

DR 11–NU : Erreurs compromettant la salubrité des aliments – Études de cas*

Études de cas

Étude de cas 1 : Vendredi soir

C'est vendredi soir et vous avez invité des amis à un souper pizza et ailes de poulet suivi d'une soirée cinéma. Vous avez prévu une sauce épicée à base de mayonnaise pour les ailes de poulet, et avez garni la pizza de crevettes congelées. Comme mets d'accompagnement, vous avez préparé des crudités à tremper dans la sauce mayo. Et comme les légumes semblaient propres, vous les avez coupés sans les laver, pour aller plus vite.

Vos amis sont partis tard et vous êtes *vraiment* fatigué. Le réfrigérateur est encombré de breuvages et il n'y a pas de place pour les restes de pizza, de poulet et de trempette. Vous couvrez les restes de serviettes de table pour la nuit et décidez de reporter le nettoyage au lendemain.

Au matin, vous pensez à manger le reste de pizza pour déjeuner, et même si les ailes de poulet sont froides, ce sera parfait avec la sauce pour déjeuner!

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|---|--|
| | |
| | |
| | |
| | |

Suite

* Source : Dairy Farmers of Manitoba, 2008. Adaptation autorisée.

DR 11–NU : Erreurs compromettant la salubrité des aliments – Études de cas (suite)

Étude de cas 2 : À la fortune du pot

Vous préparez votre fameuse recette de ragoût de poulet pour un souper-partage après le tournoi de basketball. Vous manquez de temps et essayez de faire le plus vite possible. Oh non – vous avez oublié de faire un sandwich! Vous essuyez rapidement la planche à découper; il reste encore du poulet sur la planche, alors vous la rincez. Bon, c'est mieux. Vous coupez le pain sur la planche à découper et préparez le sandwich en deux temps trois mouvements. Le ragoût de poulet doit être prêt maintenant. Vous trempez la cuillère dans le ragoût pour y goûter. Miam miam! Vous trempez une deuxième fois la cuillère. Ça va, c'est prêt. Vous fermez le rond de la cuisinière et décidez de laisser refroidir la casserole avant de la mettre au frigo (ça devrait être assez froid quand vous reviendrez ce soir). En nettoyant le comptoir, vous remarquez qu'il reste du poulet décongelé à la température de la pièce. Comme vous n'en avez plus besoin, vous le remettez simplement au congélateur pour une prochaine fois.

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|--|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Suite

DR 11–NU : Erreurs compromettant la salubrité des aliments – Études de cas (suite)

Étude de cas 3 : Chili du samedi

Vous invitez des amis pour une fête le samedi soir. En préparant votre fameux chili, vous vous rendez compte que la boîte de fèves que vous alliez utiliser est tout bosselée et bombée . . . c'est mauvais signe. Une deuxième boîte de fèves est aussi bosselée mais elle n'a pas de renflement; alors vous décidez de l'utiliser. Vous ajoutez les tomates quand soudain, « Aïe, ça pique!! ». Le jus des tomates a touché une mauvaise coupure faite la veille. Il ne reste plus de diachylons. Et pour comble de malheur, vous avez envie d'éternuer, mais avec le jus de tomate sur les mains, vous ne pouvez vous empêcher d'éternuer au-dessus du chili. Oops...

Vous avez prévu servir des craquelins et du fromage avant le souper. Vous voyez des moisissures sur le fromage. Pas de problème – vous grattez les côtés du fromage, le coupez en tranches et le placez dans une assiette de service.

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|--|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Suite

DR 11–NU : Erreurs compromettant la salubrité des aliments – Études de cas (suite)

Étude de cas 4 : Mal en point

Vous travaillez à la cafétéria de l'école. Normalement, vous êtes plein d'entrain, mais aujourd'hui, vous n'êtes pas dans votre assiette pendant que vous préparez le repas du midi. Vous commencez à fouiller dans le réfrigérateur pour prendre des ingrédients quand soudain « Atchoum!! ». Vous mettez la main devant le nez pour éviter de contaminer les aliments. Vous voyez du bœuf haché que le gérant a fait décongeler depuis... combien de jours déjà? – il n'y a pas de date d'expiration indiquée – il y a peut-être deux ou trois jours? . . . ou à la fin de la semaine dernière? Vous examinez la viande, qui a une belle couleur, et qui ne sent rien. Vous décidez de l'utiliser. Vous la sortez du plastique et la faites cuire pour le dîner.

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|--|---|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Suite

DR 11–NU : Erreurs compromettant la salubrité des aliments – Études de cas (Clé de correction)

Réponses aux études de cas

Étude de cas 1 : Vendredi soir

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|--|--|
| Vous avez laissé les aliments sur le comptoir. | La pizza, le poulet et la trempette devraient être réfrigérés dans les deux heures suivant la cuisson ou la préparation. |
| Vous n'avez pas lavé les légumes. | Les légumes doivent être rincés à l'eau froide avant d'être servis. |
| Vous avez ajouté les crevettes congelées à la pizza. | Les crevettes doivent être dégelées au réfrigérateur avant d'être ajoutées à la pizza. |
| Vous avez utilisé des serviettes de table pour couvrir les restes de nourriture. | Les restes d'aliments auraient dû être placés dans un contenant approprié (p. ex., pellicule moulante, sac à congélation, contenant hermétique) et réfrigérés. |

