

Comment Manipuler les Produits Frais

La COVID-19 n'est pas d'origine alimentaire — Mais les Bonnes pratiques de Manipulation des produits et autres Aliments toujours Applicables



1. Lavez-vous les mains pendant 20 secondes avec de l'eau et du savon avant la manipulation des produits frais, pendant la préparation, le service et la consommation des aliments.
2. Gardez les produits au frais. Ceci est important pour la qualité et la sécurité. En faisant des courses, ne laissez pas vos produits frais attendre dans un véhicule chaud! Refroidir les fruits et légumes dans une glacière jusqu'à ce que vous puissiez les réfrigérer.
3. Rincez les fruits et les légumes à l'eau froide juste avant de les manger ou de les cuisiner. Si la peau du fruit ou du légume est dure et rugueuse, vous pouvez utiliser une brosse pour frotter la dessus (dans le but d'éliminer des corps étrangers).
4. N'utilisez pas de savon ou d'eau de Javel pour laver vos produits frais. L'ingestion d'eau de Javel, de désinfectants et de détergents peut être dangereuse. Elle peut entraîner d'autres problèmes de santé.
5. Évitez la contamination croisée dans la cuisine lors de la préparation et du stockage des produits frais. Gardez les fruits et légumes séparés de la viande crue, y compris le poisson et la volaille, et de tout outil de cuisine (par exemple, planches à découper, couteaux) déjà en contact avec produits cités plus haut. Lavez-vous les mains immédiatement après avoir manipulé toute viande crue.

Pour plus d'information sur la COVID-19, visitez:

instituteforfoodsafety.cornell.edu/coronavirus-covid-19/international-resources



Cornell University

