

Une journée avec les agents de santé
environnementale et publique :

LES DÉTECTIVES DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS



Services aux
Autochtones Canada

Indigenous Services
Canada

Canada

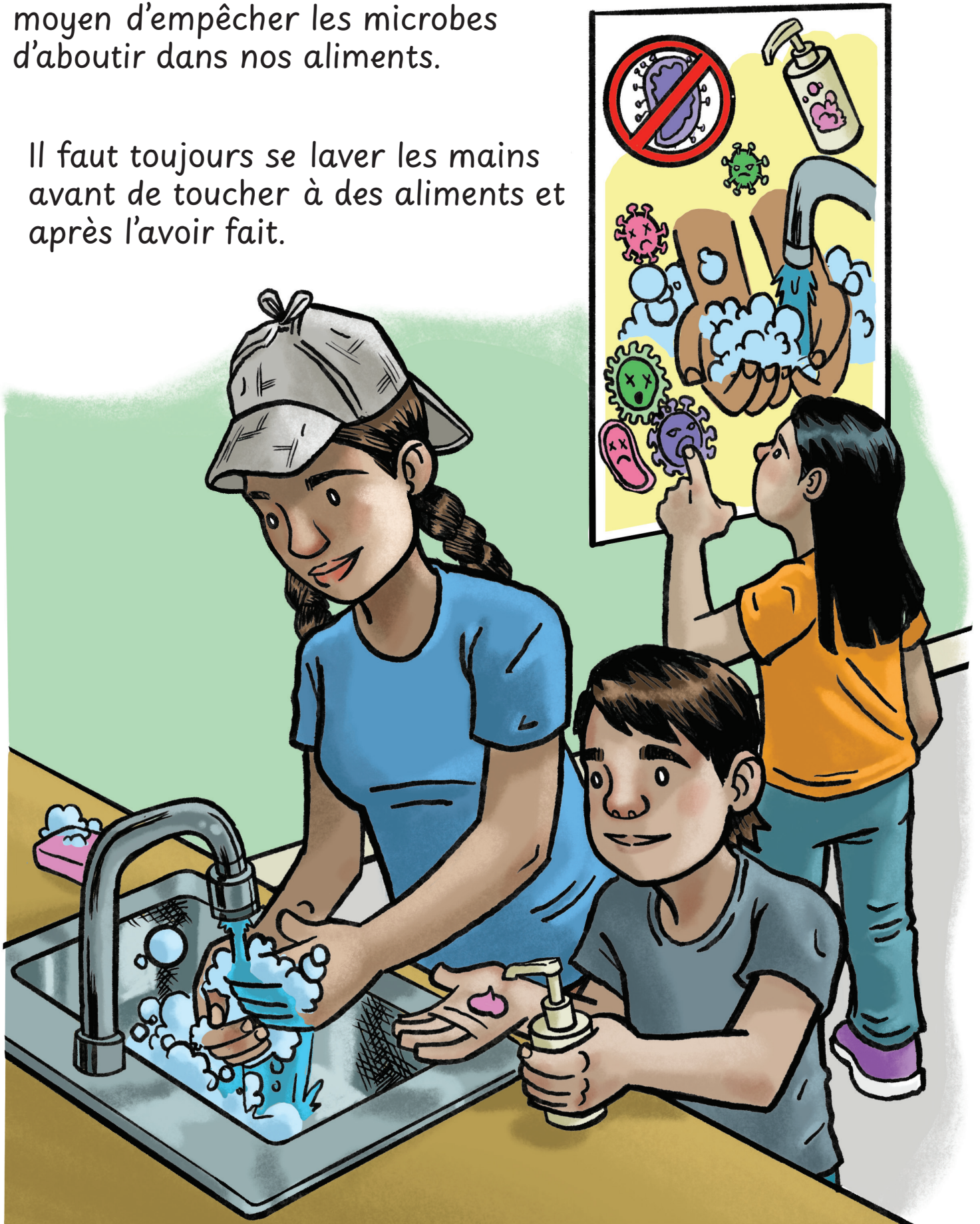
En atikamekw sous le titre : Peiko kicko kirika ka nanakatcitatic kitci mirwatcitaniwok
aitacikewinik acitc kaskina awik otci : Ka kitci nanakatcitatic mitcimik itekera

Voici les détectives de la salubrité des aliments! Ils inspectent nos aliments pour s'assurer qu'on peut les manger en toute sécurité.



