

NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Avant la vidéo

Q1 : Pourquoi croyez-vous que la salubrité des aliments est un élément important du cycle alimentaire?

Q2 : Avez-vous déjà été affectés par des aliments contaminés? Dans quelle mesure cette situation a-t-elle influencé votre vision du cycle alimentaire?

Après la vidéo

Q3 : Qui est chargé de préserver la salubrité des aliments dans le cycle alimentaire? Qui veille à l'application des normes de salubrité alimentaire?

Q4 : La méthode HACCP (analyse des risques aux points critiques) est une approche préventive systématique visant à assurer la salubrité des aliments. Comment la méthode HACCP contribue-t-elle à assurer la sécurité des gens?

Q5 : Quelles sont certaines des mesures présentées dans la vidéo que les consommateurs peuvent prendre pour assurer la salubrité des aliments?

Ressources additionnelles

- [*Salubrité alimentaire* de snapAg](#)
- [*Que signifient la mention meilleur avant et les dates d'expiration sur les aliments?* de Santé Canada](#)
- [*Agence canadienne d'inspection des aliments*](#)