

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**

