

# Conservation et préparation de la viande



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI  
**Office fédéral de la sécurité alimentaire et  
des affaires vétérinaires OSAV**

## Conseils d'hygiène destinés aux ménages

La viande crue peut être contaminée par des bactéries pathogènes telles que campylobacter, salmonelles ou E. coli. Les conditions d'hygiène sont tout particulièrement importantes pour la viande de volaille et la viande hachée. Vous pouvez toutefois facilement réduire le risque d'une infection alimentaire en conservant, en manipulant et en apprêtant ces aliments de manière correcte.

Afin de privilégier la sécurité dans votre cuisine, veuillez à prendre les mesures d'hygiène suivantes:



1. Hygiène personnelle



2. Hygiène au niveau  
du produit



3. Hygiène dans la cuisine



# 1 Hygiène personnelle

- Se laver soigneusement les mains et les ongles à l'eau chaude et au savon avant et après avoir touché de la viande crue
- Utiliser un linge propre pour se sécher les mains après les avoir lavées
- Couvrir proprement les plaies ouvertes sur les mains



# 2 Hygiène au niveau du produit

## Conservation:

- Après l'achat, mettre la viande crue le plus rapidement possible au réfrigérateur (dans la partie la plus froide) ou au congélateur
- Conserver la viande crue de sorte que son jus ne puisse pas contaminer d'autres aliments
- Ne pas emballer et conserver ensemble différentes sortes de viande
- Utiliser la viande préemballée dans le délai indiqué
- La viande hachée vendue au détail doit être préparée le jour même, les autres viandes crues doivent être apprêtées dans les 2 à 3 jours. En outre, plus les morceaux sont petits, plus ils doivent être apprêtés rapidement!

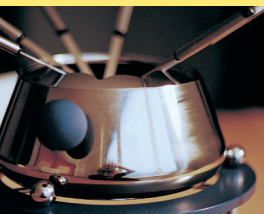


## Manipulation:

- Avant de l'apprêter, ne pas exposer la viande crue longtemps à température ambiante
- Jeter le jus issu de la décongélation

## Préparation:

Une combinaison correcte de la température (chaleur) et du temps de cuisson permettent d'éliminer de manière sûre les bactéries pathogènes. C'est pourquoi la viande particulièrement exposée doit être cuite à point jusqu'à ce que plus aucun jus ne s'en écoule. En outre, il convient de respecter les règles suivantes pour les produits carnés qui ont le plus souvent été à l'origine d'infections alimentaires ces dernières années:



## Fondue chinoise

- Eviter le contact de la viande crue avec les garnitures, les sauces ou la viande cuite en utilisant une assiette séparée

## Grillades

- Ne pas utiliser les restes de marinade comme sauce froide
- Ne pas lécher les restes de marinade sur les doigts

## Viande hachée

- La viande hachée et ses produits dérivés (hamburgers, steaks hachés) doivent être cuits à point. Eviter que la viande ne reste rouge et le jus rosé.



## Volaille

- Toujours cuire le poulet et les produits de volaille à point (éviter les zones rouges; la viande doit se détacher facilement des os)

## Foie de volaille

- Faire revenir les foies coupés en deux pendant 2 à 3 minutes, les couvrir et les laisser poser 2 à 3 minutes



# 3 Hygiène dans la cuisine

## Planches et couteaux:

- Travailler la viande crue sur une surface distincte (planche, assiette)
- Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement les couteaux et les planches avec du produit vaisselle et de l'eau chaude. Les laisser sécher à l'air ou les essuyer avec un linge propre ou du papier ménage.
- En cas de nettoyage au lave-vaisselle, choisir si possible un programme à une température de 60°C au minimum.



## Linges, torchons:

- Eponger le jus de la viande crue à l'aide de papier de ménage ou avec un linge à usage unique
- Les torchons et les linges constituent des réservoirs potentiels de bactéries: les changer souvent et les laver à haute température (60°C ou plus)!