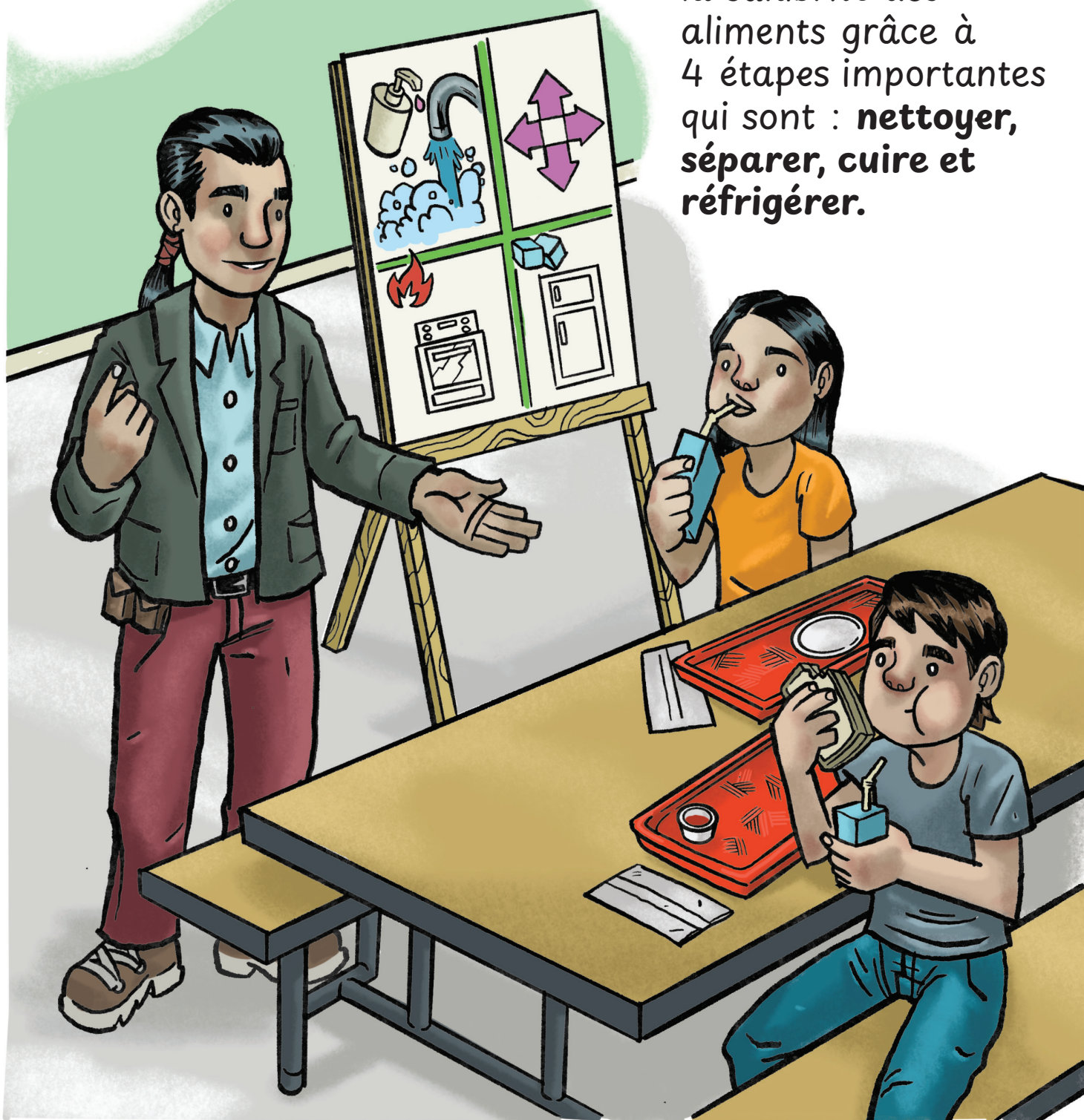
Se laver les mains est le meilleur moyen d'empêcher les microbes d'aboutir dans nos aliments.

Il faut toujours se laver les mains avant de toucher à des aliments et après l'avoir fait.



