

## FICHE D'INFORMATION

# CUISSON SÉCURITAIRE DU FOIE

La consommation de foie peut présenter des avantages sur le plan nutritionnel. Par contre, une cuisson insuffisante peut entraîner une toxi-infection alimentaire.

**IL NE FAUT PAS CONSOMMER DE FOIE SANS EFFECTUER UNE CUISSON SÉCURITAIRE.**

### TEMPÉRATURE INTERNE RECOMMANDÉE

Le foie doit être cuit suffisamment afin de détruire les microorganismes nuisibles à la santé qui pourraient se trouver à la surface ou à l'intérieur de la pièce de viande. Cette précaution s'applique également à la préparation de produits transformés à base de foie (ex. : mousse, pâtés).

Voici les températures internes qu'il est recommandé d'atteindre pour la cuisson de la viande en fonction de l'espèce animale.

Bœuf, veau ou agneau	63 °C
Porc	71 °C
Volaille (poulet, canard, etc.)	74 °C
Gibier d'élevage <sup>1</sup> (cerf, lapin, sanglier, etc.)	74 °C

<sup>1</sup> La consommation du foie de gros gibier sauvage n'est pas recommandée.

Il est à noter que ces températures internes recommandées visent également l'ensemble des abats, tels que les reins, les ris et le cœur.

### POURQUOI BIEN FAIRE CUIRE LE FOIE?

Le foie est susceptible d'être porteur de bactéries nuisibles à la santé. En effet, au moment de l'éviscération, les bactéries qui sont naturellement présentes dans le système digestif des animaux peuvent en contaminer la surface. Plusieurs études indiquent d'ailleurs que les abats ont un taux élevé de bactéries. Le foie est un organe très poreux et le moindre accroç à la surface risque de favoriser la pénétration des bactéries.

Contrairement aux pièces de viande intacte, généralement exemptes de bactéries à l'intérieur, le foie peut être contaminé par des bactéries nuisibles à la santé non seulement en surface, mais aussi à l'intérieur. Ce phénomène a été mis en évidence par différentes études.

## ATTENTION À LA CUISSON!

Une simple cuisson de surface aboutissant à un intérieur de viande rosé est insuffisante pour assurer la destruction des bactéries. Il importe de s'assurer que la température de cuisson recommandée a été atteinte en la vérifiant au moyen d'un thermomètre.

## LA SITUATION AU QUÉBEC

Afin d'évaluer le taux de contamination des foies au Québec, le Laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation a réalisé des travaux de surveillance. Ainsi, d'octobre 2014 à mars 2017, des échantillons de foies de porc, de bœuf, de veau et de poulet ont été prélevés dans des abattoirs de même que dans des établissements de commerce de détail, en vue de détecter la présence des bactéries nuisibles à la santé.



## EN CHIFFRES...

- 339 échantillons de foie d'animaux ont été prélevés.
- *Campylobacter* a été détectée dans 26,4 % des échantillons, peu importe l'espèce. Les foies de poulet et ceux de veau sont particulièrement contaminés, soit dans des proportions de 36,8 % et 28 % et de respectivement.
- *Salmonella* est davantage présente dans les foies de poulet et de porc, alors qu'elle a été trouvée dans 22,1 % et 19,1 % des échantillons. Elle s'est révélée absente des foies de bœuf, mais présente dans 3,1 % des échantillons de foies de veau.
- *Escherichia coli* O157:H7 est beaucoup moins présente puisque cette bactérie a été détectée dans un seul échantillon de foie.

## ATTENTION À LA CONTAMINATION CROISÉE!

Il est possible que la surface du foie présente un nombre élevé de bactéries nuisibles à la santé. Cela pourrait augmenter le risque de contamination croisée. Aussi importe-t-il de **bien séparer les aliments crus et les aliments cuits et de bien nettoyer!**

