



# Avant de commencer

## Le lavage et la désinfection

- La sécurité dans la cuisine et la salubrité des aliments sont des éléments clés du programme Faisons la cuisine!
- Afin de minimiser les risques liés à la salubrité des aliments, il importe de respecter, tout au long du programme, les principes de manipulation sécuritaire des aliments.
- Avant chaque séance de cuisine, et après, il faut nettoyer et désinfecter la salle où les séances ont lieu.
- Après chaque séance, il faut laver et désinfecter la vaisselle au moyen de la méthode de l'évier à deux bacs ou à trois bacs, ou d'un lave-vaisselle conçu pour utilisation commerciale qui satisfait aux exigences du [Règlement sur les dépôts d'aliments](#).
- Consultez la direction ou le concierge pour déterminer le désinfectant de qualité alimentaire à utiliser dans votre conseil scolaire. On peut habituellement utiliser une solution de chlore ou une solution de composé quaternaire (p. ex. Sani-Q). Il faut s'assurer que les solutions ont la bonne concentration avant de les utiliser. Vous pourriez vous procurer ces produits par l'entremise du conseil scolaire. Certains produits de composé quaternaire sont disponibles par l'entremise Semco.
- Vous trouverez des renseignements détaillés sur le nettoyage et la désinfection dans la section *Séance 1 : Orientation des participants*, sous « Lavage et désinfection de la vaisselle, des casseroles et du matériel ».

*Faisons la cuisine!*