

# 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  $\leq 6^{\circ}\text{C}$
- il doit être réglé sur une température  $\leq 4^{\circ}\text{C}$

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