



## LES PIQUE-NIQUES



- **Maîtriser le risque en choisissant les aliments : produits stables à température ambiante**

- pain, fromage à pâte cuite (ex : emmental, comté, gruyère, beaufort...), pâté en boîtes, légumes crus épluchés et lavés, fruits, fruits secs, barres énergétiques...

- **Maîtriser le risque lors de la préparation des aliments**

- Limiter l'apport de germes sur les produits (= limiter la contamination)

- ⇒ travailler sur des surfaces propres
- ⇒ travailler avec des ustensiles et récipients propres
- ⇒ travailler avec des mains propres
- ⇒ attention aux contaminations croisées (ex : viande crue/viande cuite)

- Limiter la multiplication des germes

- ⇒ respecter les températures (entreposage, refroidissement...)
- ⇒ préparer les repas pique-nique au dernier moment



- **Maîtriser le risque lors du transport**

- Protéger les aliments des contaminations

- ⇒ produits conditionnés et entreposés dans une glacière propre

- Respecter les températures

- ⇒ utiliser des glacières ayant une bonne isolation, équipée d'un thermomètre et prévoir un nombre suffisant de plaques de froid

