

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

## Servir des produits alimentaires sans danger

- ✓ **Ne servez pas** de lait ou de produits laitiers crus – utilisez uniquement des produits laitiers pasteurisés.
- ✓ **Évitez** la viande, la volaille, les fruits de mer ou les œufs crus ou insuffisamment cuits.
- ✓ À l'aide d'un thermomètre, vérifiez que les aliments ont atteint une température interne sûre, ou faites cuire la viande jusqu'à ce que le jus qui s'en écoule soit clair et que l'intérieur ne soit plus rosé.
- ✓ Les aliments cuits **ne doivent pas** être laissés à température ambiante pendant plus de deux heures. Couvrez-les et gardez-les à une température supérieure à 60 °C jusqu'à ce qu'ils soient servis.
- ✓ Lorsque vous réchauffez des aliments liquides, tels que les soupes et les ragoûts, portez-les à ébullition pendant une minute au minimum.
- ✓ Si vous réchauffez des aliments au micro-ondes, utilisez un récipient conçu pour cet usage.
- ✓ Conservez les aliments chauds ou froids destinés à être livrés dans des récipients isothermes et distribuez-les dans les deux heures suivant leur préparation.

