



LA VÉRITÉ TOUTE CRUE.



Les produits de poulet pané congelés ont souvent l'air cuits alors qu'en réalité ils ne le sont pas.

Que vous prépariez du poulet cru frais ou congelé, il faut traiter ces produits correctement. Pour éviter des maladies d'origine alimentaire comme la salmonellose, n'oubliez pas de suivre les quatre consignes ci-dessous.

-  Lisez et suivez toujours les instructions de cuisson.
-  Utilisez un thermomètre pour vérifier si le poulet est bien cuit.
-  Lavez-vous les mains au savon et à l'eau après avoir touché du poulet cru.
-  Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces et tous les ustensiles entrés en contact avec les aliments crus.

Pour en savoir plus, consultez Ontario.ca/hygienealimentaire ou renseignez-vous sur la salmonellose sur <http://www.health.gov.on.ca/fr/public/publications/disease/salmonella.aspx>