Ces aliments vous sont donnés
Une belle attention à consommer avec précaution!

Avant de consommer un aliment, il est important de prendre quelques précautions :

- Vérifier l’intégrité de l’aliment et de son emballage
- S’il s’agit d’un aliment réfrigéré, s’assurer qu’il est froid au toucher
- Pour ce qui est des personnes qui ont des allergies alimentaires, consommer seulement des aliments dont l’emballage est intact et qui comportent une liste d’ingrédients complète

Il n’y a aucun risque à prendre avec des aliments qui présentent des signes de détérioration. Dans le doute, il vaut mieux jeter l’aliment.

Merci de votre don d’aliments

Exemples d’aliments que l’on peut donner :

- Fruits et légumes frais entiers
- Œufs et produits laitiers
- Denrées sèches
- Conserves commerciales, etc.

Aliments qu’il ne faut pas donner :

- Aliments altérés par des contaminants microbiologiques, physiques ou chimiques
- Aliments provenant de sinistres (inondations, incendies, dommages causés par la fumée, etc.) et susceptibles d’être contaminés
- Aliments souillés par des organismes nuisibles (rongeurs, insectes, etc.)
- Aliments qui sont l’objet d’un rappel

Aliments qu’il n’est pas recommandé de donner :

- Viandes, poissons et fruits de mer crus
- Restants de table et de buffet exposés aux manipulations du public
- Denrées périssables qui sont entamées

Quelques recommandations supplémentaires concernant les dons d’aliments :

- Les contenants utilisés pour la mise en portion doivent être propres et conçus pour un usage alimentaire
- Les aliments doivent présenter certains renseignements de base (nom du produit, date d’emballage ou de mise en portion)
- Les aliments réfrigérés ou congelés doivent être maintenus froids au moment du transport