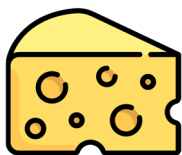
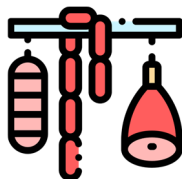


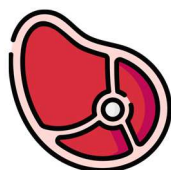
Les aliments à éviter



Fromage au lait cru, lait cru, croûte de tous les fromages



Charcuterie



Viande crue ou peu cuite



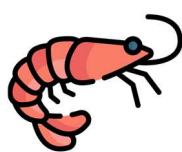
Œufs crus



Préparation à base d'œufs ou de produits laitiers crus*



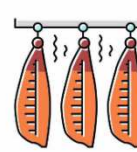
Coquillages crus



Crustacés décortiqués vendus cuits



Poissons crus (sushi, tarama...)



Poissons fumés (saumon, truite...)



Graines germées crues

* Mayonnaise, mousse au chocolat, tiramisu...

La conservation des aliments

- Nettoyage régulier du réfrigérateur, immédiatement en cas de salissure, et désinfection avec de l'eau javellisée
- Température correcte du réfrigérateur (+4°C)
- Conserver les aliments crus et cuits séparément
- Respecter les dates limites de consommation

La préparation des repas

- Bien rincer les fruits, les légumes et les herbes aromatiques
- Se laver les mains après la manipulation d'aliments non cuits
- Nettoyer les plans de travail et les ustensiles de cuisine après avoir manipulé des aliments crus
- Cuire à cœur les aliments crus d'origine animale (viandes, poissons...)
- Enlever la croûte des fromages
- Réchauffer soigneusement les restes alimentaires et les plats cuisinés avant consommation immédiate

Retrouvez nos autres monographies : [in](#) Eric Farfour [f](#) AFTLM [globe](#) www.aftlm.fr

Rédaction : Dr. E. Farfour

Groupe d'expert : Prof. J.-M. Ayoubi, Dr. F. Ackermann, Dr. C. Amiel, Dr A. Bizard, Mme S. Berrada Dr L. Besnault-Mascard, Dr. M. Carbonnel, Prof. P.-F. Ceccaldi, Dr E. Jolly, Mme O. Kerleau, Mr G. Le Maillot, Dr. L. Mazaux, Mme M.-C. Sanhueza, Dr. S. Vanlieferinghen, Prof. M. Vasse