

L'hygiène alimentaire, malgré des progrès, nécessite des améliorations significatives pour la santé. Une éducation et des comportements adaptés sont essentiels. La vigilance s'impose sur la provenance des aliments (traçabilité), les dates de péremption (risques variables selon les produits), la préparation (propreté, stockage adapté, éviter la contamination croisée), et la conservation (respect des indications et de la chaîne du froid). En cas de doute, il faut jeter les aliments.