ᑲᑐᑎᓗᒍ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᕙᓪᓕᐊᑎᑦᓯᓗᒍ
Building Nunavut Together
Nunavuliuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

Message d’intérêt public

Les Fêtes et la salubrité alimentaire

Date de début : 15 décembre 2025
Date de fin : 4 janvier 2025
À l’échelle du Nunavut 90 s

Le ministère de la Santé rappelle 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**
  - Conservez la viande, la volaille et les poissons et fruits de mer crus ainsi que leurs jus à l’écart des plats prêts à servir.
  - Si possible, utilisez des planches à découper distinctes pour les produits, la viande, la volaille et les 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 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. Lorsqu'on cuisine une dinde ou un poulet entier, par exemple, leur température interne doit atteindre 82 °C (180 °F).
- Faites cuire 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**
  - Évitez de laisser des aliments sur le comptoir ou de les faire dégeler à température ambiante, car les germes se multiplieront rapidement.
  - Placez les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le 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 bureau de l'hygiène de l'environnement, ou visitez le site web du gouvernement du Nunavut.

###

Personne-ressource pour les médias :

Charmaine Deogracias
Gestionnaire des communications
Ministère de la Santé
867-975-5712
cdeogracias@gov.nu.ca

ᑭᒃᑯᑐᐃᓐᓇᕐᓄᑦ ᑐᓴᕋᑦᓴᐃᑦ ᐊᑐᐃᓐᓇᐃᑦ ᐃᓄᒃᑎᑐᑦ, ᖃᓪᓗᓈᑎᑐᑦ ᐃᓄᐃᓐᓇᖅᑐᓐ ᐅᐃᕕᑎᑐᓪᓗ ᐅᕙᓂ *www.gov.nu.ca.*
Public Service Announcements are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on *www.gov.nu.ca.*
Kavamatkunnin Tuhaqtitaujukhat hailihimajun Inuktitut, Qablunaatun, Inuinnaqtun Uiuitullu uvani *www.gov.nu.ca.*
Les messages d'intérêt public sont disponibles en inuktitut, en anglais, en inuinnaqtun et en français au www.gov.nu.ca.

Communications