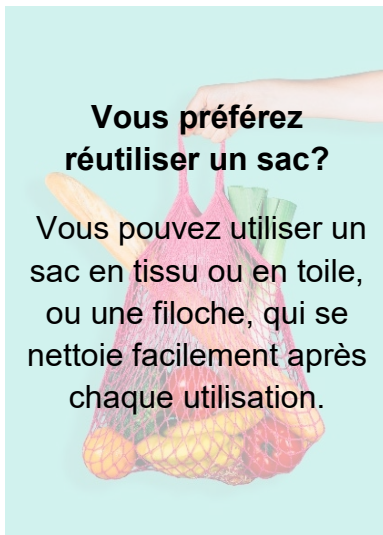


Comment utiliser en toute sécurité des contenants alimentaires réutilisables

Vous voulez utiliser votre propre contenant réutilisable dans une épicerie ou un restaurant? Vous souhaitez réduire le nombre de contenants à usage unique qui se retrouvent dans les sites d'enfouissement? Santé publique Ottawa vous offre quelques conseils sur la salubrité des aliments pour vous permettre d'adopter un mode de vie sans déchets tout en vous aidant à éviter de contracter des maladies liées à l'alimentation.

Tout d'abord, assurez-vous que l'épicerie ou le restaurant où vous vous rendez vous autorise à apporter vos propres contenants. Il revient à chaque entreprise d'établir sa propre politique au sujet des contenants qu'elle autorise.

Le bon contenant : Il est important d'utiliser un contenant qui peut être nettoyé et désinfecté facilement. La désinfection détruira les microbes qui persisteront après le nettoyage. Suivez les étapes de nettoyage et de désinfection ci-dessous. Le contenant alimentaire doit également être en bon état (aucune fissure, aucun joint ouvert) et ne doit pas rouiller.



Vous préférez réutiliser un sac?

Vous pouvez utiliser un sac en tissu ou en toile, ou une filochette, qui se nettoie facilement après chaque utilisation.

Comment garder les contenants propres : N'utilisez pas de contenant sale ou non lavé. Nettoyez et désinfectez chaque contenant utilisé avant et après chaque utilisation. Voici deux façons de procéder :

- Lavez le contenant dans votre lave-vaisselle **ou**
- Suivez les quatre étapes suivantes :

- 1 : **Lavez** le contenant et le couvercle à l'eau chaude avec du savon;
- 2 : **Rincez** le contenant;
- 3 : **Désinfectez** le contenant avec une solution chlorée à raison d'une cuillère à thé d'eau de Javel par litre d'eau.
- 4 : **Séchez à l'air** sur une surface propre.



Prévenir la contamination croisée : Les bactéries sont invisibles à l'œil nu. Les contenants peuvent *sembler* propres, mais néanmoins contenir des bactéries. Ne laissez pas les cuillères ou les becs verseurs toucher le contenant et ne placez pas celui-ci dans la nourriture lorsque vous le remplissez. Ne remettez jamais un aliment provenant de votre contenant dans un bac à nourriture.

N'oubliez pas de vous laver les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant de manger ou de commencer à préparer les aliments.

Pour en savoir plus sur la salubrité des aliments, consultez le site SantéPubliqueOttawa.ca 09/2019