Message d'intérêt public

Quatre étapes pour la salubrité des aliments

Date de début : 22 décembre 2014
Date de fin : 31 décembre 2014
Iqaluit (Nunavut) 75 sec.

C'est le temps des Fêtes et le ministère de la Santé du gouvernement du Nunavut aimerait rappeler à tous l'importance de la manipulation sécuritaire des aliments.

Il y a quatre étapes à suivre, en cette période des Fêtes et toute l'année, pour manipuler adéquatement les aliments et protéger la santé de vos amis et de votre famille :

- **Laver!**
  - Lavez-vous les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant et après la manipulation des aliments.
  - Nettoyez et désinfectez les planches à découper, les comptoirs et les ustensiles.
  - Lavez les fruits et les légumes frais avant de les préparer ou de les servir.
- **Séparer!**
  - Conservez séparément la viande, la volaille et les poissons et les fruits de mer crus ainsi que leurs jus.
  - Ne placez jamais d'aliments cuits sur un plat non lavé.
  - N'utilisez pas les mêmes planches à découper pour les produits alimentaires et les légumes que pour la viande, la volaille et les poissons et les fruits de mer.
- **Cuire!**
  - Des germes nocifs peuvent survivre si les aliments ne sont pas bien cuits.
  - La viande et la volaille achetées dans les magasins, les plats à base d'oeufs, les casseroles et les restants doivent toujours être cuits jusqu'à ce que leur température interne soit assez élevée pour tuer les germes.
  - Cuisez la viande hachée jusqu'à ce que le jus qui s'en écoule soit clair.
  - Gardez les aliments chauds au chaud.

- Apportez les sauces et les soupes au point d’ébullition lorsque vous les réchauffez.

- **Refroidir!**
    - Ne laissez pas les aliments à la température de la pièce. Des germes nocifs se développent rapidement à la température de la pièce.
    - Placez les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur immédiatement après leur achat.
    - Ne faites jamais décongeler à la température de la pièce.
    - Servez immédiatement les aliments, et réfrigérez ou congelez les aliments périssables ou les aliments préparés (comme les mets pour apporter ou les restants) dans les deux heures.

Si vous avez des questions, contactez votre agent de l’hygiène de l’environnement.

###

Pour d’autres renseignements, veuillez contacter :

Ron Wassink
Spécialiste des communications
Ministère de la Santé
867 975-5710
rwassink@gov.nu.ca

ᐱᕈᓪᓕᐊᔪᑦ ᑐᓴᒃᓴᙳᖅᑎᑕᐅᔪᑦ ᐱᔭᐅᔪᓐᓇᖅᑕᖅᑐᑦ ᐃᓄᒃᑎᑑᖕᒪᓗᑎᒃ, ᖃᓪᓗᓈᑎᑐᑦ, ᐃᓄᐃᓐᓇᖅᑐᓐ ᐅᐃᕖᑎᑐᓪᓗ ᐅᕙᓂ,
www.gov.nu.ca
News releases are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on *www.gov.nu.ca*.
Tuhaqtaghat ittut Inuktitut, Qablunaatitut, Inuinnaqtun Uiviititullu talvani *www.gov.nu.ca*.
Les communiqués de presse sont disponibles en inuktitut, en anglais, en inuinnaqtun et en français à : *www.gov.nu.ca*.