

BIONETTO BOÎTES DE

Lorsqu'on ouvre une boîte de
les **salissures** et les **micro-**
sur le couvercle peuvent re

VOYAGES DES E CONSERVE

de conserve ou une brique de lait
micro-organismes qui se trouvent
rentrent dans la boîte et

sur le couvercle peuvent
 contaminer l'aliment qui est

Il faut donc, impérativement,
 boîtes de conserve avant de

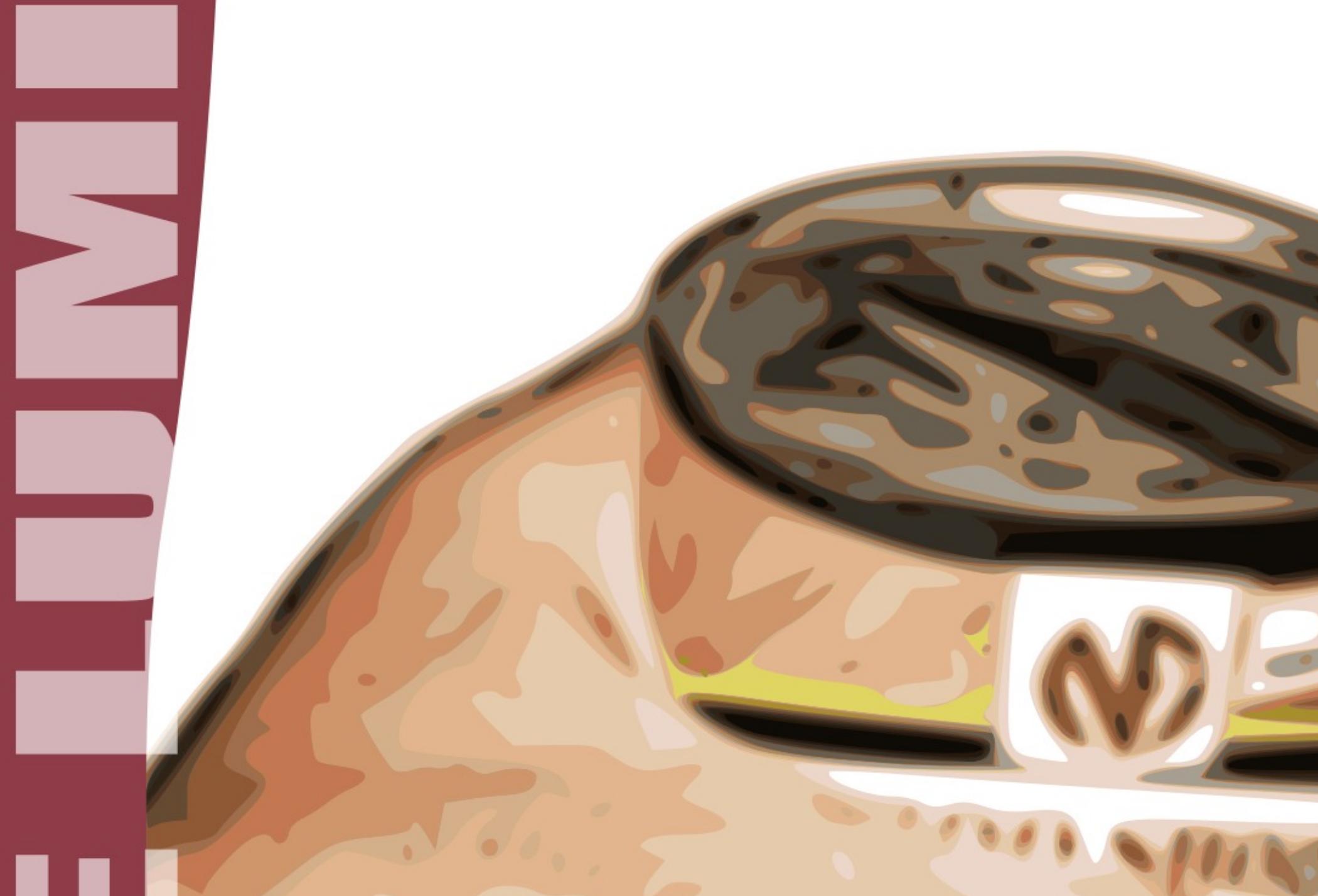
On peut utiliser du **produit v**
 pour ce bionettoyage.

t dedans.

net, nettoyer et désinfecter les
e les ouvrir.

