

Les règles à respecter pour proposer de la viande hachée

- Le hachage comme le tranchage fragilisent l'aliment. Les micro-organismes y trouvent un refuge idéal pour se multiplier.
- De la réception jusqu'à la consommation, des précautions doivent être prises.



Utilisez de la viande de première fraîcheur, hachez-la moins de deux heures avant la consommation et conservez-la au froid jusqu'à la cuisson.

La viande hachée, en particulier les steaks tartares, sont, dès la préparation, très fragiles. Mais en respectant toutes les règles d'hygiène, les risques sont maîtrisés et le client ne pourra être que satisfait.

La fraîcheur avant tout

- Choisissez des denrées de bonne qualité et d'une fraîcheur irréprochable.
- Vérifiez la couleur, l'odeur et l'absence de poissage.
- La présence de l'**estampille sanitaire sur l'emballage est obligatoire** (avec pays d'origine, les numéros du département, de la commune puis d'agrément de l'abattoir ou du laboratoire).

La viande hachée peut vous être vendue fraîche, sous film, sous atmosphère protectrice, ou encore sous vide. Elle doit être stockée au froid, **entre 0 et 2 °C**.

La présence de l'estampille sanitaire sur l'emballage est obligatoire (avec pays d'origine, les numéros du département, de la commune, d'agrément de l'abattoir ou du laboratoire).

FRANCE
14-430-01
CEE

- Utilisez-la bien avant la date limite de consommation (DLC).
- Si vous recevez la viande hachée surgelée, évitez toute rupture de la chaîne du froid et stockez-la à -18 °C, jusqu'à la date limite d'utilisation optimale (DLUO).
- Pour les viandes hachées surgelées, optez pour **une cuisson directe, sans décongélation préalable** pour éviter la multiplication microbienne, et cuisez-la à cœur, surtout pour des convives fragiles (enfants et personnes âgées). Le steak haché reste en effet le plat vedette dans les menus enfants.

Éviter la contamination par le matériel

- Utilisez de la viande de première fraîcheur si vous la hachez vous-même.
- Celle-ci doit être hachée moins de deux heures avant la consommation et conservée au froid jusqu'à la cuisson. Hachez seulement **les quantités dont vous avez besoin**. L'excédent devra être jeté (et non congelé ou mis sous vide).
- Ne jamais introduire de déchets de parage ni de jus issu de la découpe de la viande dans la viande hachée.
- Utiliser des ustensiles en bon état et parfaitement propres.
- Les plans de travail doivent être également bien nettoyés et désinfectés.
- Ne pas oublier le lavage des mains lors des différentes étapes de préparation.

- Le hachoir devra être minutieusement nettoyé et désinfecté après utilisation, puis mis à l'abri des contaminations (housse propre ou papier film par exemple).
- Si vous devez maintenir la viande au chaud après cuisson, restez **au-dessus de 63 °C**. Mais pour une meilleure qualité gustative, il vaut mieux cuire les steaks hachés **à la minute**.

ET POUR LES STEAKS TARTARES MAISON ?

- Maintenez la viande fraîche au froid jusqu'au hachage (au hachoir ou, mieux encore, au couteau) et préparez les steaks tartares sur commande, à la minute. L'utilisation de viandes hachées sous vide ou surgelées est déconseillée.

- Lors de la présentation du steak tartare, l'œuf est parfois servi dans sa coquille, sur la viande hachée : cela entraîne des risques hygiéniques car l'œuf est une denrée potentiellement souillée. Choisissez des œufs extra-frais, pondus depuis moins d'une semaine, provenant de fournisseurs agréés, et présentez-les dans un ramequin, à part, sans coquille.

- Bien se laver les mains après avoir cassé l'œuf.
- Contrôlez la qualité des herbes et épices ajoutés dans le tartare (DLUO, présence de moisissures, traces d'humidité...).
- Les oignons doivent être lavés avant d'être émincés, ainsi que les herbes fraîches.
- Pour maintenir la fraîcheur de la viande, préparez le steak tartare sur des assiettes réfrigérées.
- Assurez-vous de la propreté des couverts utilisés pour la fabrication.
- Lorsque la viande est préparée devant le client, tous les excédents d'éléments de garniture présentés dans des ramequins doivent ensuite être jetés.



Une question ? Blog des Experts 'Hygiène en fiches pratiques' sur www.lhotellerie-restauration.fr



ROMY CARRÈRE



LAURENCE JAFFRÉ-LE BOUQUIN