Santé Canada Health Canada

*Votre santé et votre sécurité… notre priorité.* *Your health and safety… our priority.*

# Document d'orientation de Santé Canada sur l'étiquetage relatif à la cuisson et à la manipulation sécuritaires de la viande et de la volaille hachées crues

**Août 2014**

Bureau des dangers microbiens
Direction des aliments
Direction générale des produits de santé et des aliments

Canada

## Table des matières

**1.0 Objectifs** ..... **3**

**2.0 Champ d'application** ..... **3**

2.1 Justification du champ d'application ..... 4
2.2 Questions relatives aux risques ..... 4

**3.0 Contenu de l'étiquette** ..... **5**

3.1 Énoncés ..... 5
3.2 Symboles relatifs à la salubrité des aliments ..... 6

**4.0 Présentation de l'étiquette** ..... **6**

4.1 Justification de la présentation de l'étiquette ..... 7

**5.0 Exemples d'étiquette** ..... **8**

5.1 Avec les symboles relatifs à la salubrité des aliments ..... 8
5.2 Sans les symboles relatifs à la salubrité des aliments ..... 11

**6.0 Disposition de l'étiquette** ..... **14**

6.1 Justification de la disposition de l'étiquette ..... 14

**7.0 Éviter les répétitions** ..... **14**

**8.0 Références** ..... **15**

## 1.0 Objectifs

Ce document vise à fournir des orientations à l'industrie alimentaire au sujet des directives adéquates de manipulation et de cuisson sécuritaires destinées à figurer sur l'étiquette des produits de viande et de volaille hachés crus. En définitive, l'objectif de ces lignes directrices consiste à réduire, chez les canadiens, les cas de maladies liées à une cuisson et à une manipulation inadéquates de ces produits.

## 2.0 Champ d'application

Le présent document d'orientation s'applique aux établissements qui vendent aux consommateurs des produits de viande et de volaille hachés à l'état cru. Ceux-ci comprennent les épiceries, les boucheries, les transformateurs de viande et de volaille et les importateurs de produits de viande et de volaille hachés.

Ces lignes directrices s'appliquent à la viande et à la volaille crues soumises à un processus de fragmentation, qu'elles soient fraîches ou congelées, soit à celles qui, par exemple, ont été hachées, broyées, réduites en flocons, émincées, finement texturées et séparées mécaniquement. Ce qui inclus toutes les espèces de viande et volaille (p. ex., bœuf, veau, porc, poulet, dindon, bison, gibier, faisan, caille, autruche, canard, etc.), de même que les produits crus frais ou congelés fabriqués à partir de celles-ci (p. ex., hamburgers, saucisses, chairs à saucisse, boulettes de viande). Dans le présent document, les termes *viande hachée crue* et *volaille hachée crue* englobent, sans exception, tous les processus et les produits mentionnés ci-dessus.

Ce document d'orientation ne s'applique pas aux sous-produits de viande, aux pièces de viande entières, au bœuf à bouillir, aux languettes à sauter, aux kébabs, aux viandes conservées ni à tout produit de viande prêt-à-manger entièrement cuit ou fermenté.

Étant donné que l'intention stratégique de ces lignes directrices consiste à communiquer aux consommateurs de l'information cohérente et adéquate en matière de salubrité des aliments, celles-ci s'appliquent exclusivement aux produits décrits ci-dessus qui sont vendus directement au consommateur. Par conséquent, elles s'appliquent aux produits vendus au détail préemballés[1] ou non, mais ne s'appliquent pas aux produits expédiés dans les établissements de services alimentaires où ils seront cuits avant d'être servis.

[1] « *Produit préemballé* désigne un aliment contenu dans un emballage de manière à être normalement vendu, utilisé ou acheté par une personne. » Article B.01.001 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

## 2.1 Justification du champ d'application

Ce document d'orientation vise exclusivement les produits de viande et de volaille hachés crus. La fragmentation favorise la dissémination potentielle de tout agent pathogène présent dans l'ensemble du produit, ce qui distingue ces viandes et volailles d'une pièce de viande ou de volaille minimalement transformée.

