

Fiche de renseignements sur la sécurité alimentaire

Nourrir une foule tout en fêtant à la maison

Il y a beaucoup d'occasions spéciales pour lesquelles nous aimons nous réunir en grand nombre et célébrer. Qu'il s'agisse de célébrer une fête quelconque, un anniversaire de naissance, la remise des diplômes ou de se réunir entre voisins, on peut être assuré qu'il y aura une quantité phénoménale de plats savoureux. Mais si on ne veille pas à la salubrité des aliments, des membres de votre famille et vos amis pourraient finir la fête en souffrant d'une maladie d'origine alimentaire.

Quand il est question de salubrité des aliments, le plus important est de garder au chaud les aliments chauds et au froid les aliments froids. Dans nos maisons, la cuisine est en général conçue pour la préparation des repas pour une famille de six personnes. Alors, quand les hôtes préparent de grandes quantités de nourriture ou que les invités apportent tous un plat, la cuisine devient inefficace.

Planifier à l'avance

- On peut préparer les sucreries et les pains avant le jour de la fête parce qu'ils n'ont pas besoin de réfrigération.
- On peut préparer d'autres aliments à l'avance, par exemple des mets cuits en cocotte, à condition de les refroidir ou de les congeler rapidement. On peut refroidir de grandes quantités de nourriture en mettant les aliments dans des plats peu profonds. On peut aussi mettre les grosses cocottes contenant des aliments chauds dans un récipient contenant de la glace ou de l'eau froide pour que la nourriture refroidisse rapidement.
- Les pièces de viande et la volaille qu'on fait cuire un ou deux jours à l'avance devraient être tranchées pendant qu'elles sont encore chaudes, puis placées dans des plats peu profonds (maximum deux pouces) et mises au réfrigérateur pour refroidir. Évitez de couvrir complètement les aliments avant que leur température n'ait atteint 4 °C (40 °F).

Préparation et cuisson

- Lavez-vous toujours les mains avant de préparer des aliments.
- Quand vous préparez des aliments à l'avance, assurez-vous de les faire cuire jusqu'à une température interne sûre.
- Rangez les viandes crues séparément des mets cuits ou prêts-à-manger pour empêcher la contamination croisée.
- Réfrigérez les fruits coupés ou pelés parce que les bactéries peuvent croître sur les surfaces coupées.
- Les légumes cuits doivent être conservés chauds ou froids.
- Lavez tous les fruits et légumes crus sous l'eau du robinet en frottant ou au moyen d'une brosse spéciale.
- Nettoyez et désinfectez tous les plans de travail sur lesquels il y a eu de la viande crue avec un mélange de 1 à 2 cuillerées à thé de produit javellisant dans un litre d'eau.

Le jour de la fête

- Faites de la place dans le réfrigérateur pour les aliments qu'apporteront vos invités. Évitez de surcharger le réfrigérateur parce qu'il faut que l'air froid circule afin de garder les aliments froids. Si vous manquez de place, sortez les produits qui peuvent rester à la température de la pièce. Vous pouvez sortir les fruits et les légumes non coupés, les confitures, les condiments, par exemple la moutarde et les cornichons, ainsi que les boissons autres que le lait. On peut aussi se servir de glacières isolées contenant de la glace ou des blocs réfrigérants pour garder froids les aliments froids.
- Les aliments chauds apportés par les invités devraient être gardés au four à 60 °C (140 °F) ou servis peu après l'arrivée des invités.
- Assurez-vous que les pièces de viande et de volaille crues sont dans des contenants étanches scellés sur la tablette du bas du réfrigérateur pour éviter le risque de contamination croisée avec les aliments cuits ou prêts-à-manger.

Servir des aliments sans danger

- Quand on les sert, les aliments chauds doivent être gardés à au moins 60 °C (140 °F) et les aliments froids à au plus 4 °C (40 °F).
- Les aliments ne devraient pas demeurer dans la zone de température dangereuse entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F) plus de deux heures. Si les aliments vont être servis pendant plus de deux heures ou si la pièce dans laquelle on les sert devient très chaude, on peut garder les aliments chauds dans des mijoteuses ou sur des chauffe-plats et garder les aliments froids au froid en mettant de la glace ou des blocs réfrigérants autour des plats.
- Mettez une étiquette sur les bols de sauce ou de sauce à salade pour que les gens n'aient pas à goûter pour découvrir ce que c'est.
- Mettez des pinces de cuisine et des louches à la disposition des invités pour éviter que ces derniers touchent aux aliments avec les mains ou avec des ustensiles sales.
- Ne laissez pas les amuse-gueule périssables comme des fromages à pâte molle, des trempettes ou des tartinades à la température de la pièce trop longtemps.
- Divisez en petites portions et remplissez les bols ou les plats au besoin.

Ranger les restes

- Si les aliments périssables ont été dans la zone dangereuse pendant moins de deux heures, on peut les refroidir rapidement puis les réfrigérer ou les invités peuvent les apporter avec eux.
- Dans ce cas, on peut se servir de blocs réfrigérants ou de contenants isothermes ou d'emballages pour garder la température à au plus 4 °C (40 °F).

Réchauffer les aliments

- Les aliments cuits ou les restes qu'on réchauffe doivent atteindre une température interne d'au moins 74°C (165 °F). Pour vérifier la température, il faut se servir d'un thermomètre.
- Les soupes, les sauces et les sauces au jus de viande devraient bouillir à gros bouillons.

FightBac©

Il y a quatre règles simples pour assurer la salubrité des aliments et vous garantir une célébration agréable autour de la table :

PROPRETÉ	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.
CUISSON	Faire cuire les aliments jusqu'à la température interne sûre.
REFROIDISSEMENT	Réfrigérer les aliments le plus tôt possible.