

# Produits cuisinés

*Fiche sur la sécurité alimentaire / février 2016*

Un service de traiteur est un service de restauration fourni à l'endroit où se déroule un événement spécial. Cet endroit n'est pas nécessairement celui où les aliments sont préparés.

Un mauvais calcul du temps nécessaire pour certaines étapes et des erreurs de température augmentent le risque de maladie d'origine alimentaire. Le défi est encore plus grand quand il faut préparer une grande quantité de nourriture pour servir un grand nombre de personnes.

Les gens devraient pouvoir être sûrs que le traiteur a respecté toutes les pratiques de manipulation sécuritaire des aliments lors de la préparation, de la cuisson, du transport, de l'entreposage et du service des aliments. En faisant de ces pratiques une priorité, le traiteur crée un environnement où une maladie d'origine alimentaire a moins de chances de se développer. Quand il s'agit d'occasions sociales où des aliments sont servis, le traiteur doit faire tout ce qu'il peut pour que l'occasion soit agréable au lieu de présenter un risque élevé de maladie d'origine alimentaire.

## CHOISIR UN TRAITEUR

En Nouvelle-Écosse, tout traiteur qui fait la préparation commerciale d'aliments doit détenir un permis d'établissement alimentaire conformément à la loi provinciale sur la protection de la santé (Health Protection Act) et le règlement sur la salubrité des aliments (Food Safety Regulations). Ces permis sont délivrés par la Division de la santé environnementale et de la sécurité alimentaire du ministère de l'Environnement. De plus, les traiteurs doivent avoir suivi une formation approuvée en salubrité des aliments pour accroître leurs connaissances sur la façon adéquate de préparer les aliments.

À l'endroit où la nourriture est servie, il doit y avoir un lavabo, une salle de toilette et de l'eau potable, chaude et froide.

Le traiteur doit avoir le matériel de cuisine approprié, notamment, des planches de travail, des ustensiles, des thermomètres pour aliments et des contenants pour transporter et servir des aliments chauds et froids.

Les traiteurs doivent avoir une assurance adéquate et accepter de fournir des références.

## PRODUITS CUISINÉS

### Préparation de la nourriture

Tous les aliments, y compris la viande, le poisson et la volaille crus, doivent être achetés chez un fournisseur approuvé.

Les aliments frais doivent être achetés seulement un ou deux jours avant l'évènement.

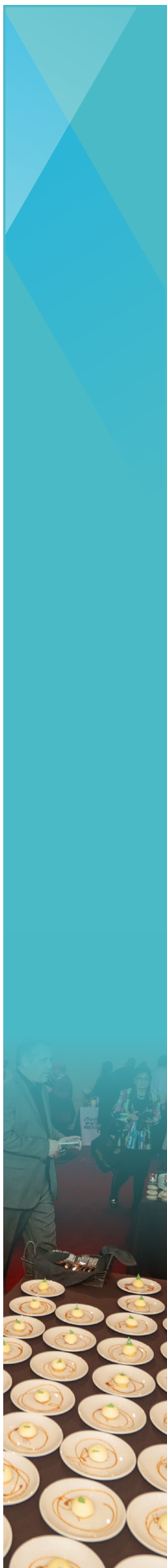
Lors de la planification du menu, il est bon d'examiner la liste des invités et d'éviter les aliments qui présentent un risque élevé d'intoxication, comme le poisson cru, les crustacés et les fromages non pasteurisés, surtout s'il y a des jeunes, des personnes âgées ou des personnes dont le système immunitaire est affaibli parmi les invités.

Les aliments chauds doivent être cuits le jour même de l'évènement et servis chauds, ce qui permet d'éviter les risques liés aux étapes de refroidissement et de réchauffement.

La viande, la volaille, le poisson et les autres aliments à risque élevé d'intoxication, par exemple les pâtisseries et les desserts fourrés à la crème, doivent être réfrigérés à 4 °C (40 °F) jusqu'au moment de la préparation ou du service.

