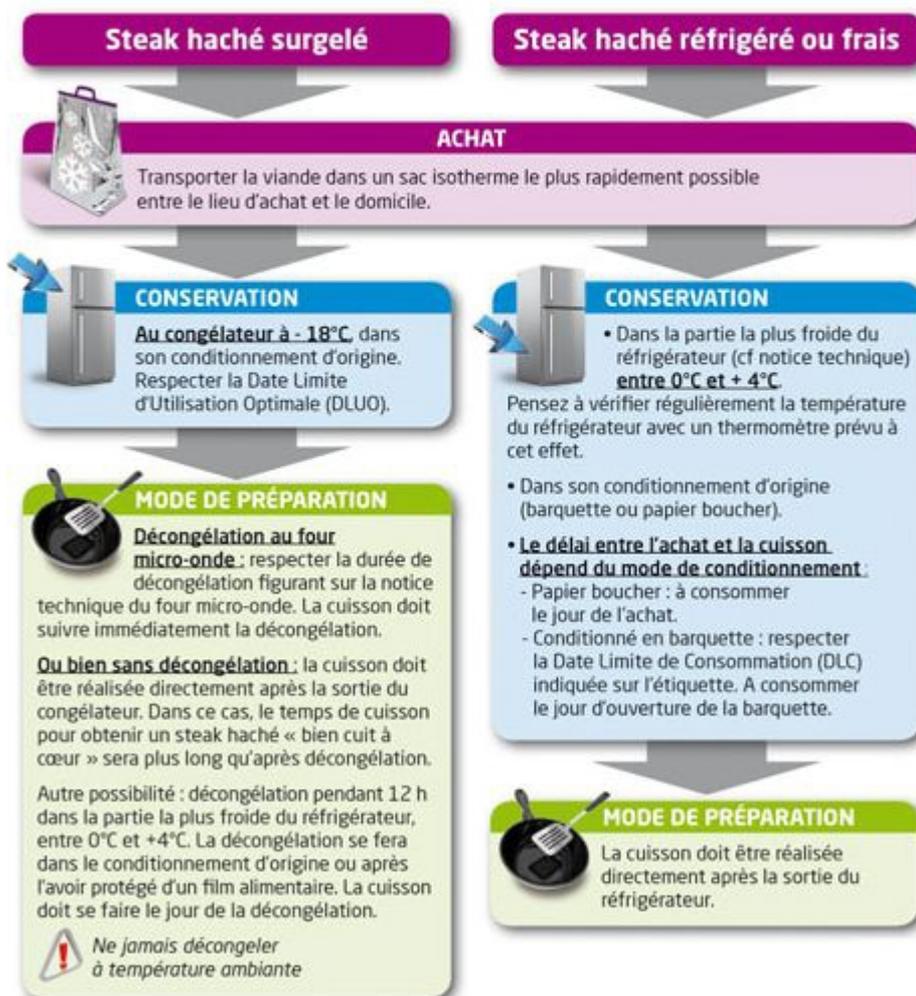


Le steak haché en pratique, c'est l'affaire de tous

En amont, les professionnels de la filière viande mettent en œuvre de très nombreuses mesures de prévention en matière d'hygiène et de sécurité microbiologique (3) (ex. : respect de la chaîne du froid, nettoyage et désinfection du matériel, etc). A son tour, le consommateur doit adopter des règles d'hygiène simples mais essentielles depuis l'achat du steak haché jusqu'à sa préparation.



(3) : règlements CE 2073/2005 et 853/2004