



SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

IDÉES FAUSSES ET FAITS ÉTABLIS



Peut-on dire si un aliment est propre à être consommé d'après son aspect et son odeur?

NON.

La plupart des microorganismes qui peuvent rendre malade ne modifient pas l'aspect ou l'odeur des aliments.

Doit-on réfrigérer les restes de nourriture?

OUI.

Les aliments présentent des risques s'ils sont laissés à température ambiante pendant plus de deux heures.



Un aliment tombé au sol peut encore être consommé si vous le ramassez en moins de cinq secondes?

NON.

Dans certains cas, le transfert des micro-organismes aux aliments peut avoir lieu immédiatement et causer une maladie.

Les torchons de cuisine peuvent-ils transmettre des bactéries dangereuses?

OUI.

Les torchons et les éponges peuvent contenir et transmettre des bactéries dangereuses. Désinfectez-les dans une solution désinfectante ou faites-les bouillir.



Faut-il laver la viande de volaille avant de la cuire?

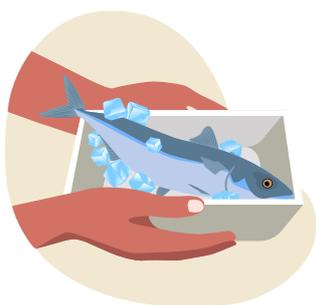
NON.

Laver la viande de volaille risque de répandre des microorganismes nocifs sur les mains, les surfaces, les ustensiles et les autres aliments.

Des aliments que j'ai consommés il y a trois jours peuvent-ils me rendre malade?

OUI.

Certains microorganismes dangereux rendent malade après plus de quelques heures.



Peut-on sans danger décongeler des aliments à température ambiante?

NON.

La décongélation dans le réfrigérateur ou dans l'eau froide évite la prolifération de microorganismes.

Faut-il laver les fruits et légumes de culture biologique?

OUI.

Tous les produits, y compris les produits bio, doivent être lavés à l'eau claire pour éliminer les contaminants physiques et réduire le risque de présence de microorganismes ou d'agents chimiques nocifs.