Étude de cas 2 : À la fortune du pot

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|--|---|
| Vous avez utilisé la même planche à découper qui a servi à préparer du poulet cru. | Vous auriez dû utiliser une autre planche à découper propre et des ustensiles propres pour préparer le sandwich, ou bien laver et désinfecter la planche à découper et les ustensiles avant de les utiliser pour préparer le sandwich. |
| Vous ne vous êtes pas lavé les mains avant de faire le sandwich. | Il faut toujours se laver les mains après avoir manipulé de la viande crue. C'est encore mieux de se laver les mains après avoir préparé un aliment et avant de passer à un autre. |
| Vous avez plongé la cuillère deux fois dans le ragoût pour le goûter. | Utilisez une cuillère propre différente chaque fois que vous goûtez un aliment, ou utilisez une cuillère propre pour mettre l'aliment dans la cuillère que vous portez à la bouche. |
| Vous avez laissé la casserole de ragoût refroidir sur le comptoir. | La casserole est trop grande pour que le ragoût refroidisse assez rapidement jusqu'au centre (hors de la zone des températures dangereuses). Vous auriez dû plutôt transférer le ragoût dans des contenants plus petits, moins profonds et les placer au réfrigérateur, ou diviser le ragoût en portions individuelles et les faire congeler. |
| Vous avez fait décongeler le poulet sur le comptoir. | Tous les aliments devraient être décongelés au réfrigérateur. |
| Vous avez fait recongeler le poulet dégelé. | Il ne faut pas faire recongeler des viandes ou autres aliments dégelés. Il faut soit les faire cuire puis les faire congeler, soit les mettre au réfrigérateur et les utiliser dès que possible, soit les jeter. |

* Source : Dairy Farmers of Manitoba, 2008. Adaptation autorisée.

DR 11–NU : Erreurs compromettant la salubrité des aliments – Études de cas (Clé de correction, suite)

Étude de cas 3 : Chili du samedi

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|---|---|
| Vous avez utilisé une boîte de conserve bosselée. | Vous avez utilisé la boîte bosselée (sans renflement). Quand vous voyez une bosse, vérifiez à quel endroit. La meilleure précaution, c'est de vérifier toutes les boîtes de conserve et de ne pas acheter les boîtes bosselées. Une boîte bosselée peut avoir été percée et contaminée par des bactéries. Si la déformation est pointue ou se trouve près de la « soudure » du couvercle, la boîte peut être percée aussi. Si la boîte est bossée sur la partie verticale, le contenu est probablement propre à la consommation. Si vous ouvrez la boîte et qu'une partie du contenu gicle, fait des bulles ou sent mauvais, jetez-la sans la goûter. Si vous bossez la boîte après l'avoir achetée, utilisez le contenu dès que possible. Si la boîte devient bosselée le long de la soudure, videz le contenu dans un contenant hermétique et utilisez l'aliment dès que possible. |
| Vous avez manipulé des aliments en ayant une coupure ouverte sur la main. | Ne manipulez jamais des aliments si vous avez une coupure ou une blessure ouverte. Nettoyez la coupure et couvrez-la d'un bandage/diachylon et d'un gant de caoutchouc ou d'un doigt en caoutchouc pour éviter de mouiller et de salir la coupure et le bandage. On évite ainsi de propager des micro-organismes dans les aliments et d'infecter la coupure. |
| Vous avez gratté les moisissures du fromage et l'avez servi à vos amis. | Si un fromage à pâte ferme présente des moisissures, vous devez couper une tranche de 2,5 cm (1 pouce) de tous les côtés de la meule. Il ne suffit pas de gratter les moisissures, puisque le champignon peut avoir contaminé l'intérieur du fromage. Si les moisissures sont visibles jusqu'au cœur du fromage, il faut le jeter au complet. Dès qu'il y a des moisissures dans un fromage à pâte molle, il faut le jeter. |

Étude de cas 4 : Mal en point

| Quelles erreurs avez-vous commises qui compromettent la salubrité des aliments? | Qu'est-ce que vous auriez dû faire plutôt? |
|---|---|
| Vous étiez malade en arrivant au travail. | Si vous êtes malade, RESTEZ À LA MAISON . Vous pouvez transmettre vos microbes à vos clients et les rendre malades. Si vous <i>devez</i> vous rendre au travail, portez un masque facial et lavez-vous les mains <i>très souvent</i> . |
| Vous avez éternué dans le réfrigérateur. | Couvrez-vous la bouche et le nez quand vous éternuez ou tousssez, surtout quand vous êtes à proximité d'aliments qui peuvent être consommés par d'autres. Quand vous éternuez, faites-le dans un papier-mouchoir ou dans votre manche, puis lavez-vous les mains. Mieux encore, restez à la maison quand vous n'êtes pas dans votre assiette. |
| Vous avez cuisiné le bœuf haché, même si vous n'étiez pas sûr du moment où il a été sorti du congélateur. | En cas de doute, jetez l'aliment, surtout si vous êtes responsable de la santé de vos clients. |
| Vous avez senti le bœuf haché et n'avez pas détecté de mauvaise odeur, puis vous l'avez utilisé. | Il ne suffit pas toujours de sentir les aliments pour détecter la contamination. Les aliments contaminés ne sentent pas toujours mauvais. |