

Message d'intérêt public

La salubrité des aliments en quatre étapes

Date de début : 6 octobre 2017

Date de fin : 10 octobre 2017

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.
- Cuissez 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 :

Nadine Purdy
Gestionnaire des communications par intérim
Ministère de la Santé
867-975-5712
npurdy@GOV.NU.CA

News releases are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on www.gov.nu.ca.
Tuhagtaghat ittu 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.