

## Sécurité des aliments des repas de fêtes

[www.foodsafetyinfosheets.com](http://www.foodsafetyinfosheets.com)

Une récente écloison de maladies d'origine alimentaire au Kansas touchant 159 personnes a été liée à un dîner au cours duquel de la dinde a été servie dans une église. Les symptômes comprenaient vomissements, diarrhées et crampes abdominales – un vrai cadeau de fête. Aucun aliment particulier n'a été identifié.

Les repas de fêtes ont été liés à des éclosions de nombreux pathogènes, tels que *Salmonella*, *Campylobacter*, *Clostridium perfringens* et *Staphylococcus aureus*. La cuisson pour un nombre de personnes plus grand que de coutume, soit à la maison ou dans une cuisine collective, peut conduire à des erreurs au détriment de la sécurité des aliments.



### Que pouvez-vous faire ?



Nettoyer et désinfecter les ustensiles et les surfaces de travail après avoir préparé la dinde crue pour le rôtissage. Lavez-vous les mains après avoir manipulé de la viande crue ou de la volaille. Ne lavez pas votre dinde. Des recherches récentes ont montré que lors du lavage de la volaille, les agents pathogènes peuvent se propager un mètre autour de l'évier, ce qui pourrait inclure des plats déjà préparés.



La couleur n'est pas un indicateur de sécurité ou de cuisson. Souvent il y a des suggestions dans les recettes au sujet de la dinde comme « le jus doit être clair ». C'est un mythe. La seule façon de savoir si la dinde est cuite est d'utiliser un thermomètre digital à une sonde sensible et lire au moins 74°C. Piquer la sonde en plusieurs points mais soyez sûr que le thermomètre ne touche pas les os car cela peut donner une mauvaise lecture de la température.



Conserver au réfrigérateur les restes de dinde dans les deux heures après la sortie du four. La dinde devrait être refroidie à 5°C rapidement. Le mieux est de mettre les restes de dinde en tranches dans des sacs refermables d'un litre ou de plus petite taille. Les sacs doivent être entreposés à plat au réfrigérateur pour permettre à l'air froid de circuler. Certaines bactéries formant des spores vont croître et former des toxines si elles sont conservées à température ambiante trop longtemps.

