

2.3 Hygiène des aliments

Aperçu des ressources



Dans cette leçon les élèves vont découvrir que les aliments peuvent être contaminés par des microbes pathogènes et apprendre les principaux gestes d'hygiène pour éviter d'attraper une infection d'origine alimentaire.

Liens avec le programme national

Cycle 2 : Cycle des apprentissages fondamentaux

- Reconnaître des comportements favorables à la santé ;
- Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d'hygiène de vie : habitudes quotidiennes de propreté (dents, mains, corps).

Cycle 3 : Cycle de consolidation

Sciences et technologies :

- Expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain ; l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer ou conserver les aliments.

Cycles 2 et 3 :

Parcours éducatif de santé

Education morale et civique

- Soins du corps, de l'environnement immédiat et plus loin.

Objectifs :

- Savoir que des microbes dangereux peuvent se trouver sur les aliments et nous rendre malade ;
- Savoir que la réfrigération ne fait qu'interrompre la multiplication des microbes mais ne les détruit pas ;
- Savoir qu'une cuisson suffisante permet de détruire les microbes dangereux
- Aborder le concept de contamination croisée

Ressources proposées :

Une activité pour fabriquer un faux sandwich au poulet et constater visuellement la notion de contamination croisée



Suis la recette ci-dessous pour fabriquer un délicieux sandwich

- 1 Place le poulet sur la planche à découper et coupe le en
- 2 Mets le poulet à cuire au four
- 3 Coupe la salade, les tomates et le fromage en tranches
- 4 Découpe le pain pour le sandwich et sors le poulet du four
- 5 Etale la salade, le poulet, les tomates et le fromage sur le sandwich. C'est prêt !

Mes observations

Après avoir préparé le sandwich, j'ai trouvé des bactéries :

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> sur le poulet | <input type="checkbox"/> sur le pain |
| <input type="checkbox"/> sur la salade | <input type="checkbox"/> sur la planche à découper |
| <input type="checkbox"/> sur les tomates | <input type="checkbox"/> sur mes mains |
| <input type="checkbox"/> sur le fromage | <input type="checkbox"/> autre part |



Comment ces endroits ont-ils pu être contaminés selon toi (rappel : au départ les bactéries étaient sur le poulet cru) ?

Mes conclusions

- 1 Si l'on ne se lave pas les mains après avoir touché le poulet cru, qu'est-ce qui pourrait arriver ?

- 2 Comment peut-on empêcher les bactéries du poulet cru de contaminer d'autres endroits ?

- 3 Si quelqu'un mangeait un sandwich avec les bactéries dedans, qu'est-ce qui pourrait arriver ?



Une activité consistant à rechercher des erreurs d'hygiène commises lors d'un cours de cuisine et une activité pour apprendre à ranger son réfrigérateur



Les aliments prêts à être consommés comme cette salade ou ce fromage doivent être emballés ou placés dans une boîte/récipient couvert(s) et conservés au réfrigérateur

La viande crue doit être placée dans un récipient assésé couvert(s) et à distance de la viande/poisson cru

En France il est recommandé de conserver les œufs à une température stable de l'achat à la consommation. Ils peuvent être placés au réfrigérateur l'essentiel étant d'éviter les variations de température (éviter donc de les placer dans la porte)

Certains bocaux de nourriture/ bouteilles (comme celles confites) doivent être conservés au réfrigérateur une fois ouverts

Les fruits et les légumes doivent être mis dans le bac prévu à cet effet

La viande et le poisson crus doivent être emballés ou déposés dans une asséséteu récipent couvert(s) et placés dans la zone la plus froide du réfrigérateur (l'emplacement varie selon les modèles)

Une activité pour comprendre les différentes dates de conservation et un quiz pour vérifier les connaissances des élèves

Relie l'intitulé avec la définition correcte :

A consommer jusqu'au (date limite de consommation DLC)	<input type="checkbox"/>	Une fois que l'aliment est ouvert (bouteille ouverte, emballage ouvert/entier) il faut conserver l'aliment au réfrigérateur
A conserver au réfrigérateur après ouverture	<input type="checkbox"/>	L'aliment p date, mais aussi bon c
A consommer de préférence avant (date de durabilité minimale DDM)	<input type="checkbox"/>	L'aliment p date, mais déta

Rele les aliments avec le type de date de conse

DDM (date de durabilité minimale)	<input type="checkbox"/>	
DLC (date limite de consommation)	<input type="checkbox"/>	

Coche les bonnes réponses (il peut y en avoir plusieurs)

On trouve souvent des microbes pathogènes :

- sur le poulet cru
- sur la viande crue
- sur le poisson cru

On utilise des microbes utiles pour fabriquer :

- le pain
- les yaourts
- le poulet cru

La meilleure façon de tuer les microbes pathogènes c'est :

- de placer les aliments au réfrigérateur
- de les réchauffer rapidement
- de les cuire suffisamment

Au sujet du réfrigérateur :

- la température est la même partout
- il doit être réglé sur une température ± 6°C
- il doit être réglé sur une température ± 4°C

Si cette date est dépassée ce n'est pas grave, je peux consommer quand même l'aliment (si son aspect/odeur reste normal) :

- date limite de consommation (DLC)
- date de durabilité minimale (DDM)

Si cette date est dépassée il ne faut surtout pas consommer l'aliment.

- date limite de consommation (DLC)
- date de durabilité minimale (DDM)

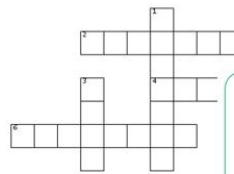
Pour éviter les infections d'origine alimentaire il faut :

- se laver les mains avant de cuisiner
- se laver les mains après avoir touché de la viande, du poulet ou du poisson cru
- laver les fruits et légumes sauf si on les épluche
- ranger les aliments périssables (viande, poulet, poisson, yaourts ...) au réfrigérateur
- manger le plus vite possible pour que les microbes n'aient pas le temps de se multiplier

Dans le réfrigérateur la viande, le poulet et le poisson crus doivent être :

- emballés soigneusement ou placés dans un récipient fermé pour éviter de contaminer les autres aliments
- rangés dans le bac à légumes
- rangés dans la zone la plus froide du réfrigérateur

Trouve les mots anglais et rempli la grille



Horizontal :

- 2. yaourt
- 4. fromage
- 6. tomates

Vertical :

- 1. poulet
- 3. viande
- 5. salade

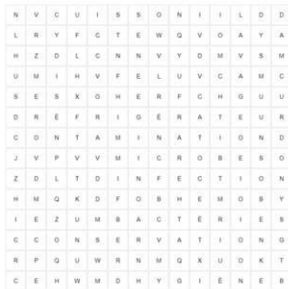




Ressources complémentaires :

- Du vocabulaire anglais
- Des mots croisés en anglais
- Un jeu pour chercher l'intrus et des mots mêlés

Trouve les mots dans la grille



Dans chaque liste se trouve un intrus, trouve-le et barre-le !

Liste 1 :



Liste 2 :



Liste 3 :



Mots à trouver :

- Bactéries
- Cuiton
- Lavage
- Contamination
- Hygiène
- infection
- Microbes
- Conservation
- Réfrigérateur
- DCC
- DDM