



De la ferme à l'assiette vous avez tous un rôle à jouer

Cinq clefs pour des aliments plus sûrs

- Prenez l'habitude de la propreté
- Séparez les aliments crus des aliments cuits
- Faites bien cuire les aliments
- Maintenez les aliments à bonne température
- Utilisez de l'eau et des produits sûrs



#safefood

- [youtube.com/pahopin](https://www.youtube.com/pahopin)
- twitter.com/pahowho
- facebook.com/PAHOWHO
- flickr.com/pahowho

Journée mondiale de la Santé 2015
Salubrité des aliments

www.paho.org/whd15