



BIEN RÉFRIGÉRER

POUR PRÉVENIR LA CONTAMINATION CROISÉE



aliments prêts à manger



aliments à réchauffer et légumes et fruits non lavés



volaille, viande et poisson crus

- Emballez ou couvrez les aliments.
- Utilisez des contenants peu profonds pour refroidir les aliments rapidement.
- Placez les aliments prêts à manger au-dessus des aliments crus pour éviter la contamination croisée

© Bureau de santé de Windsor-Comté d'Essex, janvier 2011. HI:\Food Safety\Resources\PDFs