La viande et la volaille doivent être cuites à la température interne appropriée et conservées au chaud, c'est-à-dire à plus de 60 °C (140 °F), jusqu'au moment du service.

Il faudrait vérifier la température avec un thermomètre à sonde.



## Personnel

- Le traiteur doit avoir un nombre suffisant d'employés pour préparer et servir le repas dans un délai raisonnable.
- Les employés doivent porter un tablier ou des vêtements propres (un uniforme) et couvrir leurs cheveux. Ils ne doivent pas fumer, manger ou boire pendant qu'ils préparent ou servent la nourriture.

## Transport de la nourriture

- Toute la nourriture doit être transportée dans des contenants scellés, étanches et conçus pour l'entreposage ou le transport des aliments.
- Les aliments chauds doivent être transportés à une température d'au moins 60 °C (140 °F) et les aliments froids, à une température d'au plus 4 °C (40 °F).
- Les véhicules utilisés pour transporter les aliments doivent être propres et exempts d'agents de contamination.

## Servir de grandes quantités de nourriture

### REPAS SERVI AUX TABLES

- Les aliments chauds sont déposés dans les assiettes juste avant de servir. S'il y a un retard, les assiettes qui contiennent de la nourriture doivent être gardées à une température d'au moins 60° C (140° F).
- Les chauffe-aliments sont uniquement conçus pour maintenir la nourriture à une température supérieure à 60 °C (140 °F). Ils ne doivent jamais être utilisés pour réchauffer des aliments froids.
- Les aliments froids déjà prêts à servir doivent être gardés à une température ne dépassant pas 4 °C (40 °F). Tout aliment périssable laissé à la température de la pièce pendant plus de deux heures doit être jeté.

### BUFFET

- Les aliments chauds doivent être gardés à une température d'au moins 60 °C (140 °F) et les aliments froids, à une température d'au plus 4 °C (40 °F).
- Les aliments périssables qui ne sont pas conservés à la bonne température doivent être jetés après deux heures.
- Au lieu de mettre de grandes quantités d'aliments chauds ou froids dans les plats de service utilisés pour le buffet, en mettre moins et en rajouter s'il y a lieu.

- Il est bon de demander aux invités d'utiliser une assiette propre chaque fois qu'ils retournent se servir au buffet.
- Le nom des sauces et des sauces à salade devrait être bien indiqué.
- Il doit y avoir des pinces ou une louche à long manche pour chaque plat du buffet afin d'éviter que les invités touchent aux aliments avec leurs mains ou leurs ustensiles, et afin de prévenir la contamination croisée d'allergènes.
- Il est souhaitable d'avoir une vitre hygiénique devant les plats ou des couvercles sur les plats pour éviter la contamination.

## Restants

- Les aliments périssables servis à la table ou au buffet ne doivent pas être réutilisés.
- Les aliments chauds qui n'ont pas été servis à la table ou au buffet peuvent être refroidis et réfrigérés dans un délai de deux heures. Pour faire refroidir rapidement des aliments chauds, placez-les dans des contenants peu profonds où la quantité de nourriture ne dépassera pas deux pouces de hauteur.
- Les restants réfrigérés doivent être consommés dans un délai de quatre jours ou congelés pour être conservés plus longtemps. En inscrivant la date du jour sur les restants, vous saurez qu'il faut les utiliser rapidement.
- Les restants congelés doivent être consommés dans un délai de deux à quatre mois pour assurer leur qualité.
- Les restes doivent être réchauffés à une température d'au moins 74°C (165 °F). Il faudrait vérifier la température avec un thermomètre à sonde.

## FIGHTBAC®

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

- Faire cuire les aliments jusqu'à la température interne appropriée.
- Réfrigérer les aliments le plus tôt possible.
- Se laver les mains et laver les ustensiles et les surfaces de travail souvent pour que tout soit propre et libre de bactéries.
- Garder les aliments séparés pour éviter la contamination croisée.