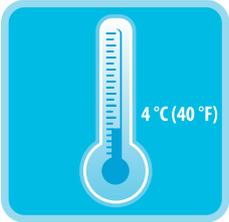


Des agriculteurs aux consommateurs, en passant par l'industrie et le gouvernement . . .



## nous avons tous un rôle à jouer pour assurer la salubrité des aliments

soyez prudents avec les aliments.



**nettoyez. séparez.**  
**cuisez. réfrigérez.**

[www.soyezprudentsaveclesaliments.ca](http://www.soyezprudentsaveclesaliments.ca)

Les consommateurs d'aujourd'hui ont accès à une vaste gamme de produits alimentaires provenant du Canada et de partout à l'étranger. En plus des aliments produits à l'échelle locale, les consommateurs ont accès à des fruits et des légumes exotiques toute l'année, qu'il s'agisse de goyaves, de mangues, d'artichauts ou d'okras. Et plus que jamais, les consommateurs recherchent des produits pratiques prêts-à-manger.

Mais de nouveaux défis liés à la salubrité des aliments accompagnent ce vaste choix. Qu'il s'agisse d'aliments produits au Canada ou à l'étranger ou de produits frais ou prêts-à-manger, nous avons tous un rôle à jouer pour assurer la salubrité des aliments que nous consommons.

- Les producteurs s'efforcent d'élever des animaux en santé et de produire des récoltes saines tout en luttant contre les maladies.
- L'industrie respecte des règles rigoureuses de manutention, de fabrication et de transformation des aliments et veille à ce que les produits posant un risque soient rapidement retirés du marché.
- Les gouvernements établissent des normes et font respecter les lois et règlements ayant trait aux aliments que doivent respecter les agriculteurs et l'industrie.
- Les consommateurs s'informent et adoptent des pratiques sûres de manipulation des aliments (voir la page suivante).



[www.soyezprudentsaveclesaliments.ca](http://www.soyezprudentsaveclesaliments.ca)

Canada

**Sachez avec qui communiquer.** Si vous croyez qu'un produit alimentaire n'est pas propre à la consommation, communiquez avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments en composant le **1-800-442-2342** ou visitez : [www.inspection.gc.ca/consommateurs/](http://www.inspection.gc.ca/consommateurs/). Pour les questions liées à la qualité des produits, communiquez avec le détaillant ou le fabricant.

# Assurez la salubrité des aliments à la maison

Suivez ces quatre leçons simples pour empêcher la prolifération des bactéries nocives dans votre cuisine



## Nettoyez : lavez les mains et les surfaces souvent

Les bactéries peuvent proliférer facilement dans toute la cuisine. Nettoyez vos mains, les planches à découper, les couteaux et les comptoirs avec de l'eau chaude savonneuse avant et après la préparation de chaque type d'aliment.



## Séparez : évitez la contamination croisée

Les bactéries nocives se propagent par l'entremise de la contamination croisée. Gardez les viandes, les volailles et les fruits de mer crus — ainsi que leurs jus — à l'écart des aliments prêts-à-servir.



## Cuisez : cuisez à une température sûre

Une mauvaise cuisson des aliments pourrait permettre à des bactéries nocives de survivre et vous rendre malade. Préparez les aliments rapidement, cuisez-les adéquatement et servez-les immédiatement.



## Réfrigérez : réfrigérez promptement

Les bactéries prolifèrent le plus rapidement à température ambiante, c'est pourquoi il faut garder les aliments au frais afin de réduire les risques de maladies d'origine alimentaire. Réfrigérez les restes dans un délai de deux heures après le repas.



soyez prudents avec les aliments.



nettoyez. séparez.  
cuisez. réfrigérez.

[www.soyezprudentsaveclesaliments.ca](http://www.soyezprudentsaveclesaliments.ca)



## TEMPÉRATURES INTERNES DE CUISSON

Il ne suffit pas de regarder : utilisez un thermomètre numérique pour aliments afin d'être bien sûr!

Pour commander un aimant sur les températures de cuisson, composez le 1 800 O-Canada (1-800-622-6232)  
ATS : 1-800-926-9105

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
<b>Bœuf, veau et agneau</b> (morceaux et pièces entières)	
> mi-saignant . . . . .	63 °C (145 °F)
> à point. . . . .	71 °C (160 °F)
> bien cuit . . . . .	77 °C (170 °F)
<b>Porc</b> (morceaux et pièces entières) . . . . .	71 °C (160 °F)
<b>Volaille</b> (p. ex. poulet, dinde, canard)	
> morceaux. . . . .	74 °C (165 °F)
> volaille entière . . . . .	85 °C (185 °F)
<b>Viande hachée et mélanges de viandes</b> (p. ex. hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pains de viande, ragoûts)	
> bœuf, veau, agneau et porc . . . . .	71 °C (160 °F)
> volaille. . . . .	74 °C (165 °F)
<b>Plats à base d'œufs</b> . . . . .	74 °C (165 °F)
<b>Autres</b> . . . . .	74 °C (165 °F) (hot dogs, farce, restes)

Pour plus de renseignements, visitez le site du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

[www.soyezprudentsaveclesaliments.ca](http://www.soyezprudentsaveclesaliments.ca)

Visitez : [www.canadiensensante.ca](http://www.canadiensensante.ca) pour recevoir par courriel les rappels d'aliments et alertes à l'allergie.