

Message d'intérêt public

Les Fêtes et la salubrité alimentaire

Date de début : 16 décembre 2024 Date de fin : 5 janvier 2025

À l'échelle du Nunavut 90 s

Le ministère de la Santé tient à rappeler aux Nunavoises et Nunavois l'importance d'une manipulation adéquate des aliments, pendant les Fêtes comme tout le reste de l'année.

Vous pouvez assurer la salubrité et la manipulation adéquate de vos aliments en quatre étapes faciles :

Laver

- Lavez-vous les mains à l'eau chaude et au savon avant et après avoir manipulé des aliments, touché un animal domestique, fumé ou utilisé les toilettes.
- Lavez tous les fruits et légumes frais avant de les préparer ou de les servir.
- Nettoyez et désinfectez les planches à découper, les comptoirs et les ustensiles avec un désinfectant de cuisine (selon les directives) ou une solution d'eau de Javel (à raison de 5 ml, soit 1 c. à thé, d'eau de Javel pour 750 ml, soit 3 tasses, d'eau). Rincez soigneusement tous les accessoires à l'eau.

Regrouper

- Gardez la viande, la volaille, les fruits de mer crus et leurs jus séparés des aliments prêts à manger.
- Si possible, utilisez une planche à découper distincte pour chaque type d'aliments: fruits et légumes, viande, volaille, et fruits de mer. Nettoyez soigneusement les planches à découper au savon et à l'eau chaude entre chaque utilisation.

Cuire

- Certains aliments peuvent être porteurs de germes nocifs s'ils ne sont pas cuits correctement.
- La température interne doit être suffisamment élevée pour tuer ces germes lors de la cuisson de viande et de volaille achetées en magasin, de plats à base d'œufs, de plats cuisinés en cocotte et de plats réchauffés. Lorsqu'on cuit une dinde ou un poulet entiers, par exemple, la température interne doit atteindre 82 °C (180 °F).
- La cuisson de viande hachée doit se poursuivre jusqu'à ce que ses jus de cuisson soient clairs.
- On doit réchauffer les sauces et les potages jusqu'à ce qu'ils atteignent l'ébullition.

Refroidir

- Ne laissez pas les aliments reposer ou décongeler à température ambiante, car cela favorise la prolifération de germes nocifs.
- Placez les aliments susceptibles de se gâter au réfrigérateur ou au congélateur immédiatement après leur achat.
- Servez les aliments sans tarder et réfrigérez ou congelez les aliments périssables ou préparés — comme les plats à emporter et les restes dans les deux heures qui suivent.

Pour d'autres renseignements, contactez votre <u>bureau de l'hygiène de l'environnement</u>, ou visitez le <u>site web du gouvernement du Nunavut</u>.

###

Relations avec les médias :

Pierre Essoh Spécialiste en communications Ministère de la Santé 867 975-5712 HEACommunications@gov.nu.ca