

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

## Préparer des aliments sans danger

- ✓ Nettoyez et désinfectez régulièrement les espaces de préparation des aliments et les tables avec de l'eau et du savon, ainsi qu'avec une solution désinfectante.
- ✓ Celle-ci peut être préparée en ajoutant 5 ml (une cuillère à café) d'eau de Javel à usage domestique à 750 ml d'eau. Utilisez cette solution pour désinfecter les tables, les ustensiles et les torchons de cuisine. Laissez les surfaces dures sécher à l'air libre ou essuyez-les avec un torchon propre.
- ✓ Lavez-vous souvent les mains lors de la préparation des aliments. Frottez-les avec de l'eau et du savon pendant 20 secondes au minimum et rincez-les à l'eau courante.
- ✓ Lavez les fruits et les légumes avec de l'eau propre – n'utilisez jamais d'eau de Javel.
- ✓ Pour la préparation des aliments crus, utilisez des planches à découper et des ustensiles dédiés. Choisissez des articles de couleurs distinctes ou étiquetez-les à cet effet.
- ✓ Tenez les animaux domestiques à l'écart des espaces de préparation des aliments.
- ✓ **Ne lavez pas** la volaille crue sous l'eau courante ou près des ustensiles de cuisine – cela peut contaminer les espaces de préparation des aliments. En cas de nécessité, lavez-la dans un récipient profond puis désinfectez immédiatement l'espace de préparation.
- ✓ Couvrez les salades ainsi que les accompagnements et placez-les au réfrigérateur pour les conserver jusqu'au moment de les servir.
- ✓ Conservez la volaille marinée et la viande dans des récipients couverts au réfrigérateur jusqu'à l'heure de cuisson.

