



Attention, la cuisson d'aliments à des températures élevées, en particulier lorsqu'ils sont en contact direct avec la flamme, conduit la formation en surface de substances cancérigènes

L'application de gestes simples vous permettra d'éviter au maximum leur apparition :

- > Veillez à maintenir une distance suffisante entre la grille et le charbon de bois. **Si possible 10 cm au dessus des braises.**
- > Utilisez du charbon de bois "épuré". Cette mention est indiquée sur l'emballage. L'utilisation de bois de construction verni ou peint est proscrite.
- > L'utilisation d'un allume-feu chimique est à éviter car les substances qu'il contient peuvent être nocives pour la santé.
- > Ne grillez jamais dans les flammes et n'utilisez pas trop d'huile.
- > Nettoyez la grille après chaque utilisation et veillez à ce qu'il n'adhère plus de morceaux carbonisés d'un précédent barbecue.



À VOS BARBECUES

Le retour des beaux jours



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires



HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be

L'été est proche. Une seule envie... Allumer son barbecue !

Voici quelques conseils pratiques :

Lors de l'achat des aliments

- Au magasin, commencez par remplir votre caddie avec les produits non frais et terminez par les produits frais . (Inscrivez-les à la fin de votre liste de courses.)
- Dans votre caddie, séparez bien les produits alimentaires des produits non alimentaires comme les produits d'entretien par exemple.

N'oubliez pas de vérifier les dates de péremption !

Du magasin au domicile

- Dans la voiture, il peut faire chaud. Prévoyez de préférence un frigobox ou un sac isotherme avec suffisamment d'éléments réfrigérants pour les denrées qui nécessitent un transport réfrigéré (les viandes, les poissons, surgelés, etc.).
- Rentrez directement chez vous après avoir effectué vos courses et placez les aliments immédiatement au réfrigérateur ou au congélateur. Vérifiez la température des congélateurs et réfrigérateurs en y plaçant un thermomètre : 4°C conseillé pour les réfrigérateurs (max= 7°C) , minimum -18°C pour le congélateur

Lors de la préparation

- Avant de commencer à préparer vos plats, n'oubliez pas de vous laver les mains et veillez à utiliser des ustensiles et un plan de travail propres.
- Si vous utilisez des produits surgelés, retirez-les à temps du congélateur et faites les décongeler au réfrigérateur. Si vous désirez quand même les décongeler au dernier moment, faites-le au four à micro-ondes à condition que la cuisson se fasse peu de temps après la décongélation.
- N'utilisez pas la même planche pour couper les légumes et pour découper les viandes ou les poissons. Les légumes peuvent être sales et contenir une certaine quantité de bactéries. Si les légumes entrent en contact avec des aliments propres, ces bactéries peuvent se déposer dessus. C'est ce que l'on appelle une contamination croisée.
- Si des découpes de volaille sont nécessaires, les effectuer après les autres viandes et poissons et utiliser un matériel spécifique.
- Les accompagnements (salades, pommes de terre froides, pâtes froides, etc.) et les sauces peuvent être préparés à l'avance mais resteront couverts à l'aide de film alimentaire dans le réfrigérateur jusqu'au service. Idem pour les desserts prêts à la consommation qui doivent être conservés au frais et sortis du réfrigérateur au moment de la dégustation.
- Conservez les viandes au frigo jusqu'au moment de leur cuisson au barbecue.

Lors de la cuisson

- Allumez le barbecue à temps et laissez brûler le charbon de bois environ 15 minutes avant de mettre les mets sur la grille. Ne commencez à cuire que lorsque le charbon de bois est bien rouge, couvert de cendres grises.
- Tournez régulièrement les viandes afin de les cuire de façon uniforme. Cuire à cœur les produits tels que les produits à base de viande hachée, le poisson, le poulet, la dinde, le porc et le veau.
- N'oubliez pas de séparer le plat contenant les viandes crues et celui contenant les viandes cuites. Couvrez les plats contenant les denrées alimentaires à l'aide d'un film alimentaire.
- Ne réutilisez pas le liquide de marinade ni le jus des viandes crues pour arroser la viande cuite !
- Ne sortez les accompagnements du réfrigérateur que lorsque les viandes sont cuites. Mettez-les le plus loin possible du BBQ et si possible à l'ombre. En cas d'exposition prolongée en dehors du réfrigérateur, n'hésitez pas à placer des éléments réfrigérants qui permettront de maintenir les aliments frais.
- Ne laissez pas les denrées périssables plus de deux heures dans la zone de température dangereuse (entre 10 et 60°C).
- N'oubliez pas de couvrir les viandes cuites et de les maintenir au chaud. Au-delà de deux heures, les restes seront jetés !

