**Le cas particulier des planches à découper**

\_ Dérocher la planche (enlever les résidus) avec une brosse alimentaire et un détergent (brossage horizontal, vertical, diagonal).

**TOUTE DÉSINFECTION SERA OPTIMALE SI AUCUNE SALISSURE NE SUBSISTE SUR LE SUPPORT**

\_ Rincer à l’eau froide

\_ Laver les planches dans la machine à laver

\_ Faire tremper dans eau froide javellisée pendant 10 minutes

\_ Rincer soigneusement

\_ Laisser égoutter (pas d’essuyage)

\_ Stocker verticalement dans un rayonnage inox pour éviter qu’elles ne se touchent

**LES PLANCHES À DÉCOUPER PEUVENT ÊTRE RABOTÉES AU MOINS UNE FOIS PAR AN POUR RETROUVER UNE SURFACE PLANE SANS ENTAILLES.**

**Voir support reproductible**