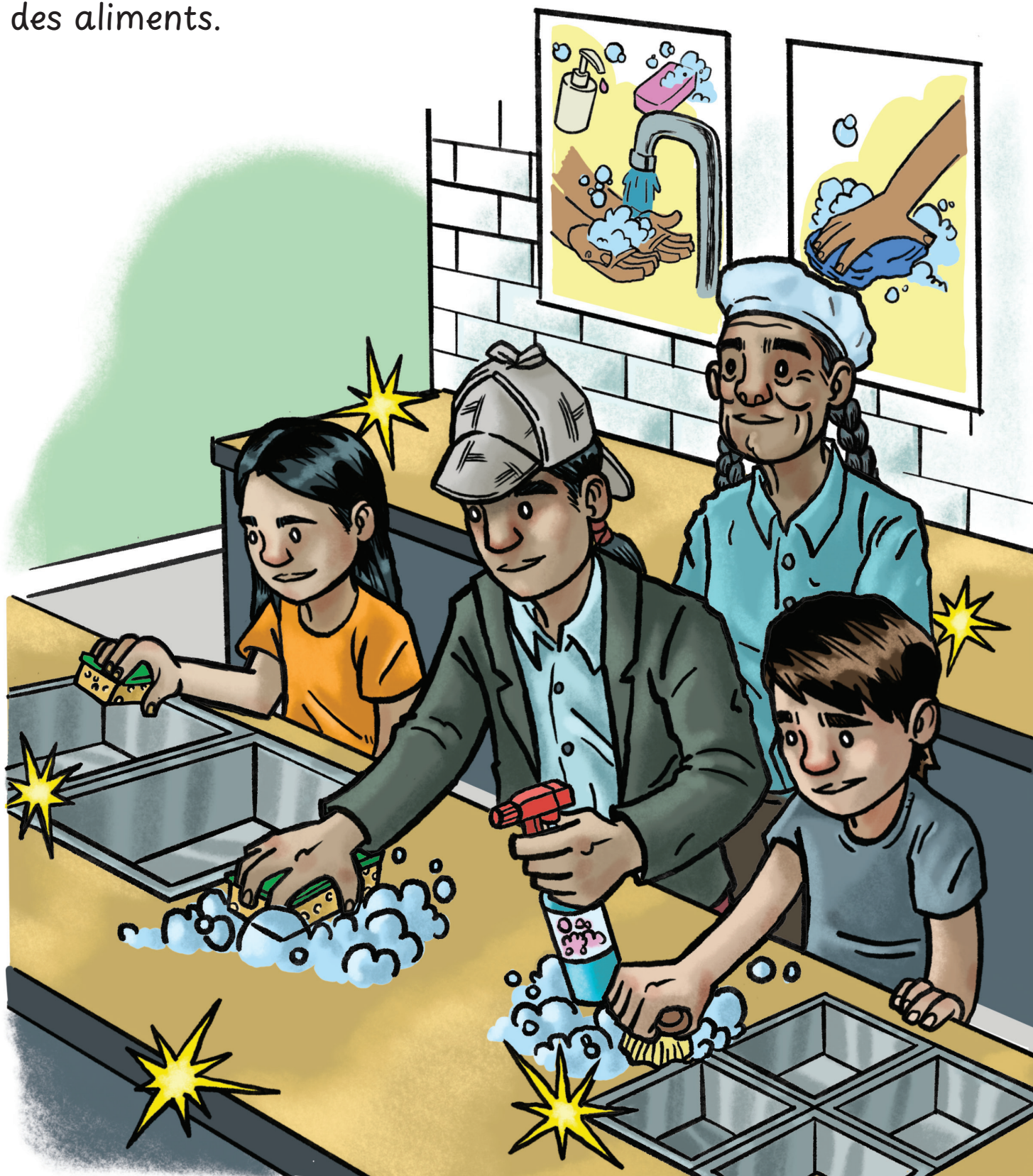
Nos détectives s'arrêteront d'abord dans la cafétéria d'une école. Ils iront vérifier que tous les élèves reçoivent des aliments sains qu'ils peuvent manger sans danger.

Quelle est la mission d'aujourd'hui? Apprendre à préserver la salubrité des aliments grâce à 4 étapes importantes qui sont : **nettoyer**, **séparer**, **cuire** et **réfrigérer**.



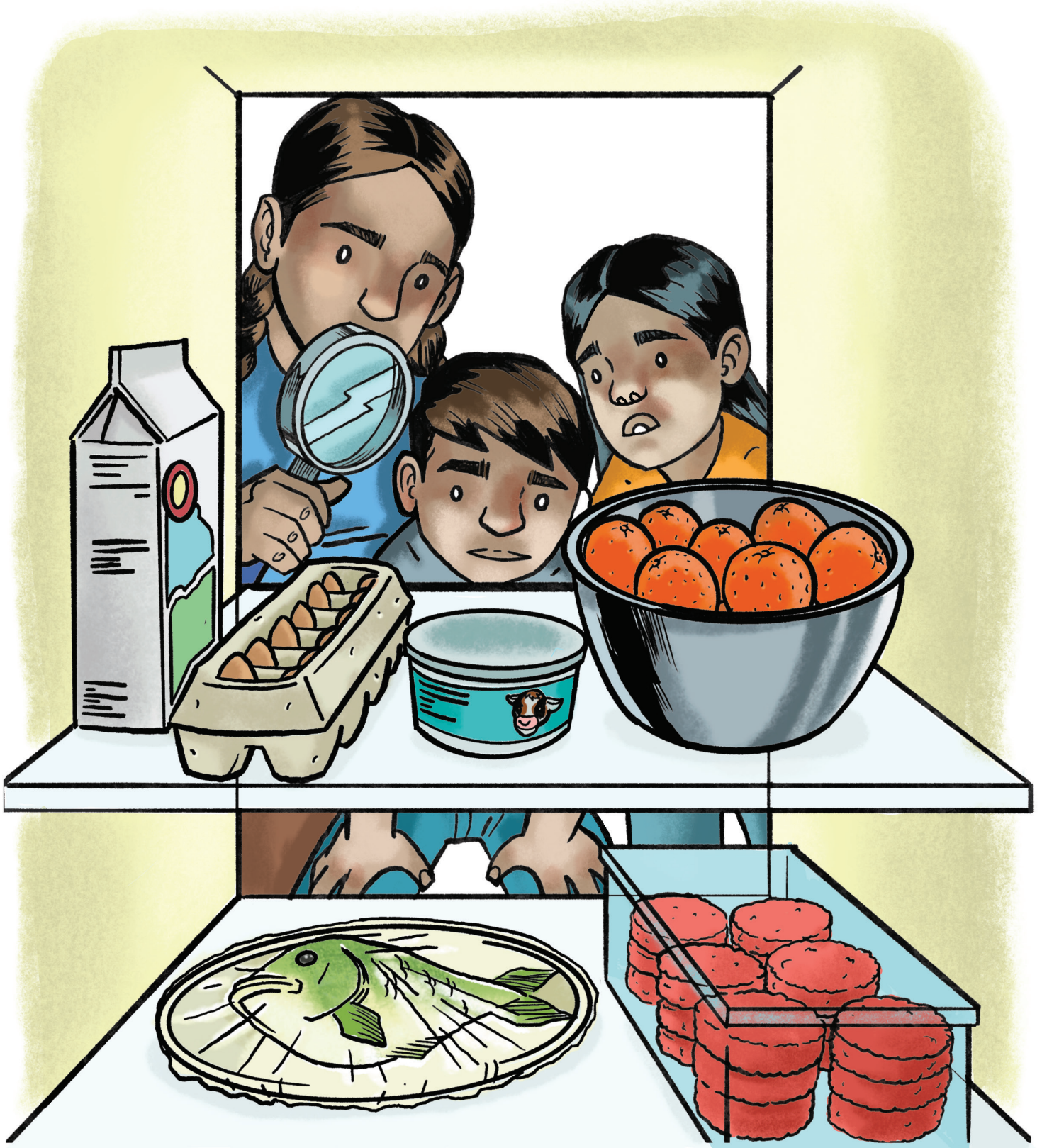
Nettoyer!

