

Covid 19 : Eviter les intoxications alimentaires



ANSES 8 avril 2020



Je me lave souvent les mains avec de l'eau et du savon.

Avant de cuisiner.



Je nettoie avec des lingettes désinfectantes ou de l'essuie tout avec de l'alcool à 70 %.



L'endroit où je fais à manger.



Le réfrigérateur.



Les instruments de cuisine.



Je nettoie souvent l'éponge et le torchon avec de l'eau et de l'eau de javel.



Je peux aussi les laver dans l'eau à 60°.



Je lave souvent la poubelle avec de l'eau et de l'alcool à 70 %



Je jette la lingette désinfectante ou l'essuie-tout à la poubelle.



Je lave les fruits et les légumes à l'eau froide.



J'ai une planche à découper pour les légumes.
Une autre pour la viande et le poisson.

Je conserve mes aliments dans le réfrigérateur.



Je retire les emballages inutiles des aliments.



Je respecte la date de consommation des aliments.



Je range les aliments frais dans le réfrigérateur.

Je range la viande et le poisson dans l'endroit le plus froid du réfrigérateur.

Je range les aliments cuits sur une étagère.

Je range les aliments crus sur une autre étagère.

Je range les restes de repas dans une boîte.



J'ai acheté un plat préparé.

Je le range au réfrigérateur dès le retour à la maison.

Je le mange dans les 3 jours.



Je décongèle les aliments dans le réfrigérateur.

Je mange les aliments décongelés dans les 3 jours maximum.

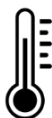
Je ne mets pas les aliments une deuxième fois dans le congélateur.



Je mange des œufs.



Je peux manger l'œuf 28 jours après la date écrite dessus.



Je garde les œufs toujours à la même température .



Je ne lave pas les œufs.



Je ne mange pas les œufs cassés.



Je me lave les mains à l'eau et au savon après avoir touché la coquille des œufs.