

En vedette chez
À bas les BACTéries!^{MD} :

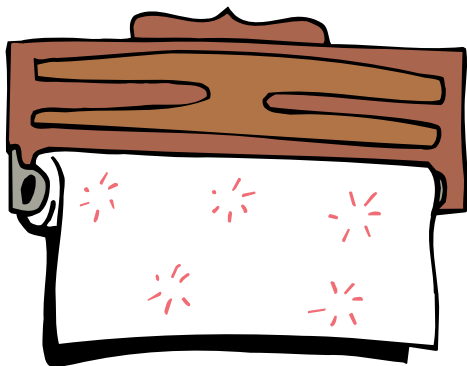
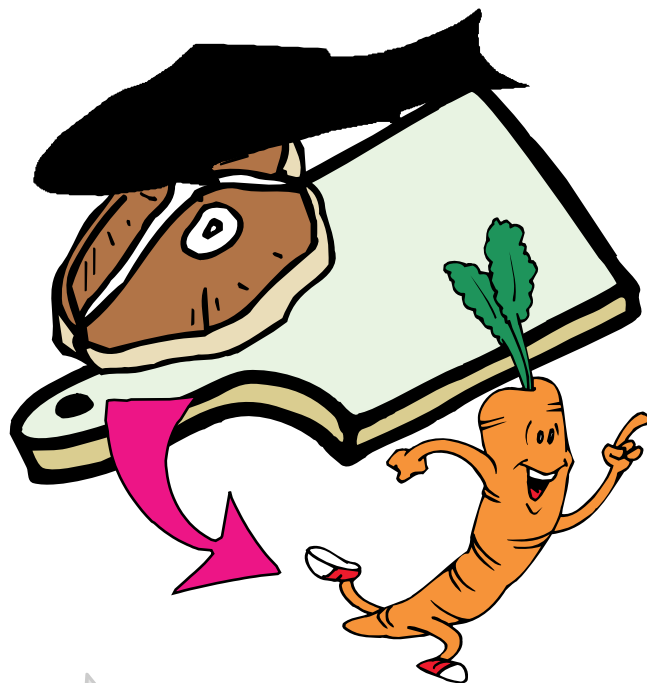
la séparation

Combattez la contamination croisée
N'oubliez pas, il vaut mieux séparer!

Saviez-vous que la manipulation incorrecte des viandes, de la volaille et des fruits de mer crus peut créer un milieu propice à la contamination croisée? En agissant de la sorte, vous favorisez la prolifération des bactéries dans les aliments et partout dans la cuisine.

Nettoyez, puis désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles au moyen d'une solution d'eau de Javel diluée (5 ml / 1 c. à thé d'eau de Javel pour 750 ml / 3 tasses d'eau) avant et après la préparation des aliments.

Utilisez du papier essuie-tout pour nettoyer les surfaces de la cuisine ou changez quotidiennement de lavette pour éviter toute contamination croisée et la prolifération des bactéries. Évitez d'utiliser des éponges, car il est plus difficile d'y empêcher la croissance des bactéries.





Nettoyez! Savonnez bien

Lavez-vous toujours les mains à l'eau chaude savonneuse chaque fois que vous touchez à de la viande, de la volaille et des fruits de mer crus. De même, nettoyez les planches à découper, la vaisselle et les ustensiles dont vous vous êtes servi pour préparer ces aliments. Pour des résultats plus sécuritaires, désinfectez tous les objets susmentionnés.

Prenez-en deux

Si possible, utilisez deux planches à découper, une pour les fruits et légumes frais et l'autre pour les viandes, la volaille et les fruits de mer crus.

Attention aux jus! Séparez en toute sécurité

Gardez les viandes, la volaille et les fruits de mer crus à l'écart des autres aliments autant dans votre panier d'épicerie que dans votre réfrigérateur.



L'étanchéité, c'est essentiel!

Pour empêcher le jus des viandes, de la volaille ou des fruits de mer crus de couler sur les autres aliments dans le réfrigérateur, conservez ces aliments crus dans des contenants ou sacs de plastique étanches et placez-les sur les tablettes inférieures.

Nettoyez votre assiette

Ne déposez jamais d'aliments cuits sur la même assiette ou planche à découper dont vous vous êtes servi pour préparer les aliments crus.

Les marinades

La sauce utilisée pour mariner les viandes, la volaille ou les fruits de mer crus ne doit pas être versée sur les aliments cuits. Faites bouillir la marinade qui reste ou préparez-en d'autre pour badigeonner les aliments cuits. Lavez et désinfectez votre pinceau ou servez-vous de pinceaux distincts lorsque vous marinez des aliments crus et des aliments cuits.

PARTENARIAT CANADIEN PUR
LA SALUBRIÉTÉ DES ALIMENTS



CANADIAN PARTNERSHIP FOR
CONSUMER FOOD SAFETY EDUCATION

(613) 798-3042 www.abaslesbac.org