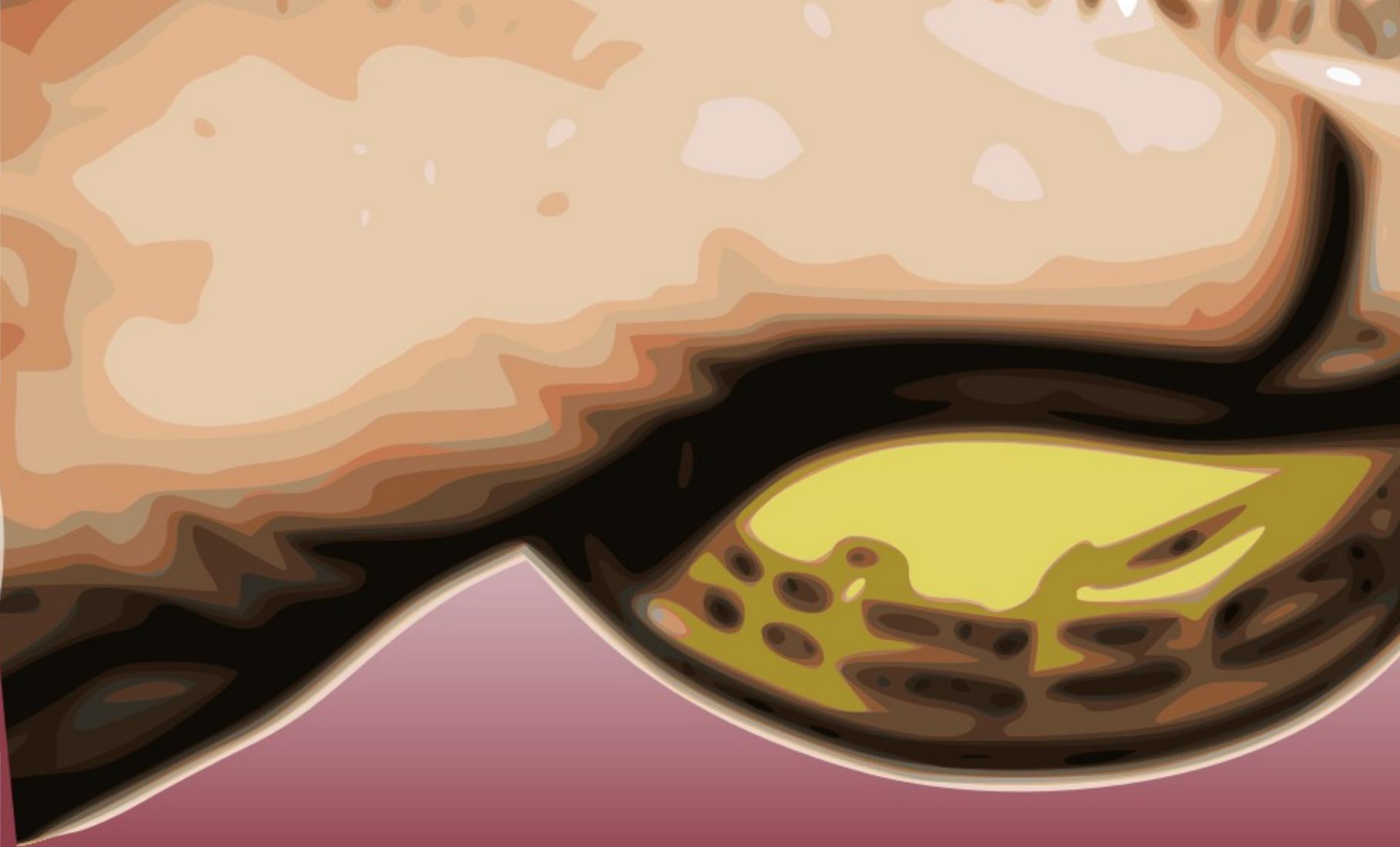
vaisselle et de l'**eau chlorée**







LXCFEE



*« La Science au service
de l'Hygiène »*

ervice



lycée polyvalent
Lumina Sophie