Vos mains et votre espace de cuisine doivent rester propres pour assurer la salubrité des aliments.



Séparer!

Le poisson cru et la viande crue doivent rester loin des fruits et des légumes pour ne pas les contaminer.



Ensuite, les détectives se rendent dans une cuisine communautaire où des gens se réunissent et préparent des repas pour la communauté.

Les détectives jettent un coup d'œil dans le réfrigérateur et le garde-manger pour vérifier que les aliments y sont conservés dans des récipients propres et étiquetés. Cela garde la nourriture fraîche et la protège contre les microbes et les insectes.



Cuire!

Les détectives doivent vérifier que les aliments sont cuits correctement. Ils utilisent un thermomètre parce que c'est le meilleur moyen de savoir si les aliments sont bien cuits.



Réfrigérer!

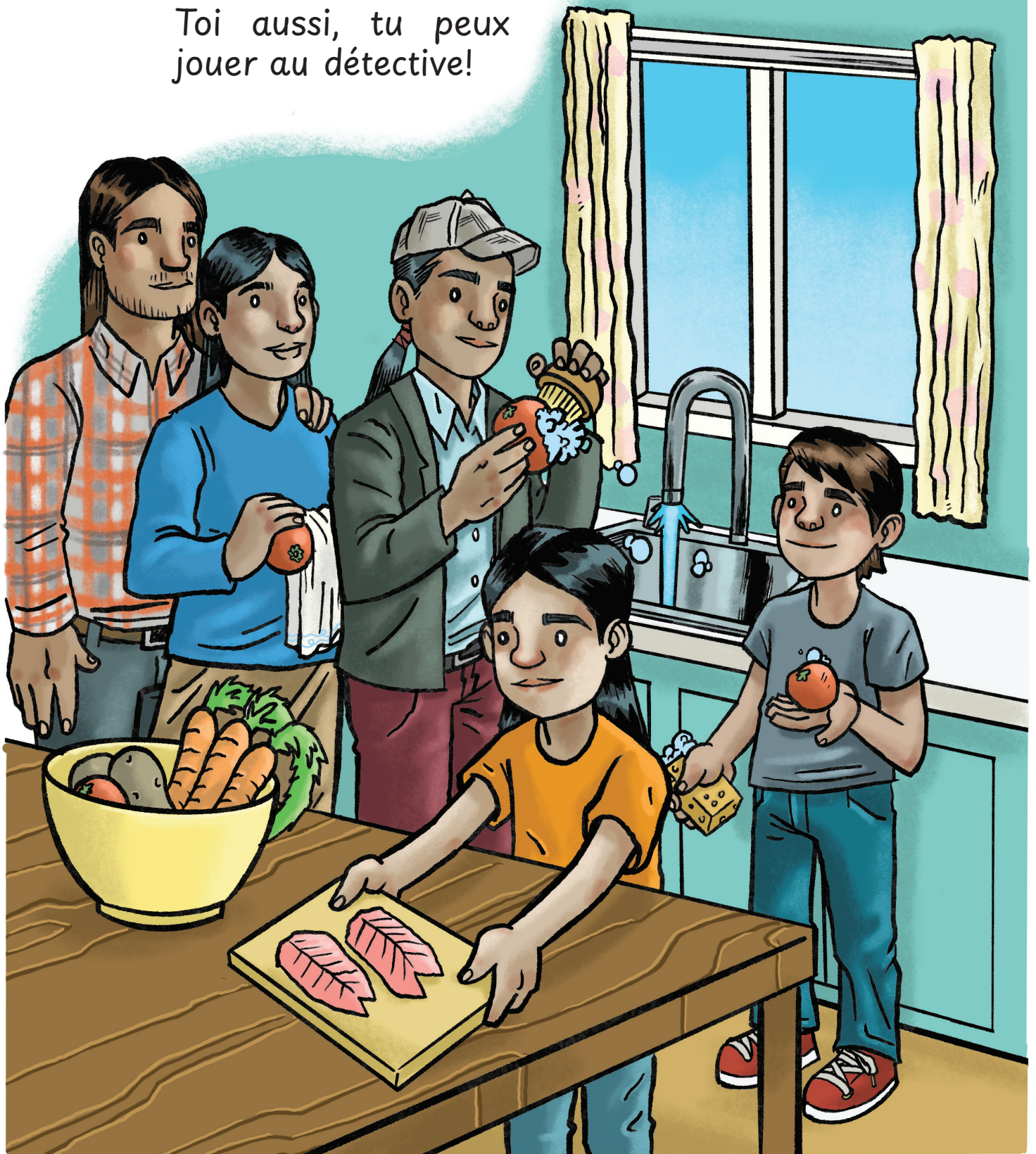
Certains aliments doivent rester au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit temps de les cuire ou de les servir.