Le bœuf à bouillir, les languettes à sauter et les kébabs sont moins susceptibles d'être contaminés que les viandes hachées, et la fréquence des maladies liée à ces produits n'indique pas qu'il s'agisse de sources importantes de maladies d'origine alimentaire au Canada. La fréquence des maladies liée aux sous-produits de viande et de volaille (p. ex., au foie, aux rognons et aux gras) n'indique pas davantage qu'il s'agisse de sources importantes de maladies d'origine alimentaire, sans compter qu'ils sont rarement vendus hachés et crus. En vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, les aliments emballés sur les lieux à la demande des consommateurs (p. ex., chez le boucher ou aux comptoirs à viande avec service) ne sont pas considérés à titre d'aliments préemballés. Toutefois, à défaut d'être manipulés et cuits correctement, les produits de viande et de volaille hachés crus ainsi vendus comportent les mêmes risques pour les consommateurs, les mêmes messages sur la cuisson et la manipulation sécuritaires devraient y figurer.

Bien qu'une quantité importante de viande et de volaille hachées crues soit préparée et servie dans les établissements de services alimentaires, ces lignes directrices ne ciblent pas les produits fournis aux restaurants et aux autres organisations commerciales du domaine de l'alimentation. Les procédures de cuisson, d'entreposage et de manipulation des aliments comptent au nombre des éléments inspectés régulièrement dans ces établissements. De plus, plusieurs provinces et territoires exigent maintenant une formation et une certification en manipulation et salubrité alimentaire pour la totalité ou une partie des employés des services alimentaires.

## 2.2 Questions relatives aux risques

L'Agence de la santé publique du Canada (ASPC) assure le suivi régulier du nombre de maladies diarrhéiques au sein de la population canadienne. Selon son estimation, approximativement 1 Canadien sur 8 (ou quatre millions de personnes) sont atteints chaque année d'une maladie provoquée par des agents pathogènes d'origine alimentaire (Thomas *et coll.*, 2013). Les rapports indiquent que les *Campylobacter* spp. sont à la source du plus grand nombre de cas, suivis par *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, et *Escherichia coli* O157:H7 (Thomas *et coll.*, 2013). Bien que l'incidence d'*E. coli* O157:H7 soit plus faible que celle des *Campylobacter* spp. et des *Salmonella* spp., la gravité de la maladie provoquée par cet agent pathogène peut se révéler de loin plus grave que celle causée par les autres. Le lien entre ces organismes et la viande et la volaille crues est bien établi.

*E. coli* O157:H7 est une souche particulièrement virulente d'*E. coli* producteur de vérocytotoxine (ECPV) présent le plus souvent dans le bœuf haché. Celle-ci peut provoquer l'affection communément appelée *maladie du hamburger*. La dose infectieuse est considérée très faible (environ 10 cellules) et la maladie qui en résulte peut être très aiguë (ASPC, 2011). Certaines personnes infectées par *E. coli* O157:H7 ou d'autres souches d'ECPV ne ressentent aucun

symptôme, tandis que d'autres subissent des effets très graves. Chez la plupart des gens, l'infection provoquera une diarrhée variant de légère à grave, et des selles sanglantes (colite hémorragique) et des douleurs abdominales. Chez les personnes les plus gravement atteintes, une affection appelée *syndrome hémolytique et urémique* (SHU) peut apparaître, laquelle peut entraîner la perte permanente de la fonction rénale et peut être fatale dans certains cas.

Toutes les espèces de *Salmonella* connues sont des agents pathogènes pour les humains. La dose infectieuse peut être de 15 à 20 cellules selon la souche et d'autres facteurs tels que l'âge et l'état de santé de l'hôte (D'Aoust et Maurer, 2007). Les douleurs abdominales, la diarrhée, la nausée et les vomissements comptent au nombre des symptômes de la salmonellose. La déshydratation qu'elle peut causer, particulièrement chez les jeunes, les aînés et les personnes dont le système immunitaire est affaibli, peut se révéler grave au point de nécessiter l'hospitalisation de la personne.

