

EVITEZ LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE PENDANT LES JOURS DE FÊTES

En suivant les étapes appropriées pour décongeler, préparer et cuire votre volaille de façon sûre, vous pouvez réduire le risque de rendre des personnes malades



- NETTOYEZ ET DÉSINFECTEZ LES USTENSILES ET LES SURFACES DE TRAVAIL APRÈS PRÉPARATION DE LA DINDE CRUE À RÔTIR.
- LAVEZ VOS MAINS APRÈS AVOIR PRÉPARÉ LA DINDE.
- FAITES CUIRE VOTRE DINDE À UNE TEMPÉRATURE INTERNE DE 74°C.



La dinde des jours de fête a été associée à des épidémies de salmonellose et de campylobactériose.

Réduisez vos risques liés à la sécurité des aliments lors de la décongélation

Si vous décongelez la dinde dans le réfrigérateur, planifiez à l'avance car cela peut prendre 3-4 jours pour décongeler complètement (la cuisson d'une dinde partiellement décongelée augmente le risque d'intoxication alimentaire).

La décongélation dans ou sous l'eau peut être salissante et conduire à des risques de contamination croisée.

L'utilisation d'un four à micro-ondes pour décongeler la dinde peut entraîner une décongélation non uniforme. Des morceaux peuvent être cuits alors que d'autres restent congelés.

La décongélation sur un plan de travail offre un environnement idéal pour la croissance

des méchantes bactéries à l'extérieur de la dinde.

Quelle que soit la méthode de décongélation, afin de minimiser les risques de contamination croisée, la dinde doit être laissée dans son emballage d'origine.

Du plastique peut être enroulé autour de l'extérieur de la dinde pour empêcher des liquides de s'écouler sur des aliments prêts à consommer en dessous ou la dinde peut être mise dans un récipient pour recueillir le jus.

Le plus grand risque vient du manque de cuisson de la dinde

La couleur n'est pas un indicateur de la salubrité ou de cuisson. Souvent, il y a des suggestions de recettes qui disent que la dinde est bien cuite quand « le jus est clair » ou lorsque le bouton du four nous indique la fin de la cuisson. C'est un mythe. Le seul moyen de savoir si la dinde est cuite est

d'utiliser un thermomètre digital à pointe sensible indiquant 74°C. Piquez le thermomètre à des endroits multiples et assurez-vous que le thermomètre ne touche pas l'os.

Les restes

Réfrigérez les restes de dinde dans les 2 heures suivant la sortie du four.

La dinde doit être refroidie rapidement à 4°C et cela est mieux fait en découpant des tranches de dindes et en mettant les restes de dinde dans des sachets plastique refermables et en laissant les sachets à plat au réfrigérateur.