

2.3 Hygiène des aliments

Ton sandwich était-il contaminé ? Document de travail élève (DTE1)



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 ?
