



31. Hygiène des aliments

Dernière mise à jour: 2025-06-03

Aperçu

Les aliments qui ne sont pas propres, couverts et bien cuits peuvent contenir des germes rendant les personnes malades. Les membres de la communauté peuvent ne pas savoir ou comprendre comment les aliments peuvent être contaminés ou comment une maladie peut se propager par le biais de la nourriture. Il est crucial d'expliquer l'importance d'une bonne hygiène des aliments afin que les personnes puissent se protéger et protéger leur famille des maladies.

Que faire et comment s'y prendre

Promouvoir une préparation sûre des aliments

- Les aliments peuvent être contaminés par des mains ou des ustensiles sales, des mouches, ou de l'eau contaminée.
 - Lavez-vous les mains avec de l'eau traitée et du savon avant de cuisiner ou de manger.
 - Utilisez de l'eau traitée pour cuisiner. Lavez les fruits et légumes soigneusement avec de l'eau traitée et du savon.
 - Lavez les ustensiles (poêles, assiettes, verres, fourchettes, couteaux, etc.) et nettoyez les surfaces de la cuisine avec de l'eau traitée et du savon. Utilisez un égouttoir pour faire sécher la vaisselle.
- Les aliments peuvent propager des germes et des maladies s'ils ne sont pas bien cuits ou s'ils sont sales.
 - Cuisez bien les produits d'origine animale, notamment la viande et les œufs, afin d'éliminer les germes.
 - Détruisez et jetez toute viande, abats ou parties de peau d'animaux visiblement atteints d'infections ou de parasites (présence de vers, de kystes ou d'œufs, tubercules dans les poumons ou le foie, peau d'animal infectée, etc. Ne les lavez pas, ne les cuisinez pas et ne les mangez pas.
 - Couvrez les aliments cuisinés avant de les conserver. Réchauffez-les avant de les consommer.
 - Mangez les aliments cuits quand ils sont chauds.

Promouvoir une conservation sûre des aliments

- Les aliments peuvent être contaminés s'ils ne sont pas conservés convenablement.
 - Conservez les aliments non cuits dans des récipients à l'abri des insectes et autres animaux.
 - Les aliments cuisinés devraient toujours être conservés correctement, à l'abri des changements météorologiques, et recouverts pour éviter toute contamination par la saleté, les mouches et d'autres insectes et animaux. Ils ne devraient pas être conservés pendant de longues périodes. Une fois cuits, il

convient de les consommer rapidement.

Promouvoir l'hygiène alimentaire auprès des vendeurs de nourriture sur les marchés et les étals

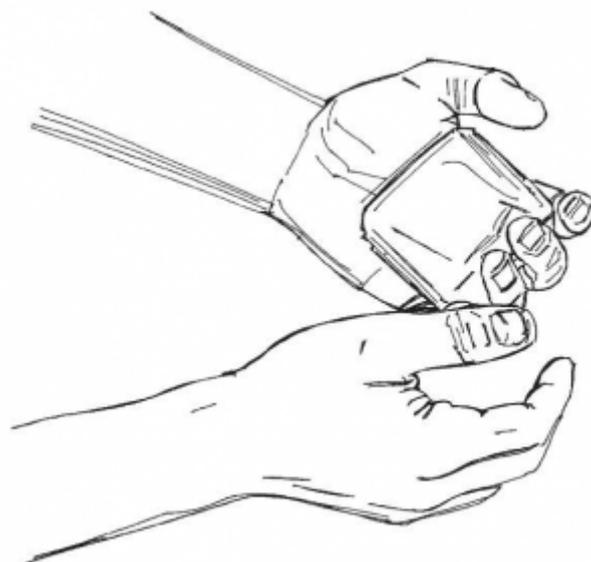
- Encourager l'utilisation de moustiquaires ou de bols placés à l'envers sur les assiettes pour éviter tout contact avec les mouches et insectes.
- Utiliser de l'eau chlorée pour préparer les boissons et les glaçons.
- Les personnes qui servent des aliments devraient se laver les mains avec de l'eau et du savon avant de préparer et de servir la nourriture.
- Les aliments devraient être bien cuits, en particulier les fruits de mer, et ne devraient pas être conservés à température ambiante pendant de longues périodes.
- Ne placer ni assiettes ni ustensiles sur le sol, utiliser plutôt une surface propre.
- Les vendeurs d'aliments et de viande dans les abattoirs ne devraient pas vendre de viande, d'abats ou de parties de peau d'animaux visiblement atteints d'infections ou de parasites, par exemple en présence de vers, de kystes ou d'œufs, de tubercules dans les poumons ou le foie, de peau d'animal infectée, etc. Ces produits doivent être saisis et détruits.



Messages à la population



04. Conservation de l'eau



08. Lavage des mains avec du savon



12. Bonne hygiène des aliments