Les restes de nourriture doivent aussi être mis au réfrigérateur pour pouvoir être consommés en toute sécurité plus tard!

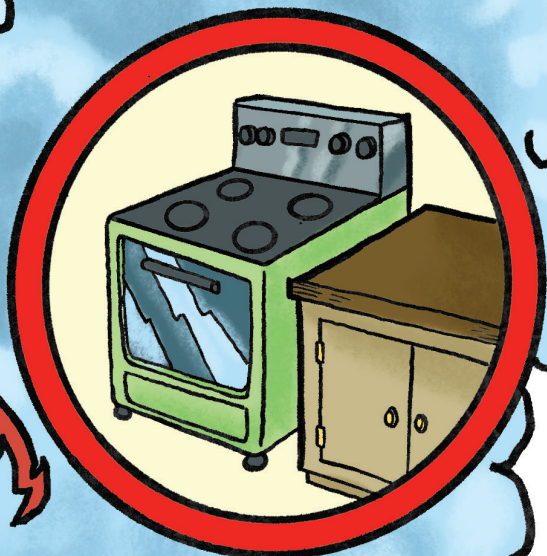


À la maison, il faut laver les fruits et les légumes, garder les comptoirs propres et bien ranger les aliments.

Toi aussi, tu peux jouer au détective!



Il suffit d'adopter de
bonnes habitudes.



N'oublie pas de

- ☐ **nettoyer**
- ☐ de **séparer**
- ☐ de **bien cuire**
- ☐ de **réfrigérer**

es aliments. De cette
façon, toi et tes proches
ne tomberez pas
malades.

Maintenant que les détectives ont fait leur travail, il est temps de savoir si les endroits visités avaient de bonnes pratiques liées aux aliments!



Bonne nouvelle! Grâce à l'aide de tout le monde, toutes les cuisines sont sécuritaires et propres.

Félicitations! Tu as appris à protéger ta communauté, tout comme les détectives.



Maintenant, c'est à toi de jouer!

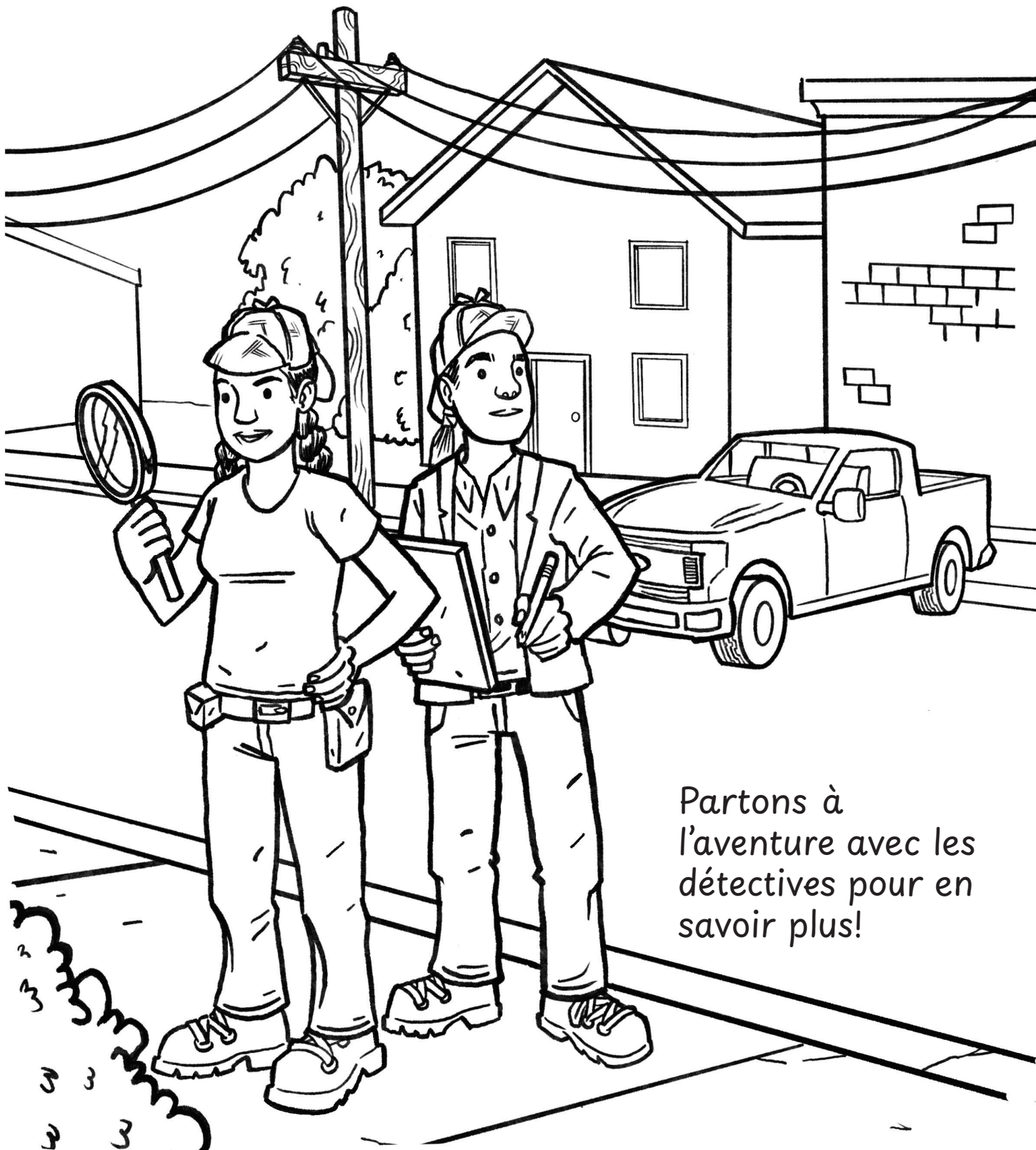
Une journée avec les agents de santé
environnementale et publique :

