

Identification
Alimentation
Traçabilité

Chaîne du froid
Hygiène
Cuisson



de **l'éleveur**
au **consommateur**,
la **qualité sanitaire**
des viandes
c'est l'affaire de tous



Chaque acteur professionnel de la chaîne alimentaire met tout en œuvre pour garantir la qualité sanitaire de la viande.



de l'éleveur

Dans l'élevage : identification et santé

- les animaux sont identifiés individuellement ou par lot selon les espèces
- l'alimentation est sécurisée et contrôlée
- la surveillance sanitaire est permanente

A l'abattoir : hygiène et inspection

- l'établissement est contrôlé et agréé
- les animaux sont systématiquement inspectés à leur arrivée
- les carcasses sont toutes contrôlées

De l'élevage à l'abattoir, chacune des étapes est suivie par les services vétérinaires

A l'atelier de découpe : maîtrise du froid et hygiène

De l'atelier de découpe à l'étal, les contrôles sont assurés par les agents des services vétérinaires ou de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.



Brochure sur les bonnes pratiques des professionnels de la viande bovine, de la ferme à l'étal, "Hygiène et contrôles au service de la sécurité sanitaire"

si vous souhaitez plus d'informations, téléchargez ce document sur www.civ-viande.org



jusqu'au consommateur

Si les étapes de production sont contrôlées par les services de l'Etat, le consommateur est le seul garant de quelques règles simples en matière d'hygiène. Il est le dernier maillon de la chaîne alimentaire et doit être vigilant pour poursuivre jusqu'à la cuisine les efforts menés en amont par les professionnels de la filière viande.



La chaîne du froid

La chaîne du froid, c'est le maintien des aliments à une température basse, leur permettant de conserver leurs qualités nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires, du lieu de production jusque dans l'assiette.

En cas de rupture de la chaîne du froid, l'élévation de la température peut entraîner la prolifération de micro-organismes et rendre alors le produit impropre à la consommation.



Ranger son réfrigérateur

-18°C

(compartment
congelation)
Surgelés et glaces

0°C à +4°C

Produits traiteurs frais
Plats cuisinés maison
Produits frais entamés
Salades emballées
Viandes crues et volailles
Charcuteries
Poissons frais
Crèmes, fromage frais

+4°C à +6°C

Viandes cuites maison
Poissons cuits maison
Légumes et fruits cuits
Yaourts, desserts lactés
Fromages frais

+6°C

Légumes et fruits frais
lavés
Fromages à finir d'affiner

+6°C à +10°C (porte)

Oeufs, beurre, lait
jus de fruit entamés, eau

Consultez la notice de votre appareil
pour connaître la zone la plus froide

Quelques règles simples pour conserver les qualités de la viande

Les produits réfrigérés, comme la viande, doivent être achetés en dernier. Après l'achat, il est conseillé de rentrer rapidement chez soi pour ranger la viande dans son réfrigérateur (ou congélateur).

L'artisan boucher emballage la viande dans un papier spécialement conçu pour sa conservation. Il est recommandé de prévoir un sac isotherme pour le transport du point de vente jusque chez soi.

La viande doit être placée dans la partie la plus froide du réfrigérateur, entre 0°C et 4°C.

Achetée chez l'artisan boucher, la viande se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur, dans son papier d'origine. La viande hachée préparée à la demande par le boucher doit, au contraire, être consommée le jour de l'achat.

Pour les barquettes conditionnées, **il faut toujours respecter la date limite de consommation (DLC)** exprimée par la mention "à consommer jusqu'au...".



L'hygiène de la cuisine

La cuisine est la pièce la plus souvent fréquentée par toute la famille. Elle nécessite une attention particulière en matière d'hygiène, que ce soit à l'égard des plans de travail, des ustensiles, et des aliments. Par exemple, la chaleur et l'humidité qui règnent habituellement dans la cuisine favorisent le développement de micro-organismes sur un plan de travail mal nettoyé.

Quelques règles d'or

Toujours bien se laver les mains avant de préparer le repas.

Plan de travail, évier, égouttoir et table doivent être nettoyés avant et après usage.

Ne pas préparer en même temps des aliments souillés (légumes non épluchés et non lavés comme les pommes-de-terre, les carottes, les oignons, ...) et des produits sensibles tels que les viandes.

Avant une nouvelle utilisation, **bien nettoyer les ustensiles de cuisine qui ont servi à préparer des aliments crus.**

Éviter tout contact entre les produits crus et les aliments cuits plus fragiles.

Les aliments encore trop chauds ne doivent pas être placés directement dans le réfrigérateur.

Les restes doivent être recouverts d'un film alimentaire puis être consommés rapidement.

Parmi leurs nombreux conseils, **les professionnels de santé recommandent aux femmes enceintes non immunisées contre la toxoplasmose, notamment de manger la viande bien cuite ou préalablement congelée.** Les viandes hachées destinées aux personnes sensibles (personnes âgées et jeunes enfants), **doivent impérativement être cuites à cœur pour assurer la destruction des micro-organismes.**



Le Centre d'Information des Viandes est une association loi 1901. Plate-forme d'échanges et d'information, le CIV réunit les professionnels de la filière viande, un établissement public, des scientifiques, des associations de consommateurs et de protection des animaux. Il a pour mission de contribuer à une meilleure connaissance, pour tous les publics, des viandes et de leurs filières.

CIV
Centre d'Information
des Viandes

64 rue Tailbois • 75009 Paris
www.civ-viande.org