ᑲᑐᑎᓗᒍ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᕈᖅᐸᓕᐊᑎᓪᓗᒋᑦ
Building Nunavut Together
Nunavuliuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

Message d'intérêt public

Rappel sur la salubrité alimentaire

Date de début : **Le 10 octobre 2025**
Date de fin : **Le 15 octobre 2025**
Nunavut **90 s**

En cette période de l'Action de grâce, le ministère de la Santé souhaite rappeler aux Nunavummiuts l'importance d'une manipulation adéquate des aliments – et cela vaut aussi pour toute l'année.

Voici quatre étapes faciles à suivre pour vous assurer de manipuler les aliments d'une manière adéquate et sécuritaire.

- **Laver!**
  - Lavez-vous les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé des aliments, touché des animaux de compagnie, fumé ou utilisé la salle de bain.
  - 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 du produit) ou une solution d'eau de Javel (5 ml ou 1 c. à thé d'eau de Javel pour 750 ml ou 3 tasses d'eau). Rincez tous ces articles à l'eau.
- **Séparer!**
  - 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. Lavez bien les planches au savon et à l'eau chaude entre chaque utilisation.
- **Faire cuire!**
  - Certains aliments peuvent contenir des germes nuisibles s'ils 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. Lorsqu'on cuisine une dinde ou un poulet entier, par exemple, la 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.
- **Faire 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.
    - N'attendez pas pour servir les aliments. Réfrigérez ou congelez dans les deux heures les aliments périssables ou préparés, comme les mets pour emporter ou les restants.

Si vous avez des questions, communiquez avec votre agent en hygiène de l'environnement ou consultez les ressources offertes sur le site Web du gouvernement du Nunavut.

###

Renseignements aux 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/fr.