À l'échelle mondiale, les *Campylobacter* spp. constituent une source importante de maladies diarrhéiques, et leur dose infectieuse est d'environ 500 organismes (ASPC, 2011). Responsable de 97 % des infections par *Campylobacter* spp. en 2008 au Canada, *Campylobacter jejuni* est la sous-espèce la plus commune parmi les *Campylobacter* spp. liées à la maladie chez l'humain (PHAC, 2009). La diarrhée, les douleurs abdominales, la fièvre, la nausée et les vomissements font partie des symptômes de la plupart des cas de campylobactérioses.

Il est fréquent que les bactéries pathogènes présentes sur les carcasses de viande et de volaille soient aussi dans les produits hachés préparés à partir de celles-ci. Les bactéries pathogènes demeurent à la surface des pièces entières, ce qui en facilite l'élimination pendant la cuisson. La fragmentation favorise la dissémination potentielle de l'agent pathogène dans le produit, ce qui augmente les risques que courent les consommateurs si le produit n'est pas manipulé adéquatement et cuit jusqu'à ce que sa température interne soit sécuritaire.

## 3.0 Contenu de l'étiquette

### 3.1 Énoncés

Santé Canada recommande que les cinq énoncés suivants figurent sur l'étiquette relative à la manipulation et à la cuisson sécuritaires. Le premier énoncé consiste en un avis général destiné aux consommateurs sur les risques accrus que posent la cuisson ou la manipulation inadéquate de la viande et de la volaille hachées crues. Les quatre énoncés suivants sont présentés dans l'ordre qui correspond aux étapes de préparation des produits de viande et de volaille hachés crus par le consommateur et offrent des conseils sur les pratiques de salubrité alimentaire essentielles à chaque étape.

1. « La viande et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue. »

2. « Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger. »

3. « Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire: viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F). »

4. « Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée. »

5. « Réfrigérer les restes d'aliments cuits dans les deux heures. »

### 3.2 Symboles relatifs à la salubrité des aliments

Dans le but de renforcer les messages destinés aux consommateurs et de favoriser l'application de mesures adéquates, des symboles relatifs à la salubrité des aliments liés aux énoncés peuvent être utilisés sur l'étiquette des produits. Santé Canada recommande les symboles suivants, mais estime que d'autres sont aussi acceptables à la condition qu'ils véhiculent un message comparable.

- Un réfrigérateur pour illustrer la nécessité de conserver les aliments au réfrigérateur ou au congélateur.
- Un thermomètre pour illustrer la nécessité de cuire les aliments jusqu'à ce que leur température interne atteigne un degré sécuritaire.
- Le symbole international du lavage des mains pour illustrer la nécessité de laver à fond les surfaces et les mains.
- Une horloge pour illustrer la nécessité de réfrigérer les aliments restants au cours des deux heures suivant leur cuisson.

## 4.0 Présentation de l'étiquette

Selon les recommandations de Santé Canada, l'étiquette doit comporter les éléments suivants :

- Le titre : « **RÈGLES POUR LA MANIPULATION ET LA CUISSON SÉCURITAIRES** » figurant en caractères gras et en majuscules.
- Un contraste de couleur visuellement équivalent à de l'imprimerie noire en aplat de 100 % sur un fond blanc ou de couleur de teinte neutre et uniforme d'au plus 5 %.
- Des caractères normalisés, sans empattements, non décoratifs d'au moins six (6) points avec interligne d'au moins neuf (9) points.

- Des caractères inscrits de manière à ce qu'ils ne se touchent pas et ne touchent pas les filets, et une ligne de caractères distincte pour chaque énoncé à moins qu'ils soient séparés par le symbole correspondant.

- Dans le cas des produits préemballés, l'orientation de l'information doit être la même que celle des autres renseignements figurant sur l'étiquette.

