

## 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](#)