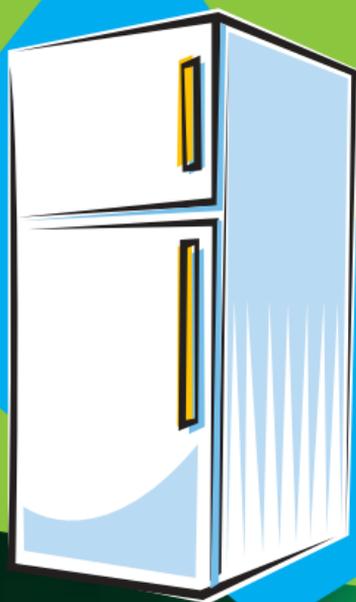




Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Quelques conseils sur la salubrité des aliments : **La cuisine**



Salubrité
DES ALIMENTS

Canada



Vous pouvez attraper des maladies d'origine alimentaire ou les transmettre à d'autres personnes si vous ne nettoyez pas bien votre cuisine ou si vous ne conservez pas les aliments comme il le faut. Suivez ces conseils pratiques sur la salubrité alimentaire pour réduire ces risques dans votre cuisine.

Nettoyez et désinfectez les planches à découper après chaque usage

Le nettoyage

- De dangereuses bactéries se multiplient facilement dans les endroits et sur les objets qui demeurent humides, comme les éponges, les lavettes, les tuyaux d'évacuation des éviers et les poignées de robinets de la cuisine.
- Nettoyez et désinfectez régulièrement les planches à découper, les surfaces de travail, les tuyaux d'évacuation des éviers de cuisine, les broyeurs de déchets et les tuyaux de raccordement. Nettoyez-les en les lavant avec du savon et de l'eau chaude. Puis, pour éliminer les bactéries, servez-vous d'un nettoyant commercial pour la cuisine ou d'une faible solution d'eau de javel (5 ml [1 c. à thé] dans 750 ml [3 tasses] d'eau). Après avoir désinfecté les surfaces de travail et le matériel, versez la solution dans le tuyau d'évacuation. Rincez à l'eau claire. Laissez sécher à l'air, si possible, ou utilisez des linges à vaisselle propres ou des essuie-tout.
- Démontez les robots culinaires, hachoirs à viande et mélangeurs tout de suite après avoir fini de les utiliser. Nettoyez les pièces tout de suite avec du savon et de l'eau chaude. Désinfectez-les avec une faible solution d'eau de javel en respectant les consignes susmentionnées.
- Réservez une planche à découper pour la viande, la volaille et les fruits de mer crus, et une autre pour les aliments prêts à manger ou cuits. Les planches à découper en plastique sont plus sûres pour découper la viande et la volaille parce qu'elles sont plus faciles à nettoyer au lave-vaisselle. Nettoyez et désinfectez les planches à découper chaque fois que vous les utilisez.



■ Ne réutilisez pas les contenants dans lesquels vous avez placé des aliments crus tant qu'ils n'auront pas été bien nettoyés.

■ Lavez-vous bien les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant 20 secondes avant de manipuler les aliments crus, surtout la viande, la volaille et les fruits de mer, et lavez-les de nouveau après.

■ Si vous avez une infection ou une coupure aux mains, portez des gants jetables ou couvrez la coupure d'un bandage. Lorsque vous portez des gants, lavez-vous les mains aussi souvent que si vous aviez les mains nues parce que les gants peuvent retenir les bactéries.

- Si possible, laissez la vaisselle sécher à l'air, sans y toucher tant qu'elle est mouillée. Vous pouvez aussi essuyer la vaisselle avec des linges à vaisselle propres.
- Lavez souvent les linges à vaisselle, éponges, torchons et poignées de portes des réfrigérateurs pour empêcher les bactéries de se multiplier.
- Lavez les couvercles des boîtes de conserve juste avant de les ouvrir pour éviter que la saleté ne pénètre dans le contenu. Nettoyez la lame de l'ouvre-boîte chaque fois que vous vous en servez.
- Nettoyez régulièrement l'armoire où vous rangez les aliments secs, les pâtes alimentaires, le riz, les conserves et les céréales. Ne mettez pas de nourriture sur le plancher. Rangez les aliments dans des contenants fermés.

Le réfrigérateur et le congélateur

- La plupart des bactéries se multiplient moins rapidement lorsque les aliments sont conservés au réfrigérateur. Assurez-vous de régler la température du réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins. Servez-vous d'un thermomètre conçu pour vérifier la température des réfrigérateurs. Corrigez la température au besoin.
- Gardez les aliments congelés à -18 °C (0 °F) ou moins. Cette température arrête presque toute croissance des bactéries, mais elle ne détruit pas nécessairement les bactéries qui étaient présentes dans les aliments avant la congélation.
- Nettoyez régulièrement le réfrigérateur et le congélateur. Jetez les aliments gâtés.
- Lorsque vous revenez de l'épicerie, rangez tout de suite les aliments qui doivent être réfrigérés ou congelés.
- Mettez la viande, la volaille ou les fruits de mer crus dans des contenants sur la tablette la plus basse du réfrigérateur. Utilisez des contenants suffisamment grands pour éviter que les jus crus des aliments coulent sur d'autres aliments ou entrent en contact avec eux.
- Ne laissez pas votre réfrigérateur devenir trop plein. Il faut que l'air frais puisse y circuler librement.



Nous assurons la salubrité des aliments au Canada

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est l'organisme canadien chargé de faire respecter la réglementation sur la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

La salubrité des aliments et la protection des consommateurs sont essentiels à la santé des Canadiens. La salubrité des aliments au Canada est le pivot de toutes les activités de l'ACIA.

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité alimentaire, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à www.inspection.gc.ca

**Agence canadienne d'inspection
des aliments
Affaires publiques
59, promenade Camelot
Nepean (Ontario) K1A 0Y9**

N° de cat. : A104-11/2003F
ISBN : 0-662-88597-X
P0018F-03