

COMMENT ENTREPOSER DES ALIMENTS SANS RISQUE?

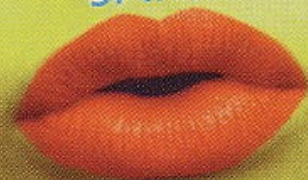
PROPRE



FRAIS



SAIN



HYGIÉNIQUE



CONTRÔLÉ



CONSOMMABLE



LE PLAISIR PASSE PAR LA BOUCHE;
CERTAINES MALADIES AUSSI!

Inspection
Sanitaire
LUXEMBOURG

DIRECTION DE LA SANTÉ

**CONSEILS PRATIQUES
AUX CONSOMMATEURS**

CONSEILS PRATIQUES



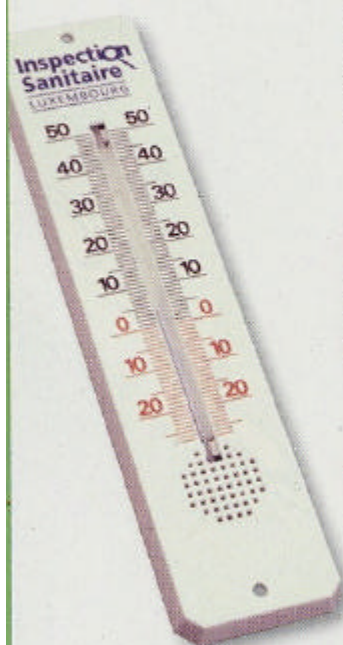
VOUS AVEZ UN RÔLE À JOUER EN CE QUI A TRAIT À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS!

Frais? Congelés? Ou de longue conservation? Les aliments sont entreposés dans les supermarchés de manière à maintenir leur qualité et à conserver leur salubrité. Une fois que le consommateur retire un produit alimentaire du rayon, il est responsable de faire en sorte que celui-ci soit transporté et entreposé de manière adéquate chez lui. Si tel n'est pas le cas, les bactéries que contient l'aliment risquent de se multiplier et de causer une intoxication alimentaire lors de la consommation.

En veillant à la salubrité des aliments que vous achetez et préparez, vous contribuez à réduire les risques d'intoxication alimentaire, car les bactéries prolifèrent sur les aliments qui sont manipulés sans précaution et certaines de ces bactéries peuvent causer des maladies.

AU SUPERMARCHÉ

- Choisissez les aliments en conserve ou secs en premier. Mettez les produits réfrigérés ou congelés ou périssables en dernier dans votre panier, car les microbes commencent à se multiplier à la surface des aliments dès que celle-ci se réchauffe.
- Soyez vigilant: Examinez l'aliment et son emballage au sein du magasin. N'achetez pas de boîtes de conserve gonflées ou endommagées, car leur contenu peut être exposé aux microbes.



SALUBRITÉ



- Emballez la viande et la volaille dans des sacs en plastique pour empêcher la contamination croisée par une fuite de jus sur d'autres aliments.
- Vérifiez que les oeufs ne sont ni fissurés ni sales.

PENDANT LE TRANSPORT À DOMICILE

- Lorsque vous avez terminé vos achats alimentaires, rendez vous directement chez vous. Si ce n'est pas possible, placez les aliments périssables dans une glacière jusqu'à ce que vous arriviez chez vous et rangez-les en premier.
- Les aliments périssables, qui peuvent causer des intoxications alimentaires, ne peuvent être conservés dans la «zone de danger» pendant plus de deux heures. La «zone de danger» se situe entre 4°C et 60°C. Les bactéries se multiplient rapidement et peuvent atteindre des concentrations dangereuses dans cette zone de température.



ENTREPOSAGE DES ALIMENTS À SEC

- Entrez les aliments tels que les pâtes, le riz, les féculents, les conserves et les produits très acides dans un endroit propre et sec où la température n'est ni trop chaude ni trop froide.



ENTREPOSAGE

- Ne consommez pas les aliments contenus dans des conserves ou des pots qui sont endommagés. Vérifiez si l'emballage est intact, s'il n'y a pas de moisissures, de décoloration, d'odeurs ni de textures inhabituelles.

ENTREPOSAGE DES ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS

Respectez les délais de conservation.

Evitez la prolifération: Même si les aliments sont réfrigérés pour en prolonger la fraîcheur et empêcher la multiplication des bactéries, ils ne peuvent être gardés indéfiniment dans le réfrigérateur. Suivez les conseils ci-dessous pour maintenir la salubrité des aliments réfrigérés:

- Assurez-vous que votre réfrigérateur est équipé d'un thermomètre. Contrôlez fréquemment la température.
- Maintenez la température à $+4^{\circ}\text{C}$.
- Rangez et nettoyez régulièrement l'intérieur de votre réfrigérateur. Les microbes sont invisibles.
- Ôtez les œufs de leur emballage et stockez les à un endroit séparé des autres aliments.
- Entreposez les légumes terreux dans les bacs prévus à cet effet dans le bas du réfrigérateur.
- Certains aliments, comme les viandes juteuses, doivent être conservés à l'écart des autres aliments afin d'éviter toute contamination de ceux-ci.





- Gardez les produits de viande et de volaille dans leur emballage original. La réduction des manipulations réduit les risques de contamination croisée.

