Message d’intérêt public

La salubrité des aliments en quatre étapes

Date de début : 6 octobre 2016
Date de fin : 10 octobre 2016
Iqaluit (Nunavut) 75 s

À l’approche du weekend de l’Action de grâce, le ministère de la Santé aimerait rappeler à tous l’importance de la manipulation sécuritaire des aliments.

Il y a quatre étapes à suivre 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 fruits de mer crus ainsi que leurs jus.
  - Ne placez jamais d’aliments cuits dans 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 fruits de mer.
- **Cuire!**
  - Des germes nocifs peuvent survivre si les aliments ne sont pas bien cuits.
  - La viande et la volaille du commerce, les plats à base d’œufs, les casseroles et les restes 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.
  - Portez les sauces et les soupes à ébullition lorsque vous les réchauffez.

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

Si vous avez des questions, communiquez avec votre agent préposé à la santé environnementale.

###

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

ᐱᕙᓪᓕᐊᔪᑦ ᑐᓴᒐᒃᓴᙳᖅᑎᑕᐅᔪᑦ ᐱᔭᐅᔪᓐᓇᖅᑕᖅᑐᑦ ᐃᓄᒃᑎᑑᖓᓄᑎᒃ, 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 au : *www.gov.nu.ca*.