## 4.1 Justification de la présentation de l'étiquette

Au cours de l'élaboration des dispositions du *Règlement sur les aliments et drogues* (2002) sur l'étiquetage nutritionnel, des experts de l'alphabétisation, de l'industrie du design et de l'emballage alimentaire ainsi que des porte-parole des consommateurs ont été consultés. Ces consultations ont permis de confirmer que lorsque différentes marques ou différents produits adoptent diverses présentations, les consommateurs éprouvent souvent de la difficulté à repérer et à comprendre l'information. Une présentation uniforme et normalisée des messages sur la cuisson et la manipulation sécuritaires est garante d'une amélioration importante de la lisibilité et de l'impact visuel de l'information, ce qui favoriserait potentiellement sa mise en application.

La présence d'une étiquette normalisée sur les produits de viande et de volaille hachés crus vendus au Canada permettrait à Santé Canada et à d'autres organismes de concevoir des campagnes éducatives visant à renforcer et à complémenter les messages sur la manipulation et la cuisson sécuritaires communiqués aux consommateurs. Les diverses présentations actuellement en circulation compliquent la mise en œuvre de telles initiatives.

## 5.0 Exemples d'étiquette

En ce qui a trait aux versions unilingue et bilingue, Santé Canada encourage l'industrie à appliquer les dispositions relatives aux étiquettes figurant à l'article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*[2], même si celui-ci vise précisément l'étiquetage obligatoire.

### 5.1 Avec les symboles relatifs à la salubrité des aliments

i) Bilingue, horizontale

| SAFE HANDLING AND COOKING INSTRUCTIONS | | RÈGLES POUR LA MANIPULATION ET LA CUISSON SÉCURITAIRES |
|---|---|---|
| Raw ground meat and raw ground poultry may contain bacteria that could cause illness if mishandled or cooked improperly. Do not consume any portion raw. | | Les viandes et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue. |
| Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave. Separate raw meats from ready-to-eat foods. | | Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger. |
| Cook to a safe internal temperature— ground meat to 71°C (160°F), ground poultry to 74°C (165°F). | | Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire : viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F). |
| Thoroughly wash working surfaces, utensils and hands after contact with raw ground meat or raw ground poultry. | | Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée. |
| Refrigerate leftover cooked food within 2 hours. | | Réfrigérer les restes d'aliments cuits dans les 2 heures. |

[2] Article B.01.012 du *Règlement sur les aliments et drogues.*

ii) Bilingue, verticale

## SAFE HANDLING AND COOKING INSTRUCTIONS

## RÈGLES POUR LA MANIPULATION ET LA CUISSON SÉCURITAIRES

Raw ground meat and raw ground poultry may contain bacteria that could cause illness if mishandled or cooked improperly. Do not consume any portion raw.

Les viandes et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue.

Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave. Separate raw meats from ready-to-eat foods.

Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger.

Cook to a safe internal temperature—ground meat to 71 °C (160 °F), ground poultry to 74 °C (165 °F).

Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire : viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F).

Thoroughly wash working surfaces, utensils and hands after contact with raw ground meat or raw ground poultry.

Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée.

Refrigerate leftover cooked food within 2 hours.

Réfrigérez les restes d'aliments cuits dans les 2 heures.

iii) Unilingue anglaise

## SAFE HANDLING AND COOKING INSTRUCTIONS

Raw ground meat and raw ground poultry may contain bacteria that could cause illness if mishandled or cooked improperly. Do not consume any portion raw.

Keep refrigerated or frozen.
Thaw in refrigerator or microwave.
Separate raw meats from ready-to-eat foods.

Cook to a safe internal temperature—ground meat to 71°C (160°F), ground poultry to 74°C (165°F).

Thoroughly wash working surfaces, utensils and hands after contact with raw ground meat or raw ground poultry.

Refrigerate leftover cooked food within 2 hours.

iv) Unilingue française

## RÈGLES POUR LA MANIPULATION ET LA CUISSON SÉCURITAIRES

Les viandes et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue.

Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger.

Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire : viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F).

Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée.

