

Bœuf attendri mécaniquement et salubrité alimentaire

Qu'est-ce que la viande attendrie mécaniquement?

Certaines coupes de bœuf, comme les biftecks et les rôtis, peuvent être attendries mécaniquement au moyen d'appareils ou d'outils fabriqués à cette fin. Les attendrisseurs sont dotés de lames ou d'aiguilles qui percent la viande et en brisent les tissus conjonctifs et les fibres musculaires. La viande est ainsi plus tendre et plus savoureuse une fois cuite. L'attendrissement mécanique peut être effectué par les fournisseurs, les détaillants, les restaurateurs et même les consommateurs à la maison. Il est très difficile de déterminer si une pièce de viande a été attendrie mécaniquement, à moins qu'une étiquette l'indique.

Dans le cas de grosses pièces de bœuf coupé, les bactéries nocives sont uniquement présentes à la surface de la viande et sont détruites à la cuisson. Durant le processus d'attendrissement mécanique du bœuf, les bactéries peuvent se déplacer de la surface au centre de la viande. Par conséquent, la viande doit être cuite à une température élevée afin que les organismes nuisibles comme *E. coli* O157:H7 soient détruits.

Risques de maladies d'origine alimentaire

Les maladies d'origine alimentaire sont susceptibles de causer des effets et des complications graves particulièrement chez les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées. Ces personnes et leurs soignants doivent s'assurer de faire cuire suffisamment et de manipuler de façon sécuritaire les produits de bœuf attendris mécaniquement.

Les symptômes les plus courants de maladies d'origine alimentaire sont les crampes d'estomac, la nausée, les vomissements, la diarrhée, les maux de tête et la fièvre. Ils peuvent apparaître plusieurs heures ou plusieurs jours après l'ingestion des aliments contaminés.

Conseils pour assurer la salubrité alimentaire

Voici des mesures de salubrité alimentaire à prendre pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire causées par l'attendrissement mécanique du bœuf :

1. Cuisson

- Santé Canada et l'Agence de la santé publique du Canada recommandent de faire cuire les coupes de bœuf attendries mécaniquement à une température interne d'au moins 71 °C (160 °F). Si vous ne savez pas si un morceau de viande a été attendri mécaniquement ou non, il est recommandé de le faire cuire à une température de 71 °C (160 °F). À cette température interne, la cuisson est « à point ».



- Utilisez un thermomètre pour vous assurer que la température interne minimale a été atteinte.

2. Conseils généraux en matière de salubrité alimentaire

- Avant de manipuler des aliments et après, lavez-vous les mains pendant 20 secondes avec du savon et de l'eau tiède.
- Assurez-vous que les couteaux et autres ustensiles, la vaisselle, les planches à découper et les comptoirs sont propres avant et après leur utilisation. Vous pouvez les nettoyer avec du savon et de l'eau chaude. Évitez d'utiliser des éponges et d'autres matériaux qui sont difficiles à nettoyer et à faire sécher, car ils abritent des bactéries, et leur utilisation contaminera vos surfaces.
- Conservez la viande et le poisson crus séparément des autres aliments dans le réfrigérateur ou le congélateur. La viande et le poisson crus devraient être rangés sur une tablette inférieure, tous les autres aliments étant placés plus haut, pour prévenir la contamination croisée causée par l'écoulement de jus.
- Maintenez la température de votre réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins. Il pourrait être judicieux de garder un thermomètre dans la zone principale du réfrigérateur et de vérifier régulièrement la température.
- Réfrigérez ou congelez rapidement les restes.

Renseignements supplémentaires

Communiqué de Santé Canada : 20 octobre 2012 – Information à l'intention des Canadiens sur la cuisson du bœuf attendri mécaniquement :

http://www.hc-sc.gc.ca/ahc-asc/media/advisories-avis/_2012/2012_158-fra.php

Les différentes maladies d'origine alimentaire : http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/maladies_transmissibles/content/maladies_origines_alimentaires_hydriques.html

Conseils généraux sur la sécurité des aliments : http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieux_sains.html