

# Célébrer l'Aïd al-Adha (la Tabaski)



Pour l'Aïd al-Adha (la Tabaski), les gens se regroupent et partagent de la nourriture.

Les produits de viande provenant d'abattoirs autorisés par le gouvernement provincial sont inspectés par le gouvernement afin de s'assurer qu'ils sont propres à la consommation et que les normes de bien-être des animaux sont respectées.

Lorsque vous vous procurez de la viande auprès d'un abattoir autorisé, vous adoptez une approche positive pour assurer la salubrité des aliments.

## Manutention et transport des produits de viande provenant d'un abattoir autorisé

### Ce produit de viande n'a pas été réfrigéré dans une usine de transformation de viande.

Veillez tenir compte des pratiques exemplaires suivantes relatives à la salubrité des aliments pour ce produit :

- Assurez-vous que les produits de viande sont bien emballés afin d'éviter toute contamination.
- Utilisez une glacière portable propre avec des sacs de glace ou des blocs réfrigérants lorsque vous transportez des produits de viande.
- Réduisez au minimum le temps pendant lequel les produits de viande se trouvent dans la fourchette de températures dangereuses : de 5°C (41°F) à 60°C (140°F).
- Réfrigérez la viande dès que vous arrivez chez vous, jusqu'à ce qu'il soit temps de la cuire.

- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces entrées en contact avec la viande crue.
- Faites cuire la viande à une température interne d'au moins 71°C ou 160°F.

**Pour en savoir plus, balayez le code QR ou rendez-vous au : [manitoba.ca/Aïd-salubrité-des-aliments](http://manitoba.ca/Aïd-salubrité-des-aliments)**

