

Sécurité des aliments des plats

www.foodsafetyinfosheets.com

Les plats de fêtes Holiday ont été liés à des intoxications alimentaires avec de nombreux pathogènes comprenant Salmonella, Campylobacter, Clostridium perfringens et Staphylococcus aureus. La cuisson pour une grande partie des personnes, que ce 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 ?



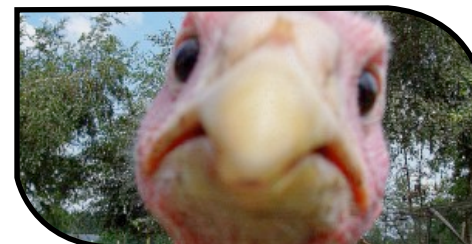
Nettoyez et désinfectez les ustensiles et votre plan de travail après avoir préparé la dinde crue afin de la rôti. Lavez-vous les mains après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue. Ne lavez pas votre dinde. Une étude récente a montré que le lavage de la volaille peut éclabousser des pathogènes dans un rayon de 1 mètre autour de l'évier, ce qui pourrait concerner des aliments prêts à être consommés à proximité.



Ne lavez pas votre dinde. Une étude récente a montré que le lavage de la volaille peut éclabousser des pathogènes dans un rayon de 1 mètre autour de l'évier, ce qui pourrait concerner des aliments prêts à être consommés à proximité.



Réfrigérez les restes de dinde dans les 2 heures suivant la sortie du four. La dinde doit être refroidie à 4°C rapidement. La meilleure façon de le faire est de mettre des tranches de restes de dinde dans des sacs de réfrigération. Les sacs doivent rester ouverts au réfrigérateur pour permettre à l'air réfrigéré de circuler. Des bactéries formant des spores peuvent croître et former des toxines si les restes sont laissés à température ambiante trop longtemps.



Pour plus d'informations, contactez Ben Chapman, benjamin_chapman@ncsu.edu ou Doug Powell, dpowell@ksu.edu