Réfrigérer les restes d'aliments cuits dans les 2 heures.

## 5.2 Sans les symboles relatifs à la salubrité des aliments

i) Bilingue, horizontale

| Safe Handling And Cooking Instructions | Règles pour la manipulation et la cuisson sécuritaires |
|---|---|
| Raw ground meat and raw ground poultry may contain bacteria that could cause illness if mishandled or cooked improperly. Do not consume any portion raw. | Les viandes et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue. |
| Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave. Separate raw meats from ready-to- eat foods.<br><br>Cook to a safe internal temperature— ground meat to 71°C (160°F), ground poultry to 74°C (165°F).<br><br>Thoroughly wash working surfaces, utensils and hands after contact with raw ground meat or raw ground poultry.<br><br>Refrigerate leftover cooked food within 2 hours. | Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger.<br><br>Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire : viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F).<br><br>Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée.<br><br>Réfrigérer les restes d'aliments cuits dans les 2 heures. |

ii) Bilingue, verticale

| **Safe Handling And Cooking Instructions**<br>**Règles pour la manipulation et la cuisson sécuritaires** |
|---|
| Raw ground meat and raw ground poultry may contain bacteria that could cause illness if mishandled or cooked improperly. Do not consume any portion raw.<br>Les viandes et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue. |
| Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave. Separate raw meats from ready-to-eat foods.<br>Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger. |
| Cook to a safe internal temperature—<br>ground meat to 71°C (160°F),<br>ground poultry to 74°C (165°F).<br>Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire : viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F). |
| Thoroughly wash working surfaces, utensils and hands after contact with raw ground meat or raw ground poultry.<br>Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée. |
| Refrigerate leftover cooked food within 2 hours.<br>Réfrigérez les restes d'aliments cuits dans les 2 heures |

iii) Unilingue française

| **Règles pour la manipulation et la cuisson sécuritaires** |
|---|
| Les viandes et la volaille hachées crues peuvent contenir des bactéries qui pourraient causer des maladies si elles ne sont pas manipulées ou cuites de façon adéquate. Ne consommer aucune portion crue. |
| Garder réfrigéré ou congelé. Décongeler au réfrigérateur ou au four micro-ondes. Séparer les viandes crues des aliments prêts-à-manger. |
| Cuire jusqu'à une température interne sécuritaire : viande hachée à 71 °C (160 °F), volaille hachée à 74 °C (165 °F). |
| Bien se laver les mains ainsi que les surfaces de travail et les ustensiles après qu'ils aient touché des viandes hachées ou de la volaille hachée. |
| Réfrigérer les restes d'aliments cuits dans les 2 heures. |

iii) Unilingue anglaise

| **Safe Handling And Cooking Instructions** |
|---|
| Raw ground meat and raw ground poultry may contain bacteria that could cause illness if mishandled or cooked improperly. Do not consume any portion raw. |
| Keep refrigerated or frozen. Thaw in refrigerator or microwave. Separate raw meats from ready-to- eat foods. |
| Cook to a safe internal temperature— ground meat to 71°C (160°F), ground poultry to 74°C (165°F). |
| Thoroughly wash working surfaces, utensils and hands after contact with raw ground meat or raw ground poultry. |
| Refrigerate leftover cooked food within 2 hours. |

## 6.0 Disposition de l'étiquette

L'étiquette doit être apposée sur l'espace d'affichage principal de l'emballage[3] des produits préemballés dans des barquettes mises sous pellicule de plastique comme celles que l'on utilise généralement dans les comptoirs des viandes des détaillants.

L'étiquette doit être apposée sur n'importe quelle surface disponible de l'emballage[3] des produits préemballés autrement, par exemple, ceux vendus en boîte, mais à proximité immédiate des directives de cuisson figurant également sur l'étiquette.

Afin d'assurer une flexibilité maximale, sur les produits emballés à la demande des consommateurs (p. ex., par un commis), l'étiquette peut être apposée n'importe où sur le paquet, à la condition qu'elle soit visible en surface.

