



Message d'intérêt public

La salubrité des aliments en quatre étapes

Date de début : 9 octobre 2018

Date de fin : 12 octobre 2018

Nunavut

75 s

À l'occasion de la fin de semaine de l'Action de grâce, le ministère de la Santé aimerait vous rappeler l'importance de la salubrité alimentaire.

Voici comment manipuler adéquatement les aliments, en quatre étapes faciles :

- **Laver!**
 - Lavez-vous les mains à l'eau chaude avec du savon 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 utiliser ou de les servir.
- **Séparez!**
 - 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!**
 - Cuisez les aliments à la température appropriée pour tuer les bactéries nuisibles :
 - Pour le bœuf, le porc et l'agneau : 71°C (160°F).
 - Pour le poulet et la dinde : 85°C (185°F).
 - Pour le poisson et les fruits de mer : 74°C (165°F).
 - Pour les restes et les ragouts : 74°C (165°F).
 - La volaille, les plats à base d'œufs, les ragouts et les restes doivent être cuits ou réchauffés en tout temps pour tuer les germes.



Message d'intérêt public

- Cuisez la viande hachée jusqu'à ce que le jus qui s'en écoule soit clair.
- Portez les sauces et les soupes à ébullition lorsque vous les réchauffez.
- **Refroidir!**
 - Ne laissez pas d'aliments à température ambiante pour éviter le développement de bactéries nuisibles.
 - Placez les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur immédiatement après leur achat.
 - Décongelez les aliments au réfrigérateur (à 4°C) ou à l'eau froide. La décongélation au réfrigérateur peut prendre jusqu'à deux jours; pensez-y! Ne faites jamais décongeler à température ambiante.
 - Placez les aliments périssables ou les aliments préparés (comme les mets à emporter ou les restes) au réfrigérateur ou au congélateur dans les deux heures.

Pour en savoir plus, communiquez avec l'[agent préposé à l'hygiène de l'environnement](#) de votre localité.

###

Relations avec les médias :

Gavin Sutton
Spécialiste des communications
Ministère de la Santé
867 975-5949
gsutton@gov.nu.ca