ᑲᑐᑎᓗᒍ ᓄᓇᕗᑦ ᐱᕈᖅᐸᓕᐊᑎᓪᓗᒋᑦ
Building Nunavut Together
Nunavuliuqatigiingniq
Bâtir le Nunavut ensemble

Public Service Announcement

Quatre étapes vers la salubrité alimentaire durant la période des Fêtes

Date de début : **20 décembre 2019**
Date de fin : **6 janvier 2020**
Nunavut **90 s**

Cette année, pour le temps des Fêtes, le ministère de la Santé souhaite rappeler à toutes et à tous l'importance d'une manipulation des aliments adéquate.

La manipulation adéquate et sécuritaire des aliments se fait en quatre étapes faciles :

- **Laver!**
  - Lavez-vous les mains à l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé des aliments, après avoir touché un animal de compagnie, après avoir fumé et après avoir utilisé la salle de bain.
  - Nettoyez et désinfectez les planches à découper, les comptoirs et les ustensiles.
  - Lavez les fruits et les légumes frais avant de les préparer ou de les servir.
- **Séparer!**
  - Conservez la viande, la volaille et les poissons et fruits de mer crus ainsi que leurs jus à l'écart des plats préparés.
  - Si possible, utilisez une planche pour découper les produits alimentaires, et une autre pour la viande, la volaille et les poissons et fruits de mer. Lavez bien les planches à l'eau chaude savonneuse entre chaque utilisation.
- **Cuire!**
  - Des germes nuisibles peuvent subsister sur certains aliments si ces derniers 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. Par exemple, 82 °C (180 °F) pour une dinde ou un poulet entier.
  - Cuisez 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 après le repas ou pour les faire dégeler, puisqu'à température ambiante, les germes se multiplient rapidement.
    - Placez les aliments périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur immédiatement après leur achat.
    - Servez immédiatement les aliments, et réfrigérez ou congelez les aliments périssables ou les aliments préparés, comme les mets pour apporter ou les restants, dans les deux heures.

Si vous avez des questions, communiquez avec votre agente ou agent préposé à la santé environnementale.

###

Renseignements aux médias

Chris Puglia
Spécialiste des communications
Ministère de la Santé
867 975-5762
cpuglia@gov.nu.ca

ᐱᕙᓪᓕᐊᔪᑦ ᑐᓴᒐᒃᓴᙱᖅᑎᑕᐅᔪᑦ ᐱᔭᐅᔪᓐᓇᖃᑦᑕᖅᑐᑦ ᐃᓄᒃᑎᑑᖓᓗᑎᒃ, ᖃᓪᓗᓈᑎᑐᑦ, ᐃᓄᐃᓐᓇᖅᑐᓐ ᐅᐃᕕᑎᑐᓪᓗ ᐅᕙᓂ, *www.gov.nu.ca*
News releases are available in Inuktitut, English, Inuinnaqtun and French on *www.gov.nu.ca*.
Tuhaqtaghat ittut Inuktitut, Qablunaatitut, Inuinnaqtun Uiviititullu talvani *www.gov.nu.ca*.
Les communiqués de presse sont disponibles en inuktitut, en anglais, en inuinnaqtun et en français au *www.gov.nu.ca*.