

Protéger mes aliments: cellophane, aluminium, emballage multi usage?

Pour quelles utilisations ?

Ces descriptions vous permettront d'y voir plus clair :

Le cellophane

- Il peut être utilisé pour emballer des denrées alimentaires ou pour couvrir des récipients. Il peut aussi être utilisé dans le micro-ondes à condition de ne pas toucher les aliments. Certains cellophanes ne s'utilisent pas au micro-ondes. N'oubliez pas de vérifier si cela est indiqué sur l'emballage !
- Ne peut pas être utilisé sur des plats dans le four ou sur des marmites ou sur une casserole présente sur le feu.
A utiliser une seule fois !

L'aluminium

- Il peut être utilisé pour emballer des denrées alimentaires ou pour couvrir des récipients.
- A éviter pour les denrées qui présentent une forte acidité (exemples: les choux, les tomates, etc.) car il pourrait y avoir une altération du goût et **un risque de réaction chimique**.

Ne peut pas être utilisé au micro-ondes !

A utiliser une seule fois !

Les emballages multi-usage

(charlotte textile pour les plats, boîtes de réemploi, papier cire, ...)

Lors du réemploi de conditionnement : veillez à ce que celui-ci soit propre et intègre, qu'il soit bien prévu pour le contact alimentaire.

Lors de l'utilisation de pochons en tissu enduit, de l'utilisation de charlotte de plat: assurez vous des conditions d'entretien et de stockage des ces emballages avant de les placer au contact des aliments.



Service Hygiène et Sécurité
des Denrées Alimentaires



HAINAUT ANALYSES

Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

55, Boulevard Saintelette 7000 MONS

Tel: 065/40.36.76

Site internet : ha.hainaut.be

PIQUE-NIQUE

Le soleil est de retour!



Quelques conseils pour que le pique-nique s'effectue en toute sécurité

A la maison

- Si vous préparez à l'avance des salades, pâtes, desserts, etc. mettez-les directement au réfrigérateur et sortez les juste avant de partir en les plaçant directement dans un frigobox.
- Préparez les plats dans de bonnes conditions d'hygiène: lavage des mains, ustensiles de cuisine propres et en bon état, etc. Il est préférable de ne pas utiliser des ustensiles en bois.
- Essayez de conserver les denrées dans leur emballage d'origine.
- Pour les boissons, emmenez de préférence un frigo-box séparé parce que vous l'ouvrirez plus souvent que celui réservé aux aliments.

Comment remplir son frigo box ?

Dans le cas d'un frigobox classique, placez les plats dans le fond et les éléments frigorifiques en suffisance par-dessus (l'air froid est plus lourd que l'air chaud. En descendant, il assurera le maintien au frais de vos aliments)

Pour les modèles électriques, il est préférable de les allumer à l'avance afin que l'intérieur soit bien froid lorsque vous y placerez vos produits.

En route

- Essayez le plus possible de garder le frigobox fermé jusqu'au moment des repas et ne l'exposez pas à la lumière du soleil. Il vaut donc mieux le placer dans le coffre de la voiture et non sur la plage arrière.
- Le pain peut être conservé à température ambiante mais ce n'est pas le cas des garnitures. Le jambon, le poulet, les crudités, etc. doivent être conservés à la bonne température (maximum 7°C).
- Idem pour le filet américain et le poisson fumé (maximum 4°C). Ces denrées sensibles seront donc évitées lors des fortes chaleurs. La charcuterie, le fromage frais, les œufs durs seront conservés à maximum 7°C.

A table

Une attention toute particulière sera portée aux points suivants:

- Prévoyez une nappe car les tables de pique-nique sont rarement propres. Elle sera d'autant plus utile si vous vous installez dans l'herbe.
- Placez les frigobox à l'ombre et recouvrez-les éventuellement d'un linge de couleur claire.

- Veillez à avoir les mains propres, de même que vos ustensiles de cuisine. Cela n'est pas toujours possible en route. C'est pourquoi, il existe des gels ou des lingettes désinfectantes que l'on peut emmener partout.

Couvrez autant que possible les aliments afin de les protéger des insectes et autres animaux nuisibles.

- Nettoyez bien votre glacière après son utilisation. N'attendez pas sa prochaine utilisation : les bactéries auront eu le temps de s'y multiplier et seront plus difficiles à déloger