### 6.1 Justification de la disposition de l'étiquette

La disposition des étiquettes relatives à la cuisson et à la manipulation sécuritaires joue un rôle important dans la communication d'un message cohérent aux consommateurs. Afin d'en assurer l'efficacité, les messages doivent être visibles au moment de l'achat au magasin et pendant la préparation à la maison.

Puisque lorsqu'elles sont placées sens dessus dessous, les barquettes mises sous pellicule plastique peuvent laisser fuir des jus crus, le risque de contamination des surfaces et des autres aliments est augmenté si les étiquettes sont placées sous ou sur un côté de ces emballages. Bien que l'industrie alimentaire s'efforce de recourir à des processus limitant les fuites potentielles, les consommateurs n'ont pas l'habitude de retourner les barquettes mises sous pellicule plastique pour y lire les renseignements sur le produit. Ainsi, disposer l'étiquette ailleurs que dans l'espace principal des barquettes mises sous pellicule plastique multiplie les probabilités que le message soit ignoré.

Les consommateurs sont habitués à lire les directives de cuisson sur les surfaces autres que l'espace principal de l'emballage des produits présentés autrement qu'en barquettes mises sous pellicule plastique (p. ex., en boîtes, en tubes, etc.).

## 7.0 Éviter les répétitions

Des directives de cuisson figurent sur l'étiquette de plusieurs produits de viande et de volaille, alors que les autres renseignements sur leur manipulation sécuritaire en sont absents. Si les directives de cuisson existantes sont exhaustives, il n'est pas nécessaire d'ajouter un énoncé au sujet de la cuisson sur l'étiquette relative à la cuisson et à la manipulation sécuritaires. L'exhaustivité des directives de cuisson est assurée dans la mesure où, si elles sont respectées, la température interne de la portion de viande ou de volaille atteint ou dépasse 71 °C pour la viande

[3] Article B.01.001 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

et 74 °C pour la volaille hachée. Les directives de cuisson qui figurent déjà sur l'emballage doivent faire état d'un rapport temps-température (c.-à-d., cuire à X °C pendant Y minutes). Santé Canada considère que les directives telles que « cuire au barbecue à température élevée » ne suffisent pas à éliminer la nécessité d'ajouter un énoncé recommandant l'atteinte d'une température interne adéquate.

Dans la même perspective, des mentions « Conserver au réfrigérateur » ou « Garder congelé » figurent sur l'emballage de plusieurs produits, ce qui élimine le besoin d'ajouter l'énoncé sur la réfrigération à l'étiquette relative à la manipulation et à la cuisson sécuritaires.
Dans les deux cas mentionnés ci-dessus, les autres éléments de l'étiquette relative à la manipulation et à la cuisson sécuritaires doivent y figurer.

## 8.0 Références

D'Aoust, J. Y. et J. Maurer. (2007). *Salmonella* Species. Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers, M. P. Doyle, L. R. Beauchat et T. J. Montville (Eds), ASM Press, Washington, DC., pp. 187-236.

Agence de la santé publique du Canada. (2006). Incidence des maladies à déclaration obligatoire par année, 1989 – 2004.

Agence de la santé publique du Canada. (2009). Rapport annuel de C-EnterNet 2008.

Agence de la santé publique du Canada. (2011). Fiches signalétiques d'agents pathogènes et appréciation du risque.

Thomas, M. K., S. E. Majowicz, F. Pollari et P. N. Sockett. (2008). Le fardeau des maladies gastro-intestinales aiguës au Canada, 1999-2007 : résumé provisoire des activités relatives à l'ENMGA. Canada. Relevé des maladies transmissibles au Canada. 34 (5).

Thomas, M.K., R. Murray, L. Flockhart, K. Pintar, F. Pollari, A. Fazil, A. Nesbitt, et B. Marshall. (2013). Estimates of the Burden of Foodborne Illness in Canada for 30 Specified Pathogens and Unspecified Agents, Circa 2006. Foodborne Pathogens and Disease. Volume 10, pp. 639-648.