces et les vinaigrettes doivent être étiquetées afin d'éviter que les gens n'y goûtent.

- Des pinces ou des louches à long manche doivent être fournies pour chaque plat dans le buffet afin d'éviter que les invités touchent aux aliments avec leurs mains ou leurs ustensiles.

Restants

- Les aliments périssables qui ont été servis ou placés dans un buffet ne doivent pas être réutilisés.
- Les aliments chauds qui n'ont pas été servis ou placés dans un buffet peuvent être refroidis et réfrigérés dans un délai de deux heures. Vous pouvez faire refroidir rapidement les aliments chauds en les plaçant dans des contenants peu profonds, c'est-à-dire de deux pouces ou moins.
- Les restants réfrigérés doivent être consommés dans un délai de quatre jours ou congelés pour pouvoir les conserver plus longtemps. Vous pouvez inscrire la date sur les restants pour vous assurer de les consommer assez rapidement.
- Les restants congelés doivent être consommés dans un délai de deux à quatre mois pour assurer leur qualité. Une fois sortis du congélateur, les restants doivent être consommés dans un délai de quatre jours.
- Les restants doivent être réchauffés à une température d'au moins 74 °C (165 °F). Pour vérifier la température, il faut se servir d'un thermomètre.

FightBac©

Il y a quatre règles simples pour assurer la salubrité des aliments et vous garantir une célébration agréable autour de la table : CUISSON – Faire cuire les aliments jusqu'à la température interne sûre; RÉFRIGÉRATION – Réfrigérer les aliments le plus tôt possible; NETTOYAGE – Se laver les mains et laver les ustensiles et les surfaces de travail souvent pour garder le tout propre et libre de bactéries; SÉPARATION – Garder les aliments séparés pour éviter la contamination croisée.