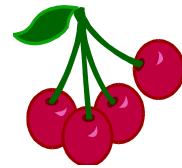


LES PIQUE-NIQUE

Maîtriser le risque en choisissant les aliments

- Les produits sur lesquels se développent rarement des germes dangereux pour l'homme :

- fruits
- légumes (chips ...)
- pain
- céréales sèches (type "corn flakes"), biscuits secs



- Produits stabilisés :

- conserves (pâtés, poissons, salades composées ...)
- charcuteries sèches (saucisson sec ...)
- fromages pasteurisés fondus (fromage à tartiner ...), ou à pâte cuite (gruyère ...)

- Ne prendre que des produits de première fraîcheur, ils supporteront mieux le transport. Proscrire ceux dont la D.L.C (date limite de consommation) est proche.

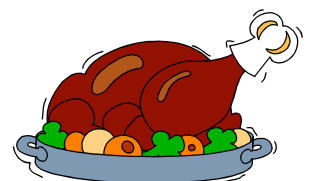
Maîtriser le risque lors de la préparation des

Le délai entre la préparation et la consommation (souvent plusieurs heures) permet aux germes de se multiplier.

Il faut donc :

• 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 :



exemple du poulet rôti froid : le poulet est occasionnellement porteur de *Salmonelles*, qui sont détruites à la cuisson. Par contre, avant la cuisson, le poulet aura contaminé les plans de travail, les ustensiles, les mains ... qui contamineront à leur tour d'autres produits ... ou le même poulet après la cuisson, lors de la découpe par exemple.

- **Limiter la multiplication des germes :**

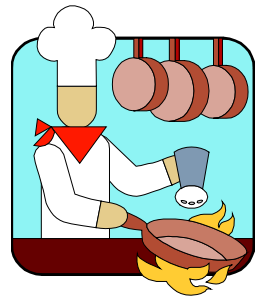
- maintenir les produits au froid, avant et après manipulation
- ne pas refroidir les produits cuits à température ambiante : utiliser une cellule de refroidissement.

On évitera donc :

- Les produits très manipulés : salades composées ...
- Les viandes insuffisamment cuites (rôtis saignants à cœur ...)
- Les produits occasionnellement contaminés : mayonnaise "fait maison"...
- Les milieux favorables au développement microbien : produits en gelée.

On prendra le maximum de précaution en manipulant les produits :

- Découpe (jambon, viande cuite, fromage ...)
- Confection de sandwiches
- Emballage



Maîtriser le risque lors
du transport du repas

- Protéger les produits des contaminations : produits filmés, en récipients propres et clos.
- Maintenir les produits au froid (glacières + blocs de glace ...) :
→ température comprise entre 0°C et + 3°C pour les denrées réfrigérées, (sandwiches, produits frais...)

CONCLUSION

Les spécificités du repas pique-nique:

- Certains aliments sont préparés à l'avance, ce qui laisse du temps aux microbes pour se multiplier.

⇒ Un impératif : **LA PROPRETE**

- Il nécessite un transport, généralement lorsque la température extérieure est élevée.

⇒ Un impératif : **LE FROID**

