**Hygiène des aliments**

**Quiz - Document de travail élève (DTE3)**

****

**Consigne :** 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

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

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

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)

On utilise des microbes utiles pour fabriquer :

* le pain
* les yaourts
* le poulet cru

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 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 même 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 légume
* rangés dans la zone la plus froide du réfrigérateur