

Sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des rassemblements pendant le Ramadan

Stocker les aliments en toute sécurité

- ✓ Rentrez directement chez vous pour stocker correctement vos achats alimentaires. Les aliments périssables doivent être conservés au réfrigérateur à une température adaptée. Suivez les instructions de conservation figurant sur l'étiquette.
- ✓ Stockez les aliments crus, tels que la volaille, la viande et le poisson, dans des récipients fermés et rangez-les sur l'étagère la plus basse du réfrigérateur.
- ✓ Vérifiez régulièrement que la température de votre congélateur est inférieure à -18 °C et que celle de votre réfrigérateur est inférieure à 5 °C .
- ✓ Nettoyez et désinfectez votre réfrigérateur et les espaces de stockage des produits alimentaires de manière régulière.
- ✓ Tenez les détergents, les désinfectants et tout autre produit chimique à l'écart des produits alimentaires.
- ✓ Conservez les dattes, les fruits secs et les noix dans des récipients fermés et rangez-les dans un environnement sec.