LES DÉTECTIVES

DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS



Voici les détectives de la salubrité des aliments! Ils inspectent nos aliments pour s'assurer qu'on peut les manger en toute sécurité.



Partons à
l'aventure avec les
détectives pour en
savoir plus!

Se laver les mains est le meilleur moyen d'empêcher les microbes d'aboutir dans nos aliments.

Il faut toujours se laver les mains avant de toucher à des aliments et après l'avoir fait.



Nos détectives s'arrêteront d'abord dans la cafétéria d'une école. Ils iront vérifier que tous les élèves reçoivent des aliments sains qu'ils peuvent manger sans danger.

Quelle est la mission d'aujourd'hui?
Apprendre à préserver la salubrité des aliments grâce à 4 étapes importantes qui sont : **nettoyer, séparer, cuire et réfrigérer.**



Nettoyer!

Vos mains et votre espace de cuisine doivent rester propres pour assurer la salubrité des aliments.



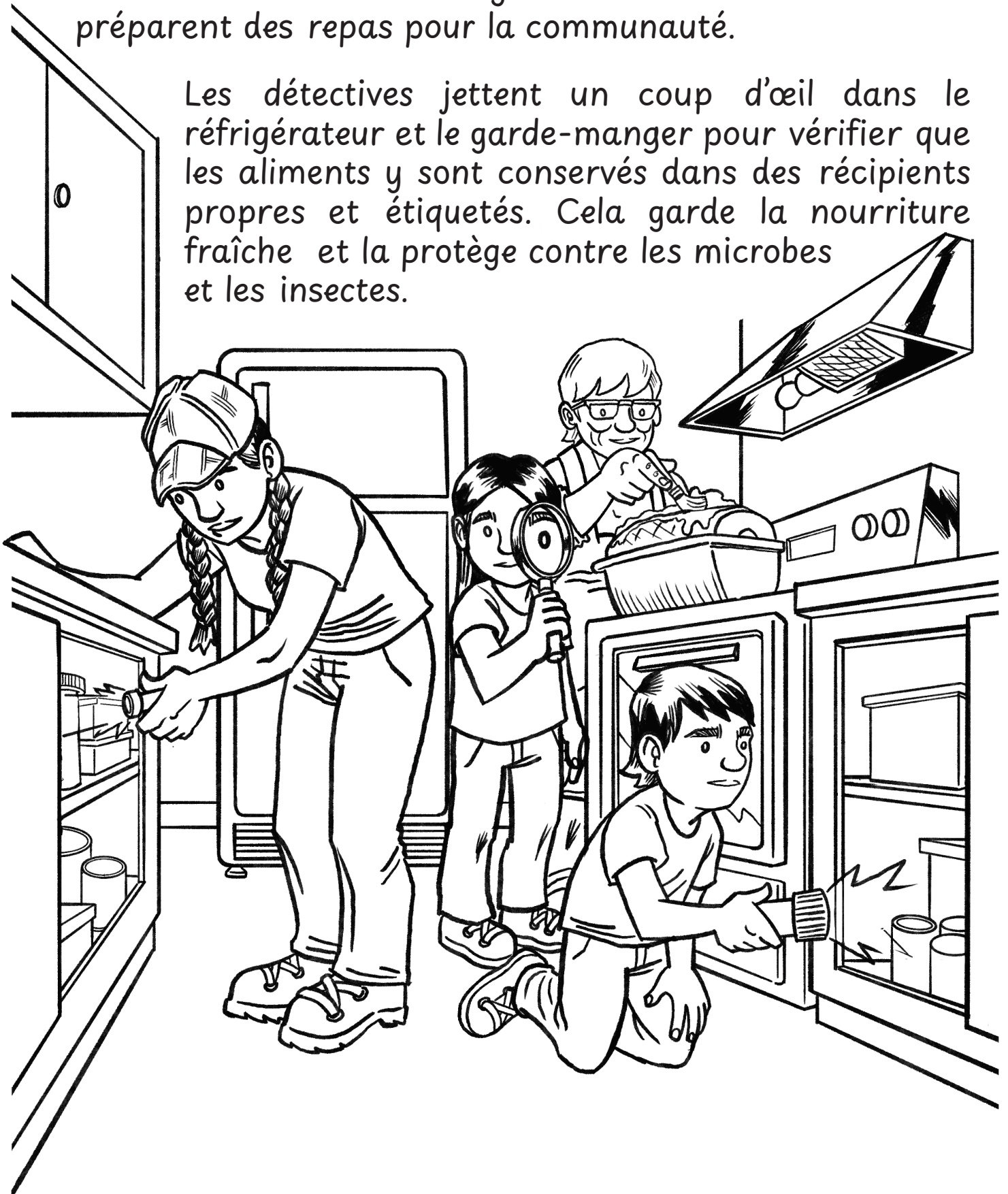
Séparer!