ENTREPOSAGE DES ALIMENTS CONGELÉS

- Le stockage des aliments à -18°C arrête la multiplication des bactéries, mais ne tue pas les microbes déjà présents.
- Les aliments peuvent être décongelés sans risque dans le réfrigérateur. La décongélation au micro-ondes est aussi acceptable. Si vous décongelez des aliments au micro-ondes, cuisez-les immédiatement. Par contre, la décongélation à température ambiante présente des risques, car les bactéries commencent à se multiplier à la surface dès que celle-ci se réchauffe.
- Les aliments congelés au début de leur durée de conservation auront meilleur goût que ceux congelés vers la fin de cette période.
- Les aliments qui ont subi des brûlures par le froid peuvent être consommés sans risque, mais ne goûteront peut-être pas très bon.





CONSERVATION

RENSEIGNEMENTS SUR LA DURÉE DE CONSERVATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- La date de durabilité minimale d'une denrée alimentaire est la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées. La date de durabilité minimale est annoncée par la mention:

- «à consommer de préférence avant le»
(«mindestens haltbar bis») lorsque la date comporte l'indication du jour;
- «à consommer de préférence avant fin»
(«mindestens haltbar bis Ende») dans les autres cas.

- Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation. La date doit être précédée des termes:

- en langue française: «à consommer jusqu'au»

- en langue allemande: «verbrauchen bis».

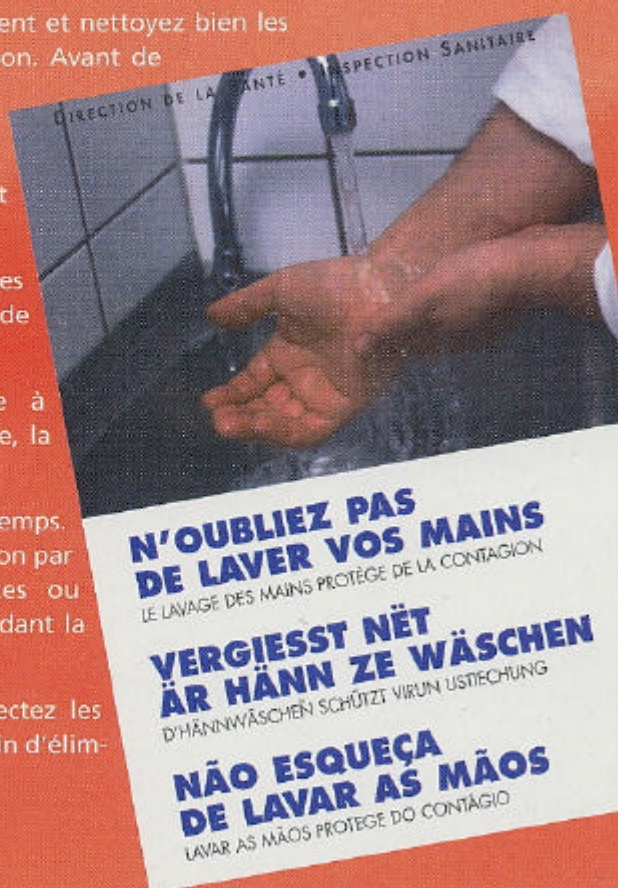
- Les renseignements sur la durée de conservation ne sont pas une garantie de la salubrité du produit.
- Examinez attentivement les aliments avant de les utiliser, en cas d'une apparence ou d'une odeur douteuse, jetez-les!





LA PROPRETÉ PRIME

- Lavez-vous les mains soigneusement et nettoyez bien les ustensiles et les surfaces de cuisson. Avant de manipuler des aliments, lavez-vous les mains avec du savon antiseptique et de l'eau chaude. Répétez ce geste souvent pendant la préparation des aliments.
- Rincez et désinfectez souvent les linges à vaisselle afin d'éviter de propager les bactéries.
- Utilisez toujours une planche à découper distincte pour la viande, la volaille et les poissons.
- Couvrez les aliments en tout temps. Vous éviterez ainsi la contamination par les mouches ou autres insectes ou encore par les éclaboussures pendant la préparation d'autres aliments.
- Pour finir, nettoyez, puis désinfectez les plans de travail et les ustensiles afin d'éliminer les bactéries de surface.



ADRESSES UTILES

ADRESSES

Pour en savoir davantage sur les intoxications alimentaires et les méthodes de manipulation sans risque des aliments, contactez les services suivants:

Sécurité Alimentaire
Cellule de Concertation Agriculture – Santé
5A, rue de Prague
Tel: 478-5662

Direction de la Santé
Division de l'Inspection
Sanitaire
5A, rue de Prague
L-2348 Luxembourg

Tel: 478-5652 / 5658
Fax: 48 03 23

Laboratoire National
de Santé
Contrôle des Denrées
Alimentaires
1A, rue Auguste Lumière
L-1950 Luxembourg
Tel: 49 11 91-394
Fax: 49 42 58

Administration des Services
Vétérinaires
Division de l'Inspection
Vétérinaire
93, rue d'Anvers
L-1130 Luxembourg

Tel: 478-2539
Fax: 40 75 45

Laboratoire de Médecine
Vétérinaire
54, rue Gaston Diderich
L-1420 Luxembourg
Tel: 478-2544
Fax: 25 05 32