

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

Planifier des repas sans danger

- ✓ Assurez-vous que les ingrédients dont vous avez besoin pour l'Iftar sont à portée de main et vérifiez leur date de péremption.
- ✓ Pour décongeler la volaille, la viande et le poisson en toute sécurité pendant la nuit, il suffit de les sortir du congélateur et de les mettre au réfrigérateur. Les aliments volumineux, tels que la dinde et l'agneau, pourraient nécessiter près de 24 heures pour décongeler au réfrigérateur.
- ✓ Prévoyez le nombre de personnes qui se joindront à vous pour l'Iftar et planifiez les quantités de nourriture de façon à éviter le gaspillage.
- ✓ Renseignez-vous sur les allergies ou les restrictions alimentaires de vos invités afin de leur proposer des repas adaptés à leurs besoins.

