

# SALUBRITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES



## GUIDE DE L'AUTOCUEILLETTE

**CANADAGAP**<sup>®</sup>

Programme CanadaGAP  
245, place Menten, bureau 312  
Ottawa (Ontario) • K2H 9E8  
Tél. : (613) 829-4711 • Téléc. : (613) 829-9379  
info@canadagap.ca • www.canadagap.ca

## À QUEL MOMENT DOIT-ON SE LAVER LES MAINS?



- Avant de manipuler les fruits et les légumes
- Après être allé à la toilette
- Après une cigarette ou un repas
- Après un contact main-visage (après avoir toussé, éternué, s'être mouché, etc.)
- Après l'application de chasse-moustiques ou d'écran solaire
- Après la manipulation d'objets ou matériaux autres que les fruits et les légumes (par exemple, les poubelles)

## COMMENT SE LAVER LES MAINS



- Utiliser des lingettes ET un ou deux jets de la lotion désinfectante sans eau à base d'alcool.  
**OU**
- Laver ses mains avec de l'eau potable et du savon (bien frotter les mains pendant 20 secondes), puis les essuyer avec une serviette de papier.  
**OU**
- Laver ses mains avec de l'eau non potable, les sécher avec une serviette de papier et utiliser de la lotion désinfectante.

## BONNES PRATIQUES DE CUEILLETTE



- Utiliser des contenants propres pour cueillir la récolte.
- Demeurer dans le secteur de cueillette désigné.
- Ne pas cueillir les fruits et les légumes tombés au sol.
- Ne touchez que les fruits et les légumes que vous prévoyez acheter.

## PROPRETÉ DE LA FERME



- Utiliser les toilettes sanitaires mises à sa disposition.
- Éliminer les déchets et les matières recyclables dans les contenants appropriés.
- Manger, boire et fumer dans les endroits prévus à cette fin.
- Garder les animaux domestiques à la maison.