

Instructions for Safely Cooking a Turkey

FOOD SAFETY FACTS FOR TURKEY



Thawing

- Never thaw turkey at room temperature.
- Place the turkey in the refrigerator in a container or on a platter that will contain any possible leaking juices. Place on the bottom shelf of the refrigerator to prevent contaminating other foods in the refrigerator.
- Start thawing the frozen turkey in the refrigerator several days before roasting. Allow 24 hours of defrosting time for each 2.5 kg (5 pounds) of turkey (i.e., 5 hours/lb or 10 hours/kg).
- Turkey can be defrosted under cold running water, but it should be wrapped in leak proof plastic to prevent cross-contamination. Allow 1 hour of defrosting time for each kilogram (2.2 pounds) of turkey.
- Prepare and cook the turkey immediately after thawing is complete.

Preparing

- Do not let any juices from the turkey come in contact with other food or food preparation surfaces or equipment.
- Thoroughly clean your hands, the counter and all utensils before **and** after preparing the turkey.
- Immediately after preparing the turkey, wash and sanitize the sink, counter tops, utensils and anything else that came in contact with the turkey or turkey juices with a mild bleach solution (5 ml/1 tsp. bleach per 750 ml/3 cups water). Rinse with clean water.
- For maximum safety, cook the stuffing outside the bird to prevent cross-contamination and undercooking. This will also speed-up cooking time.

Cooking

- **Never** slow-cook turkey. Set the oven no lower than 177°C (350F) and use a food thermometer to check that the turkey reaches a minimum internal temperature of 85°C (185F).
- The stuffing should reach a minimum internal temperature of 74°C (165F).
- For whole turkey: near the end of the cooking time, remove the bird from heat and insert an instant-read thermometer into the thickest part of the breast or thigh meat, so the thermometer does not touch any bone. Follow the manufacturer's directions on the proper use of your specific food thermometer. If the proper temperature has been achieved, the food is safe to eat. If the food has not reached the proper temperature, continue cooking. Always wash the food thermometer and other utensils you used on raw or partially cooked foods before using them to check foods again.

Serving

- Serve turkey and stuffing immediately after it is ready for eating which includes the rest time. Keep the rest of the turkey and stuffing hot at a minimum 60°C (140F) in the oven or chill it down to 4°C (40F) or less. Do not add new food to a serving dish that has been sitting at room temperature for more than two hours. Remember to change serving utensils as well.

Leftovers

- Refrigerate leftovers promptly in uncovered, shallow containers so they cool quickly. Once the food stops steaming, cover and refrigerate.
- Store meat, stuffing and gravy separately in shallow containers to cool them quickly.
- Reheat leftovers to 74°C (165F).
- Bring gravy to a full, rolling boil and stir during the reheating process.
- Date leftovers to ensure that they are not stored too long. Use leftover turkey meat, bones, stuffing and gravy within four days for best quality or freeze for later use.

Source: <http://healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/healthy-eating-saine-alimentation/safety-salubrite/meat-viandes/turkey-dinde-eng.php>

FICHE D'INFORMATION SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : LA DINDE



Décongélation

- Ne faites jamais décongeler la dinde à la température ambiante.
- Placez la dinde au réfrigérateur dans un contenant ou sur un plateau suffisamment grand pour empêcher que les jus ne s'égouttent. Placez-la sur la tablette inférieure du réfrigérateur, vous éviterez ainsi de contaminer d'autres aliments.
- Commencez à décongeler la dinde au réfrigérateur plusieurs jours avant de la faire cuire. Calculez 24 heures par 2,5 kg (5 livres) de dinde (c.-à-d., 5 heures par livre ou 10 heures par kilogramme).
- La dinde peut être décongelée sous un robinet d'eau froide, mais il faut l'emballer dans du plastique étanche pour prévenir la contamination croisée. Prévoyez une heure de décongélation pour chaque kilo (2,2 livres) de dinde.
- Préparez et faites cuire la dinde dès qu'elle est complètement dégelée.

Préparation

- Faites-en sorte qu'aucun jus de la dinde n'entre en contact avec d'autres aliments ainsi que les surfaces et le matériel servant à la préparation d'aliments.
- Lavez-vous les mains et lavez le comptoir et tous les ustensiles minutieusement avant et après avoir préparé la dinde.
- Après la préparation de la dinde, désinfectez immédiatement l'évier, les surfaces de travail, les ustensiles et tout ce qui est entré en contact avec celle-ci, ou ses jus, avec une solution diluée d'eau de Javel (mélanger 5 ml/1 c. à thé d'eau de Javel avec 750 ml/3 tasses d'eau).
- Pour un maximum de salubrité et pour éviter la contamination croisée et la cuisson insuffisante, ne faites pas cuire la farce à l'intérieur de la dinde. Vous accélérerez ainsi également le temps de cuisson.

Cuisson

- Ne faites jamais cuire une dinde à feu lent. Réglez le four à au moins 177°C (350°F) et utilisez un thermomètre pour aliments pour vous assurer que la température interne de la dinde atteint au moins 85°C (185°F).
- La farce doit atteindre une température interne minimale de 74°C (165°F).
- Si vous choisissez une dinde entière, retirez-la du four vers la fin de la cuisson et insérez un thermomètre à lecture instantanée dans la partie la plus épaisse de la poitrine ou de la cuisse de manière à ne pas toucher l'os. Suivez les instructions du fabricant sur la façon d'utiliser adéquatement le thermomètre. Si la température adéquate est atteinte, la viande peut être consommée sans risque. Par contre, si la viande n'a pas encore atteint la température recommandée, remettez la dinde au four. Lavez toujours le thermomètre et les autres ustensiles que vous utilisez pour préparer des aliments crus ou partiellement cuits avant de vous en servir pour vérifier de nouveau les aliments.

Service

- Servez la dinde et la farce dès qu'elle est prête à être consommée, ce qui inclut le temps de repos. Gardez le reste de la dinde et de la farce au chaud dans un four réglé à une température de 60°C (140°F) ou refroidissez la dinde et la farce à une température égale ou inférieure à 4°C (40°F). N'ajoutez pas de nouveaux aliments à un plat de service qui est demeuré à la température ambiante pendant plus de deux heures. N'oubliez pas de remplacer les ustensiles de service aussi.

Les restes

- Réfrigérez rapidement les restes dans des contenants peu profonds non couverts pour permettre leur refroidissement rapide. Couvrez les aliments et placez-les au réfrigérateur dès qu'il ne s'en dégage plus de vapeur. Conservez la dinde, la farce et la sauce dans des contenants distincts peu profonds, pour permettre leur refroidissement rapide.
- Inscrivez la date sur les restes pour vous assurer de ne pas les conserver trop longtemps. Utilisez les restes de viande, d'os, de farce et de sauce dans les quatre jours ou congelez-les pour les utiliser ultérieurement. Réchauffez-les à une température de 74°C (165°F).