

COMPRENDRE CE QU'EST LE BŒUF HACHÉ IRRADIÉ

Vous pouvez maintenant acheter du bœuf haché irradié au Canada, comme c'est le cas aux États-Unis depuis 2000. Mais qu'est-ce que l'irradiation et quels sont ses effets sur votre santé et votre viande hachée préférée ?

Toute nouvelle technologie vient avec son lot de questions et de préoccupations, surtout dans le domaine alimentaire. Tout comme le fait la pasteurisation du lait adoptée il y a une génération, l'irradiation améliore la salubrité des aliments.

Le gouvernement du Canada a approuvé l'irradiation comme mesure supplémentaire en matière de sécurité alimentaire pour le bœuf haché cru frais et congelé à la suite d'une analyse approfondie des données scientifiques d'une étude amorcée en 2001. Santé Canada a conclu que l'irradiation du bœuf haché est un procédé efficace et sans danger, qui affecte peu la qualité nutritionnelle de la viande.

L'IRRADIATION DES ALIMENTS

L'irradiation consiste à exposer un aliment à une quantité contrôlée d'énergie afin d'éliminer les bactéries et autres micro-organismes pouvant causer des maladies

ou détériorer l'aliment. L'électricité est souvent utilisée comme source d'énergie, ce qui a l'avantage de ne pas chauffer le produit pour préserver son état cru après le traitement.

Plus de 60 pays autorisent l'irradiation de divers aliments (viande, volaille, fruits de mer, céréales, œufs, graines, épices, fruits et légumes), notamment parce que ce procédé prévient la prolifération d'insectes sans fumigants chimiques. Au Canada, l'irradiation des oignons, des pommes de terre, du blé et de la farine est acceptée depuis les années 1960, alors que celle des épices entières ou moulues et des assaisonnements déshydratés a été approuvée en 1984.

Plusieurs produits médicaux et ménagers, par exemple les emballages alimentaires, les cosmétiques et les solutions pour lentilles de contact, sont également stérilisés par irradiation.

TOUT
SAVOIR
SUR LE
BŒUF



BŒUF CANADIEN



FR.CANADABEEF.CA

INNOCUITÉ ET EFFICACITÉ DE L'IRRADIATION

Après avoir analysé les données scientifiques, le gouvernement canadien a conclu que l'irradiation du bœuf haché cru frais et congelé est un procédé efficace et sans danger, emboîtant ainsi le pas à plusieurs autres organismes de santé publique, dont l'Organisation mondiale de la santé.

Lorsque les normes canadiennes sont respectées, l'irradiation affecte peu la qualité nutritionnelle de la nourriture.

Le rayonnement irradiant réduit ou élimine les micro-organismes présents dans les aliments, par exemple les bactéries porteuses de maladies, sans toutefois les rendre radioactifs.

COMMENT LE BŒUF HACHÉ EST-IL IRRADIÉ ?

On irradie habituellement le bœuf haché au moyen de faisceaux d'électrons alimentés à l'électricité. Le matériel utilisé, qui ressemble aux anciennes télévisions à tube, expose la viande à des électrons de façon intermittente pendant une courte période. L'énergie ainsi générée peut réduire ou éliminer les bactéries *E. coli* O157 qui pourraient être présentes. Selon les normes canadiennes, la viande est irradiée après l'emballage et les inspections de salubrité. Le bœuf haché reste donc intact jusqu'à ce que vous le déballiez à la maison. L'irradiation ne remplace pas les pratiques d'hygiène : il s'agit plutôt d'un contrôle supplémentaire de la salubrité des aliments.

OPTER POUR LE BŒUF HACHÉ IRRADIÉ

Puisque l'irradiation du bœuf haché et d'autres aliments n'est pas obligatoire, vous trouverez du bœuf haché irradié et non irradié chez votre épicière ou votre boucher. Si le bœuf haché a été irradié, l'emballage doit le mentionner et arborer le symbole Radura. Ce type de viande hachée sera de plus en plus facile d'accès à mesure que les transformateurs de viande adopteront l'irradiation. Manipulez, conservez et cuisez le bœuf haché irradié en suivant les directives sur l'emballage.



Bœuf canadien appuie ce nouveau contrôle de la salubrité du bœuf haché et estime, selon une analyse exhaustive des données scientifiques et des avantages éprouvés, que l'irradiation du bœuf haché constitue une nouvelle avancée dans le domaine de la sécurité alimentaire au Canada.

MISE À JOUR : MARS 2017

Bœuf canadien s'efforce de présenter des faits au sujet de la nutrition et des pratiques culinaires et agricoles fondés sur les études et tests scientifiques les plus récents. Puisque la recherche évolue rapidement dans le domaine, nous suivons ces sujets de près afin d'actualiser le contenu au besoin. Un dialogue constructif est selon nous le meilleur moyen d'enrichir les connaissances et la compréhension. Nous vous invitons donc à nous faire part de vos commentaires et à participer à la conversation.



LE CENTRE D'EXCELLENCE
DU BŒUF CANADIEN

Situé à Calgary, en Alberta, le Centre d'excellence du bœuf canadien est la vitrine et le point de convergence de tous les intervenants du secteur canadien du bœuf et du veau. Le Centre a pour mission d'offrir des services éducatifs et de formation, de jouer un rôle de chef de file et de favoriser l'émergence de nouvelles idées.

Le Centre témoigne de la volonté du Canada de respecter des normes de qualité et de salubrité de calibre mondial.

COMMUNIQUER, INNOVER ET INSPIRER.

FR.CANADABEEF.CA

