

## PETITS CONSEILS

Pour vos achats de mollusques frais, tels que palourdes, moules et huîtres : assurez-vous qu'ils soient sans odeur significative et que le coquillage soit fermé. Les refuser si le coquillage est partiellement ouvert et qu'il ne se ferme pas lorsque tapé. Cela signifie que les palourdes, moules et huîtres sont mortes.

Pour ce qui est des crustacés, tel que homard et crevettes, il doivent également être sans odeur significative et la carapace du homard doit être dure et lourde. Refusez ce dernier si la carapace est molle et l'odeur forte.



## CONNAISSEZ-VOUS LES ALIMENTS ULTRAPASTEURISÉS ?

Ces aliments comprennent les produits laitiers et les jus de fruits en carton ayant été traités à la chaleur pour éliminer les micro-organismes causant des maladies. Ils sont pasteurisés à une température élevée brièvement puis emballés aseptiquement (scellés hermétiquement).



Source : Livre de certification de ServSafe