



Le 5 novembre 2009

AIDEZ LES CANADIENS À ÊTRE PRUDENTS AVEC LES ALIMENTS

Selon des études récentes sur la population canadienne, Santé Canada et l'Agence de la Santé publique du Canada estiment que 11 à 13 millions de cas de maladie d'origine alimentaire surviennent chaque année. Des recherches entreprises par le Partenariat canadien pour la salubrité des aliments démontrent que les adultes sont nombreux à ne pas suivre de façon constante les bonnes pratiques de manipulation. Le Partenariat a développé le programme *Soyez prudents avec les aliments* pour rappeler aux Canadiens l'importance des bonnes pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.

La campagne *Soyez prudents avec les aliments* a été introduite au Canada pour renouveler l'accent sur et l'apparence des quatre pratiques de base pour la salubrité des aliments; Nettoyez, Séparez, Cuisez et Réfrigérez. Ce programme a été développée pour et avec l'accord des détaillants, des fournisseurs, de l'industrie et des gouvernements. Les Canadiens verront l'icône *Soyez prudents avec les aliments*. Nettoyez, Séparez, Cuisez et Réfrigérez dans les circulaires des épicerie, dans des feuillets d'information, des bulletins, sur des panneaux d'affichage, des sites web et des vidéos.

Les nombreux partenaires du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments se sont engagés à augmenter la sensibilisation du public aux quatre leçons simples Nettoyez, Séparez, Cuisez et Réfrigérez et leur importance pour protéger la santé. Ce programme s'adresse aussi aux professionnels de la santé pour les aider à diminuer l'incidence des maladies d'origine alimentaire parmi les Canadiens.

POUR VOTRE PRATIQUE :

Les risques associés à la manipulation des aliments à la maison sont plus communs qu'on le croit. Les quatre leçons simples Nettoyez, Séparez, Cuisez et Réfrigérez peuvent contribuer à la prévention des maladies causées par certaines bactéries nocives. Augmentez la sensibilisation du public à la salubrité alimentaire à l'aide de la brochure *Soyez prudents avec les aliments* comprenant les quatre leçons simples plus les températures sécuritaires de cuisson.

POUR EN SAVOIR PLUS :

Visitez [*Soyez prudents avec les aliments*](#) pour plus d'information et pour

téléchargez la brochure.

Ceci est un bulletin courriel préparé par l'équipe de diététistes professionnelles du Centre d'information sur le boeuf: une organisation nationale sans but lucratif, engagée à fournir de l'information crédible et ponctuelle. Veuillez le partager avec vos collègues. En souscrivant à ce bulletin, vous vous engagez à le recevoir régulièrement.

Pour vous inscrire, cliquez [ici](#)

Si vous désirez arrêter votre abonnement, envoyez un courriel à info@boeufinfo.org et écrivez dans la ligne sujet «Arrêt d'abonnement à Healthlink»

Pour envoyer vos commentaires ou effectuer un changement d'adresse de courriel, écrivez à info@boeufinfo.org et inscrivez le mot commentaire dans la ligne sujet et vos commentaires dans la partie du texte.

Pour de l'information sur le boeuf et la santé visitez www.boeufinfo.org