Le poisson cru et la viande crue doivent rester loin des fruits et des légumes pour ne pas les contaminer.



Ensuite, les détectives se rendent dans une cuisine communautaire où des gens se réunissent et préparent des repas pour la communauté.

Les détectives jettent un coup d'œil dans le réfrigérateur et le garde-manger pour vérifier que les aliments y sont conservés dans des récipients propres et étiquetés. Cela garde la nourriture fraîche et la protège contre les microbes et les insectes.



Cuire!

Les détectives doivent vérifier que les aliments sont cuits correctement. Ils utilisent un thermomètre parce que c'est le meilleur moyen de savoir si les aliments sont bien cuits.



Réfrigérer!

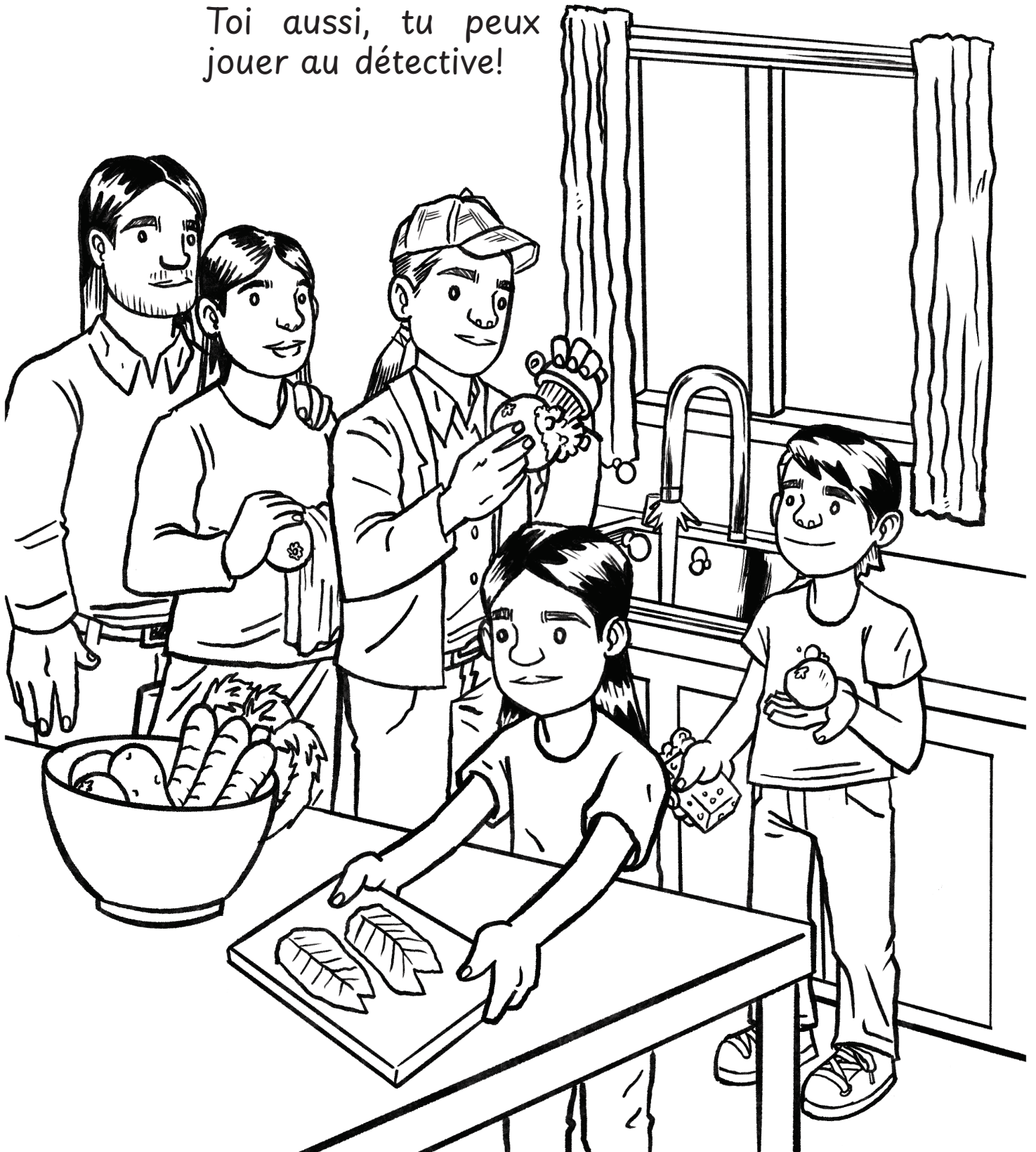
Certains aliments doivent rester au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit temps de les cuire ou de les servir.

