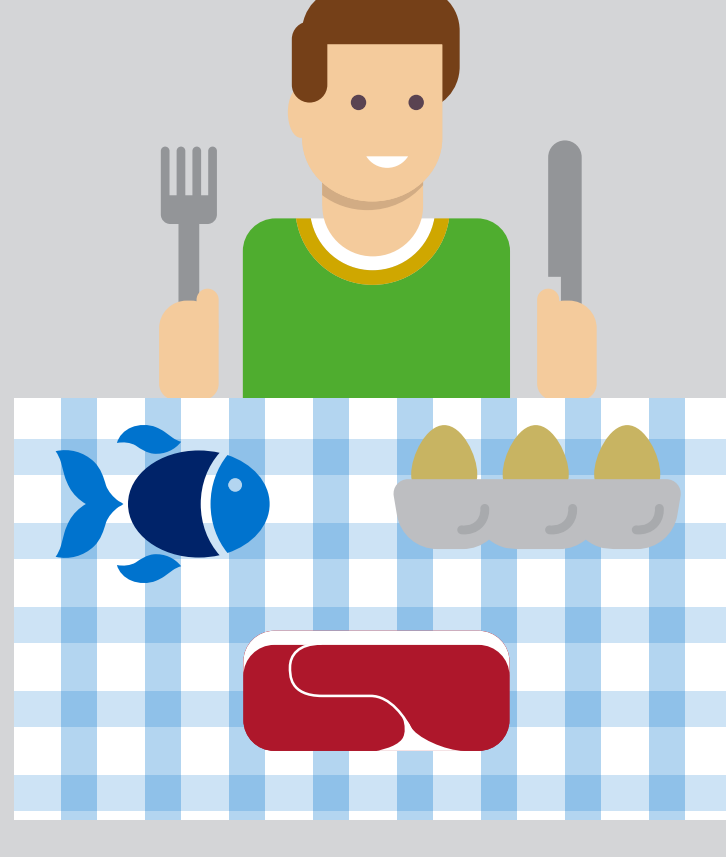


CONSOMMATION D'ALIMENTS CRUS

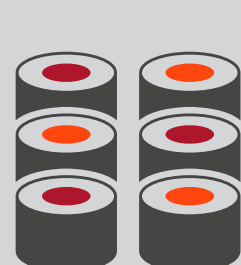
Plus de
80%
des individus
de 15 à 79 ans
consomment des
denrées d'origine
animale crues (œuf,
viande, poisson,
mollusque).



Les denrées les plus souvent consommées crues



Les œufs ou
les préparations
à base d'œufs
crus "fait
maison",
(mayonnaise,
mousse au
chocolat...) sont
consommés par
65%
des individus
de 15 à 79 ans.



Les poissons,
notamment sous
forme de sushis,
sont consommés par
31%
des individus de
15 à 79 ans et les
mollusques par
23%
des adolescents
et **46%**
des adultes.



La viande de
bœuf est la
viande la plus
fréquemment
consommée crue :
18%
des adolescents
et **30%**
des adultes.

TEMPÉRATURE DU FRIGO



La température dans la zone la plus froide
du réfrigérateur doit être comprise
entre 0 et 4°C.

Pour
50%
des ménages, elle
est comprise entre
2°C et 6°C

Pour
44%
des ménages, elle
est supérieure à 6°C

Pour
20%
des ménages, elle
est supérieure à 8°C

DÉPASSEMENT DES DATES LIMITES DE CONSOMMATION



Environ
50%
des ménages
consomment le jambon,
le saumon fumé et la
viande pré-emballés
après la date limite de
consommation (DLC).



Seulement
33%
des ménages
déclarent consommer
les plats cuisinés
avant la date limite de
consommation (DLC).