

LES ÉVÉNEMENTS COMMUNAUTAIRES

Faire cuire de grandes quantités de nourriture pour des groupes peut être un défi. Il est important de manipuler les aliments avec soin lors des événements communautaires pour vous protéger, ainsi que votre famille et votre communauté.

RÉDUISEZ LE RISQUE : PROTÉGEZ-VOUS ET VOTRE COMMUNAUTÉ

Voici quelques consignes à garder en tête lorsque vous organisez des événements communautaires afin de vous assurer que les aliments que vous préparez et que vous servez sont sans danger pour vous et votre communauté.

La planification

Une bonne planification est la première étape lorsque vous préparez des aliments pour des grands groupes. Voici ce qu'il faut prévoir :

- Y-a-t-il de l'espace de rangement disponible à l'endroit où l'événement aura lieu, et ce, plus particulièrement en ce qui concerne la réfrigération et la congélation?
- Quels aliments seront cuits? Où et comment seront-ils cuits?
- Comment les aliments seront-ils transportés (crus ou cuits)?
- Quel matériel sera disponible pour faire chauffer les aliments?
- À quel endroit les aliments seront-ils servis?
- Y-a-t-il sur place de l'eau potable? S'il n'y en a pas, il faut penser à apporter des contenants d'eau potable.

La préparation et l'entreposage

Préparer et ranger les aliments adéquatement aide à empêcher la prolifération des bactéries. Voici quelques précautions simples que vous pouvez prendre pour garder vos aliments salubres.

- Lavez-vous bien les mains avec de l'eau tiède et du savon en comptant lentement jusqu'à 20 et ce, avant, après et entre la manipulation d'aliments différents ainsi qu'après être allé aux toilettes, avoir changé des couches et avoir touché à de l'argent ou à des animaux.
- Lavez tous les chaudrons et les casseroles, la vaisselle et les ustensiles à l'eau chaude savonneuse, et rincez-les bien.
- Lavez et désinfectez les surfaces de travail comme les planches à découper et les comptoirs ainsi que les thermomètres pour aliments.
- Utilisez une planche à découper différente pour la viande crue et une autre planche pour les aliments prêts à manger, comme les petits fruits et les légumes.
- Gardez la viande, la volaille, les fruits de mer et les œufs crus séparés des aliments prêts à manger.
- Rangez les aliments dans des contenants fermés.

La « zone de danger »

La « zone de danger » pour les aliments à risque se situe entre 4° et 60 °C (40° à 140 °F). Gardez les aliments hors de cette zone de danger afin d'empêcher la prolifération des bactéries et de les garder salubres.

- *Gardez les aliments chauds au chaud à 60 °C (140 °F) ou à une température plus élevée jusqu'à ce qu'ils soient servis.*
- *Mettez les aliments cuits sur des chauffe-plats, des tables à vapeur préchauffées ou des réchauds afin de les garder au chaud.*
- *Gardez les aliments froids au froid à 4 °C (40 °F) au réfrigérateur ou sur de la glace jusqu'à ce qu'ils soient servis.*





La cuisson

Voici quelques précautions simples à prendre pour vous assurer que les microbes qui peuvent être présents dans les aliments soient détruits lorsque vous les faites cuire.

- Faites cuire de petites quantités d'aliments à la fois et veillez à ce qu'ils soient cuits uniformément et complètement.
- Prenez soin de faire cuire les aliments jusqu'à l'atteinte de la température interne recommandée.
- Servez-vous d'un thermomètre pour aliments propre pour vérifier la température de cuisson interne de la viande, de la volaille, de la sauvagine ou du poisson. On ne peut pas s'assurer de l'atteinte des températures de cuisson recommandées en se fiant à l'apparence, la couleur, la texture, ou l'odeur de l'aliment et ce, particulièrement lorsque les portions sont grosses. Insérez le thermomètre dans la partie la plus épaisse de la viande.

Si vous devez transporter des aliments à risque d'un endroit à l'autre, prenez soin de les garder hors de la zone de danger. Utilisez des contenants isothermes pour les aliments chauds et des glacières pour les aliments froids.

Le service

Voici quelques précautions simples à prendre pour éviter que les aliments ne soient contaminés au moment du service.

- Utilisez des contenants et des ustensiles propres pour servir les aliments.
- Ne laissez pas d'aliments préparés dans des contenants ouverts pendant de longues périodes de temps.
- N'ajoutez jamais d'aliments frais à des plateaux de service déjà utilisés. Remplacez les plateaux de service d'aliments à chaque fois.

Le refroidissement

Mettez rapidement les aliments au froid afin d'éviter leur détérioration ainsi que la prolifération de bactéries. Pour refroidir des aliments de façon sécuritaire et rapide :

- Coupez les grosses pièces de viande en plus petits morceaux et divisez les grandes quantités de nourriture en portions plus petites.
- Refroidir et réfrigérer les aliments à risque à une température de 20 °C (68 °F) ou moins à l'intérieur de 2 heures et ensuite à 4 °C (40 °F) ou moins à l'intérieur de 4 heures.
- Mettez les aliments dans des contenants peu profonds afin de les refroidir et de les réfrigérer rapidement et uniformément.
- Ne couvrez pas les aliments immédiatement lorsqu'ils sont encore chauds. Le fait d'être couverts peut empêcher les aliments de refroidir rapidement, car la chaleur et la vapeur ne peuvent pas s'échapper.
- Lorsque de grandes quantités d'aliments doivent être refroidies et que l'espace de réfrigération est restreinte, d'autres méthodes de refroidissement, comme les bains d'eau glacée, devraient être utilisées.

Les restes

Voici les consignes à garder en tête lorsque vous faites réchauffer des restes.

- Utilisez une cuisinière, un four ou un micro-ondes pour réchauffer les aliments en toute sécurité à 74 °C (165 °F) ou plus. Il n'est pas recommandé de réchauffer des restes dans une mijoteuse ou sur un chauffe-plats.
- Amenez à l'ébullition les soupes ou les sauces avant de les servir.
- Mangez ou utilisez les restes conservés au réfrigérateur dans un délai de 2 à 4 jours.
- Réchauffez les aliments qu'une seule fois, puis jetez à la poubelle les restes qui ont déjà été réchauffés.

En cas de doute, jetez-les!

Veillez à ce que la température du réfrigérateur soit toujours réglée à 4 °C (40 °F) ou moins! Mettez les aliments au réfrigérateur ou sur de la glace dans les 2 heures qui suivent leur préparation.

Pour de plus amples renseignements, et pour connaître les durées d'entreposage recommandées ainsi que la température interne minimale de cuisson, adressez-vous à l'agent d'hygiène du milieu de votre région ou consultez canadiensante.ca / SalubritedesAlimentsPremieresNations.gc.ca.