

Publication HealthyCleaning101 :

## Donnez à votre pique-nique un certificat de bonne santé

L'été est une saison pour s'amuser en plein air, et le pique-nique est un excellent moyen de profiter du temps chaud. Une bonne manipulation des aliments peut vous aider à éviter que des pathogènes et bactéries indésirables ne s'invitent à vos célébrations en plein air.

L'Association canadienne des produits de consommation spécialisés propose les conseils suivants pour vous aider à organiser un pique-nique sûr et agréable :

Pendant la préparation de votre pique-nique, lavez toujours vos mains, les planches à découper, la vaisselle et les ustensiles à l'eau chaude savonneuse après qu'ils ont été en contact avec de la viande, de la volaille et des fruits de mer crus. Dans la mesure du possible, utilisez une planche à découper pour les produits frais et une autre pour la viande, la volaille et les fruits de mer crus. Ne remettez jamais d'aliments cuits dans l'assiette ou sur la planche à découper qui contenait auparavant des aliments crus.

Vous devez également rincer les fruits et légumes à l'eau courante avant de les préparer et de les emballer. Certains sites de pique-nique peuvent ne pas disposer d'une source d'eau chaude ou même d'eau courante. Prenez donc dans votre panier de pique-nique un gel désinfectant pour les mains ou un paquet de lingettes nettoyantes pour les mains, ainsi que quelques bouteilles d'eau supplémentaires. Vous pouvez également ajouter des lingettes désinfectantes et de nombreuses serviettes en papier pour nettoyer les tables et bancs de pique-nique sales.

Lorsque vous rentrez chez vous après votre festin en plein air, lavez les ustensiles de service et les bols réutilisables avec un détergent pour lave-vaisselle à main et de l'eau chaude ou dans le lave-vaisselle dès que possible.

Pour plus de conseils sur les produits de nettoyage, consultez le site [www.healthycleaning101.org/fr/](http://www.healthycleaning101.org/fr/).

