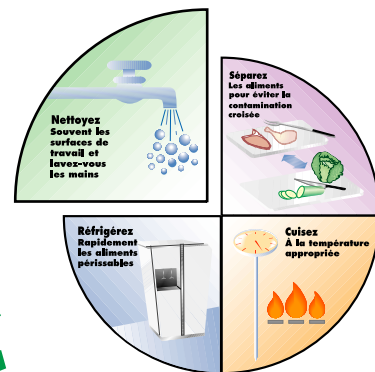


En vedette chez
À bas les BACTéries!MD :

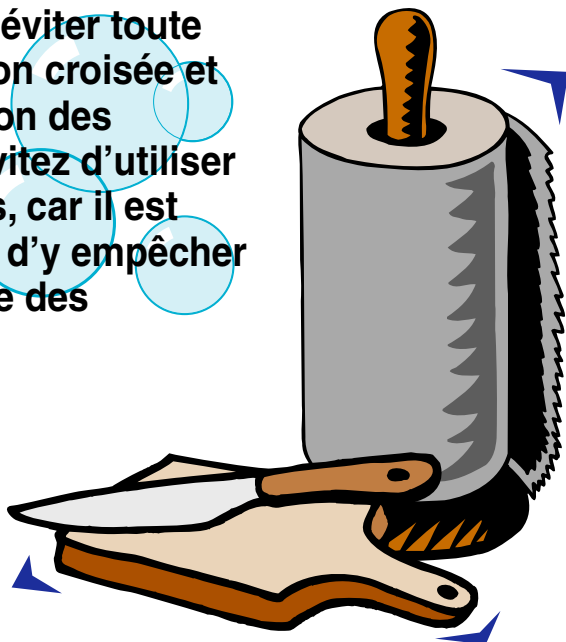
Le nettoyage



Lavez-vous toujours les mains pendant au moins 20 secondes avant de manipuler les aliments et après avoir touché de la viande, de la volaille, des oeufs ou des fruits de mer, après avoir changé une couche ou touché un animal domestique, et après être allé aux toilettes.

Nettoyez, puis désinfectez les comptoirs, les planches à découper et les ustensiles au moyen d'une solution d'eau de Javel diluée (5 ml / 1 c. à thé d'eau de Javel pour 750 ml / 3 tasses d'eau) avant et après la préparation des aliments.

Jetez les planches à découper usées. Utilisez du papier essuie-tout pour nettoyer les surfaces de la cuisine ou changez quotidiennement de lavette pour éviter toute contamination croisée et la prolifération des bactéries. Évitez d'utiliser des éponges, car il est plus difficile d'y empêcher la croissance des bactéries.



Conseil:
Un produit nettoyant désinfectant ou une solution d'eau de Javel, utilisé pour nettoyer les surfaces, peut offrir une protection supplémentaire contre les bactéries.

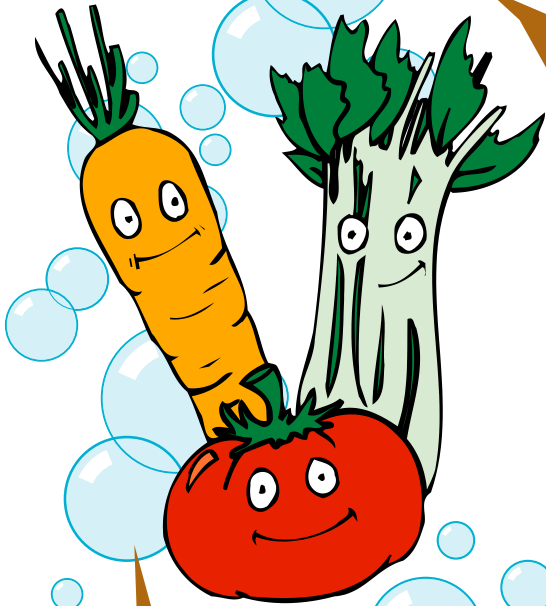
Nettoyez bien :

Lavez bien les fruits et légumes frais sous l'eau courante pour enlever la terre et les résidus.

Frottez bien les fruits et légumes qui ont des surfaces fermes comme les oranges, les melons, les pommes de terre et les carottes.

À bas les BACTéries! :

Coupez toutes les parties endommagées des fruits et légumes, ainsi que celles ayant des meurtrissures, car les bactéries peuvent se développer dans ces endroits.



Conseil :

Lorsque vous faites la cuisine, n'oubliez pas de laver et de désinfecter votre thermomètre pour aliments après chaque usage, y compris après la vérification de différents aliments.
Lavez les boîtes et les sacs à lunch chaque soir.



Attaque surprise sur les BACTéries! :

Pendant combien de temps devez-vous vous laver les mains à l'eau chaude savonneuse pour vous défaire des bactéries?

- a. 5 secondes
- b. 10 secondes
- c. 15 secondes
- d. 20 secondes

Réponse : d. 20 secondes

Rappelez-vous que vous ne pouvez pas voir les bactéries, ni les sentir ou les goûter, alors

NETTOYEZ!

PARTENARIAT CANADIEN PUR
LA SALUBRIÉTÉ DES ALIMENTS



CANADIAN PARTNERSHIP FOR
CONSUMER FOOD SAFETY EDUCATION

(613) 798-3042 www.abaslesbac.org