

Des pique-niques dans le respect des règles d'hygiène

L'été est la saison idéale pour s'amuser à l'extérieur et les pique-niques sont une excellente façon de profiter du temps chaud. Une bonne manipulation de la nourriture peut aider à empêcher que des bactéries pathogènes s'invitent sans prévenir et gâchent vos festivités au grand air.

L'Association canadienne de produits de consommation spécialisés vous propose quelques conseils sur la manipulation de la nourriture afin que vos pique-niques soient réussis et sans danger.

Pendant la préparation des aliments en vue d'un pique-nique, toujours se laver les mains et laver les planches à découper, les plats et les ustensiles à l'eau chaude savonneuse après un contact avec de la viande crue, de la volaille et des fruits de mer. Si possible, utiliser une planche à découper pour les fruits et légumes frais et une autre pour la viande crue, la volaille et les fruits de mer; ne jamais déposer d'aliments cuits sur un plat ou une planche à découper sur lesquels se trouvaient auparavant des aliments crus. Il faut également rincer les fruits et les légumes à l'eau courante avant de les apprêter et de les emballer.

Certains emplacements de pique-nique peuvent ne pas être équipés d'eau chaude ni d'eau courante. Placez dans le panier à pique-nique un désinfectant en gel pour les mains ou un paquet de chiffons pour les mains, de même que quelques bouteilles d'eau supplémentaires. Il est aussi possible d'ajouter des serviettes désinfectantes ou antibactériennes et une bonne quantité d'essuie-tout et de serviettes en papier pour nettoyer les tables et les bancs.

De retour à la maison après le festin en plein air, il suffit de laver les ustensiles et les plats réutilisables avec de l'eau chaude et un détergent à vaisselle ou de placer le tout au lave-vaisselle dès que possible.

Pour plus de conseils sur le nettoyage ou les produits antibactériens, visitez le site www.healthycleaning101.org.

