**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 (BO n°31 du 30 juillet 2020)

* Reconnaitre des comportements favorables à sa santé ;
* Mettre en œuvre et apprécier quelques règles d’hygiène de vie : habitudes quotidiennes de propreté (dents, mains, corps).

Cycle 3 : Cycle de consolidation (BO n°25 du 22 juin 2023)

Sciences et technologies :

Alimentation humaine

* Citer quelques comportement alimentaires et règles d’hygiène favorables à la santé (qualité sanitaire des aliments, brossage des dents, etc) (cours moyen)
* Rechercher et exploiter des informations sur l’alimentation pour identifier des comportements favorables à la santé (6ème)
* Identifier les processus à l’origine de la production d’aliments par une étude documentaire ou une rencontre avec des professionnels (cours moyen)
* Relier les processus de conservation des aliments et la limitation des risques sanitaires (salaison, conservation au froid, stérilisation, …) (6 ème)

Cycles 2 et 3 :

Parcours éducatif de santé

Education morale et civique

Soins du corps, de l’environnement immédiat et plus lointain.

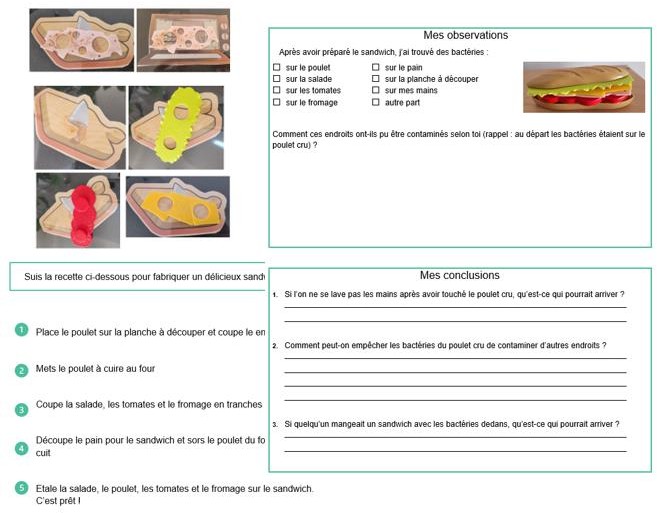
**Objectifs :**

* 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 :**

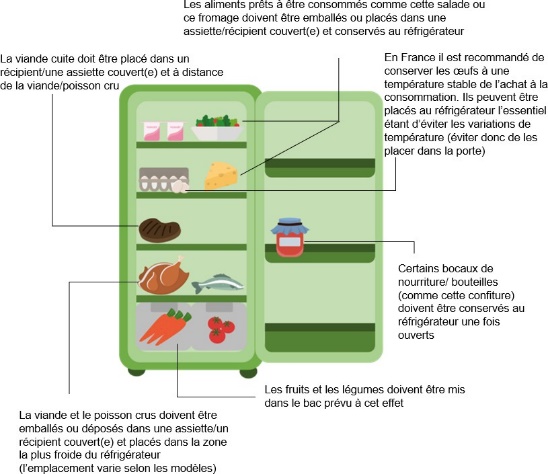
Une activité pour fabriquer un faux sandwich au poulet et constater visuellement la notion de contamination croisée (GE3 - DCE2)



Une activité consistant à rechercher des erreurs d’hygiène commises lors d’un cours de cuisine (GE4 – DTE2)



Une activité pour apprendre à ranger son réfrigérateur (GE5 – DCE5)



Une activité pour comprendre les différentes dates de conservation (GE6- DCE6)

Un quiz pour vérifier les connaissances des élèves (GE8 – DTE3)