Les restes de nourriture doivent aussi être mis au réfrigérateur pour pouvoir être consommés en toute sécurité plus tard!



À la maison, il faut laver les fruits et les légumes, garder les comptoirs propres et bien ranger les aliments.

Toi aussi, tu peux jouer au détective!



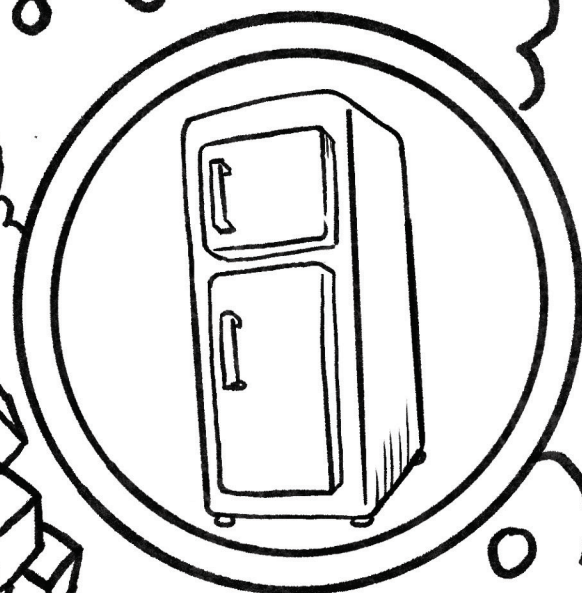
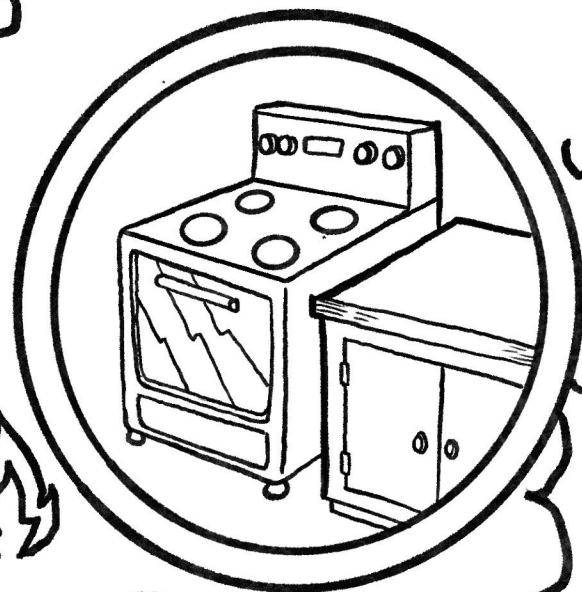
Il suffit d'adopter de
bonnes habitudes.



N'oublie pas de

- ☐ **nettoyer**
- ☐ **de séparer**
- ☐ **de bien cuire**
- ☐ **de réfrigérer**

les aliments. De cette
façon, toi et tes proches
ne tomberez pas
malades.



Maintenant que les détectives ont fait leur travail, il est temps de savoir si les endroits visités avaient de bonnes pratiques liées aux aliments!



Bonne nouvelle! Grâce à l'aide de tout le monde, toutes les cuisines sont sécuritaires et propres.

Félicitations! Tu as appris à protéger ta communauté, tout comme les détectives.



Maintenant, c'est à toi de jouer!

Dessinez sur cette page ce que vous avez appris en tant que détective de la salubrité des aliments.



Les agents de santé environnementale et publique s'assurent que de mauvais aliments ne nous rendent pas malades. Tout comme les autres types de détectives, ils inspectent des lieux comme les restaurants, les centres communautaires, les écoles et même les maisons.

Ils montrent aussi aux gens comment prévenir les maladies alimentaires en gardant les lieux propres.

Pour en savoir plus sur les agents de santé environnementale et publique, utilisez le code QR ci-dessous (information disponible en anglais et en français).



Canada.gc/asep-sac



Canada.gc/epho-isc