

A table

- Veillez à ce que les denrées périssables (exemples : le poisson, la viande) ne restent pas plus de deux heures à température ambiante.
- Préparez les aliments rapidement et faites-les cuire à cœur. Quand vous réchauffez des restes, la température doit être d'au moins 70 °C.
- Si vous ne consommez que la moitié du contenu d'une boîte de conserve, versez le reste dans un récipient que vous fermerez ou couvrirez avec du film alimentaire.

! Vous ne pouvez pas conserver des aliments dans les boîtes de conserve ouvertes car le métal s'oxyde lorsqu' il entre en contact avec l'air !



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires

LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Du magasin
à nos assiettes !



HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be



Au magasin

- Choisissez des magasins où l'hygiène vous semble correcte et où le personnel qui entre directement en contact avec les denrées alimentaires prend les mesures d'hygiène nécessaires (vêtements propres, ...).
- N'achetez aucun produit dont l'étiquette est enlevée ou endommagée, dont l'emballage est abîmé (ouvert, déchiré, gonflé...).
- Faites attention à la fraîcheur de ce que vous achetez. Pour les denrées alimentaires emballées, vérifiez la date de péremption. Et éventuellement les ingrédients si vous souffrez d'allergies, par exemple.
- N'achetez aucune boîte de conserve bombée, cabossée ou qui présente des traces de rouille.
- Organisez vos achats : Achetez d'abord les produits non périssables, puis les fruits et légumes frais, la viande et le poisson. Terminez vos achats par les aliments surgelés.
- Placez les produits frais dans un sac isotherme.
- Soyez attentif à la température du comptoir frigorifique et du surgélateur. La température du comptoir frigorifique ne doit pas dépasser 7°C et celle du surgélateur -18°C (En principe, il devrait y avoir un thermomètre lisible dans chacun d'eux).

En route

- Mettez vos courses dans le coffre de la voiture et non dans l'habitacle.
- Après avoir fini vos courses, ne vous attardez pas et prenez le chemin le plus court vers la maison.
- A votre retour, placez, le plus rapidement possible, dans votre congélateur ou réfrigérateur, les aliments nécessitant un maintien à température. Les denrées alimentaires très périssables comme le poisson, la viande fraîche, etc. doivent se trouver au plus tard deux heures après l'achat dans le réfrigérateur.
- Séparez au maximum les denrées alimentaires des produits non alimentaires.

Une conservation optimale

- Conservez les denrées alimentaires dans leur emballage d'origine et n'ouvrez ce dernier que lorsque vous consommez le produit.
- Conservez les restes des produits correctement emballés (boîte, emballage, ...). Transvasez les restes de conserves dans des récipients hermétiques.
- Soyez attentif à la durée de vie des produits après ouverture et/ou aux caractéristiques organoleptiques (odeur, aspect, saveur, ...). Des mentions de conservation des produits peuvent être présentes sur l'emballage : à conserver dans les X jours après ouverture, à conserver au réfrigérateur après ouverture, ...
- Contrôlez rigoureusement la température de votre réfrigérateur (4°C) et de votre surgélateur (-18°C).
- Placez vos nouvelles courses au fond du réfrigérateur et nettoyez le régulièrement.



En cuisine

- Lavez-vous les mains avant de cuisiner, à chaque fois que vous changez de préparation, après avoir touché la poubelle, après avoir caressé un animal, après chaque passage aux toilettes, etc.
- Couvrez vos petites plaies avec un sparadrap.
- Assurez-vous que vos ustensiles de cuisine soient bien propres et en bon état. Veillez à ne pas utiliser d'ustensiles en bois.
- N'utilisez pas trop longtemps le même essuie-mains, essuie de vaisselle ou petite éponge pour la vaisselle.

! Un essuie de vaisselle n'est pas un essuie-main !

- Ne laissez pas s'accumuler la vaisselle sale. Avant de faire la vaisselle, veillez à éliminer au préalable les restes d'aliments.
- Si vous utilisez un lave-vaisselle, il est aussi nécessaire de nettoyer régulièrement le filtre et les joints de l'appareil.

! Les animaux domestiques n'ont pas leur place à proximité du lieu où l'on manipule ou stocke des denrées alimentaires !