

# Est-ce que vous envisagez de faire don de repas chauds, de sandwiches frais ou de pâtisseries à des familles ou à des groupes dans le besoin?

Santé publique Ottawa (SPO) veut vous aider à éviter les risques de maladies d'origine alimentaire. Le terme général « intoxication alimentaire » désigne une affection découlant habituellement de la consommation de nourriture ou d'eau contaminée par des bactéries pathogènes (les microbes) ou par leurs toxines (poisons). Ces bactéries sont parfois déjà présentes dans les aliments, ou elles y sont introduites en raison d'une manipulation insalubre. Voici des exemples d'aliments qui risquent le plus de causer une intoxication alimentaire s'ils ne sont pas manipulés comme il faut :



- Les viandes (y compris la volaille), les œufs et le poisson crus ou pas assez cuits;
- Les viandes, la volaille, les œufs, le poisson et le riz cuits et transformés;
- Les sauces, les soupes et les plats en cocotte;
- Les sandwiches et les salades contenant de la mayonnaise, de la viande ou des œufs;
- Le lait et les produits laitiers.

Lorsque vous faites don de ces aliments, suivez les **Conseils pour la cuisine** de SPO afin de détruire les bactéries causant les empoisonnements alimentaires qui pourraient se trouver les aliments que vous donnez ou d'en réduire le nombre.

## Foire aux questions sur le don d'aliments

**Q. J'aimerais cuisiner un repas chaud (un chili, par exemple) dans une mijoteuse pour le partager avec les autres. Y a-t-il une façon sûre de préparer ce plat?**

**R.** Oui, mais seulement si la viande a atteint une certaine température interne de cuisson avant d'être ajoutée dans la mijoteuse. Utilisez un thermomètre à sonde pour vérifier la température de tous les plats contenant de la viande, du poisson ou des œufs. Le bœuf haché, par exemple, doit avoir atteint la température interne de 71°C, et le poulet, de 74°C (consultez le tableau de la fiche d'information Conseils pour la cuisine).

Si vous songez à donner des aliments préparés, visitez [SantePubliqueOttawa.ca](http://SantePubliqueOttawa.ca) pour plus d'information sur la préparation sécuritaires de produits alimentaires, ou appelez **613-580-6744** pour parler à un inspecteur de la santé publique. 04/2019

**Q. J'aimerais apporter un repas chaud, mais je ne veux pas laisser ma mijoteuse. Que devrais-je faire?**

**R.** La façon la plus sûre de servir un repas chaud est de garder et de transporter les aliments chauds à la température de 60°C ou plus. Inscrivez votre nom et votre numéro de téléphone sur un morceau de papier et fixez-le sur la mijoteuse avec du papier collant afin que l'on puisse vous téléphoner quand le repas est terminé.

**Q. Il n'y a plus de place pour conserver mes plats froids comme il faut. Est-ce que je devrais les laisser sur le comptoir, tout simplement?**

**R.** Non. Gardez les aliments froids au frais, à 4°C. Apportez-les (sandwiches ou salades) dans une glacière contenant de la glace. Inscrivez votre nom et votre numéro de téléphone sur un morceau de papier et fixez-le sur la glacière afin que l'on puisse vous téléphoner quand le repas est terminé.

**Q. J'ai cuisiné un plat (plat en cocotte, quiche, pâté au poulet, p. ex.) et je l'ai laissé refroidir toute la nuit sur le comptoir de la cuisine. Est-ce que je peux encore le servir en toute sécurité?**

**R.** Non, tous ces plats (plats en cocotte, quiches, pâtés au poulet) doivent être jetés, car ils contiennent des ingrédients potentiellement dangereux comme de la viande ou des produits laitiers. Il ne faut pas les laisser plus de deux (2) heures à la température ambiante.

**Q. J'ai conservé des sandwiches ou des pâtés à la viande au réfrigérateur; ils sentent encore bon et ont bon goût, mais je ne me souviens plus quand je les ai cuisinés. Est-ce que je peux encore les servir?**

**R.** Le goût, l'odeur ou l'apparence d'un aliment ne permettent pas de savoir s'il contient ou non des bactéries nocives.

Contrairement aux bactéries putréfiantes, les bactéries qui causent des intoxications alimentaires ne changent ni la couleur, ni l'odeur ni le goût des aliments. Les pâtés à la viande se conservent au réfrigérateur à la température de 4°C pendant trois (3) jours maximum. Si vous ne vous souvenez pas de la date à laquelle vous avez préparé des mets, il vaut mieux être prudent et les jeter.

