

anses

agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail



Connaître, évaluer, protéger

Hygiène domestique : 10 recommandations à retenir

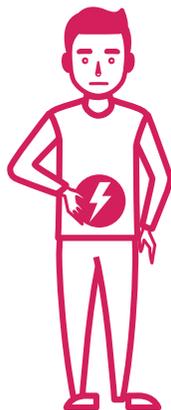


L'hygiène des aliments est l'affaire de tous. Plus d'un tiers des foyers déclarés de toxi-infection alimentaire collective surviennent dans le cadre familial. Les recommandations diffusées dans cette fiche ont pour objet de prévenir les risques microbiologiques liés aux aliments au domicile.

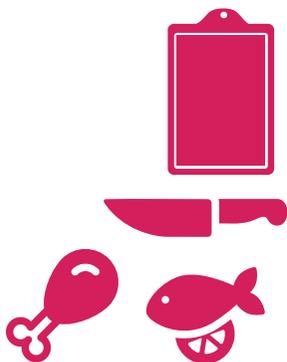
HYGIÈNE DE LA PRÉPARATION



► Avant et pendant la préparation de vos repas, lavez-vous les mains avec de l'eau et du savon. Vous limiterez ainsi les contaminations des aliments et éviterez de vous contaminer vous-même par voie orale.



► Vous présentez les symptômes de gastro-entérite? Évitez de préparer les repas de votre entourage, vous risqueriez de les contaminer. Si personne ne peut vous remplacer, soyez encore plus vigilant lors du lavage des mains, et privilégiez des aliments nécessitant un minimum de préparation.

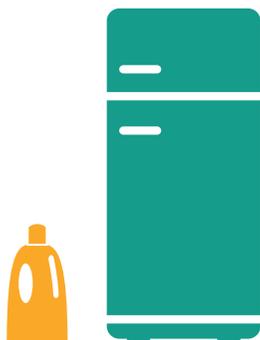


► ► À chaque type d'aliment sa planche à découper: réservez-en une à la viande et aux poissons crus, et une autre aux produits cuits et aux légumes propres. Utilisez des ustensiles et des plats propres une fois vos aliments cuits.



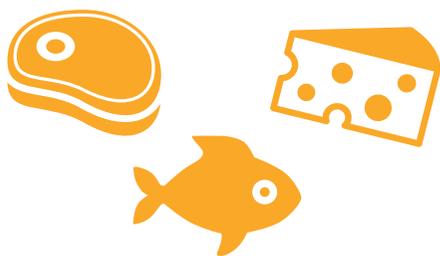
► Un petit accident dans le réfrigérateur ? Nettoyez sans tarder toutes les surfaces salies par des aliments.

► Prévoyez un nettoyage régulier de votre réfrigérateur.



PERSONNES SENSIBLES

► Pour les protéger des bactéries pathogènes, les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées, doivent consommer la viande hachée cuite à cœur.



► La consommation de viande ou de poisson crus et de produits laitiers au lait cru est fortement déconseillée, aux femmes enceintes et aux personnes immunodéprimées.

► Les repas et biberons de lait des nourrissons ne doivent pas rester plus d'une heure à température ambiante et plus de 48 h au réfrigérateur.



CONSERVATION DES ALIMENTS



entre 0
et +4° C

► Consommez vos produits traiteurs, plats cuisinés, pâtisseries à base de crème ou aliments non emballés dans les 3 jours après achat. Conservez-les au frais.



entre 0
et +4° C

► Maintenez la température entre 0 et + 4°C dans la zone la plus froide de votre réfrigérateur et vérifiez l'étanchéité de ses portes.



< 2h



► Placez les aliments au réfrigérateur au plus tard 2 heures après leur préparation.

Pour en savoir plus sur l'hygiène domestique et les dangers biologiques transmissibles par les aliments, vous pouvez consulter la fiche hygiène domestique sur le site Internet de l'Anses à l'adresse <http://www.anses.fr/fr/content/fiches-de-dangers-biologiques>



Agence nationale de sécurité sanitaire
de l'alimentation, de l'environnement et du travail

14 rue Pierre et Marie Curie
F94701 Maisons-Alfort cedex

www.anses.fr

[@Anses_fr](https://twitter.com/Anses_fr)