

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? Comment cette situation a-t-elle influencé votre vision du cycle alimentaire?

Après la vidéo

Q3: Qui a la responsabilité de maintenir la salubrité des aliments dans le cycle alimentaire? Qui veille à l'application des normes de salubrité des aliments?

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](#)