

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)

- Reconnaître 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 comportements 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 (6^{ème})
- 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)



Suis la recette ci-dessous pour fabriquer un délicieux sandwich

- 1 Place le poulet sur la planche à découper et coupe le on
- 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 fo cuit
- 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 :
- sur le poulet
 - sur le pain
 - sur la salade
 - sur la planche à découper
 - sur les tomates
 - sur mes mains
 - sur le fromage
 - 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 (GE4 – DTE2)



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

La viande crue doit être placée dans un récipient/une assiette couverte(e) 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 cette confiture) 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 assiette/un récipient couvert(e) et placés dans la zone la plus froide du réfrigérateur (l'emplacement varie selon les modèles)

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

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

Procédure : Rêve l'histoire avec la définition correcte

A. Consommer jusqu'à la date limite de consommation (DL) :

- Une fois que l'étiquette est ouverte, l'hygiène personnelle et l'hygiène de l'assiette sont essentielles.

B. Consommer au réfrigérateur, après ouverture :

- Le produit peut être consommé jusqu'à la date limite de consommation (DL) indiquée sur l'étiquette.

C. Consommer de préférence avant la date limite de consommation (DL) :

- Le produit peut être consommé jusqu'à la date limite de consommation (DL) indiquée sur l'étiquette.

Procédure : Rêve les aliments avec le type de date de consommation qui convient

DL (Date limite de consommation)

DL (Date limite de consommation)

DL (Date limite de consommation)

Cocher les bonnes réponses (L'astuce est au verso de la page)

En France, comment les œufs sont-ils conservés ?

- à température ambiante
- au réfrigérateur
- dans la porte du réfrigérateur

Quelles sont les conditions de conservation des œufs ?

- à température ambiante
- à température stable de l'achat à la consommation
- à température ambiante

Le produit peut être consommé jusqu'à la date limite de consommation (DL) indiquée sur l'étiquette.

- Oui
- Non
- Oui, mais seulement si le produit est conservé au réfrigérateur

Le produit peut être consommé jusqu'à la date limite de consommation (DL) indiquée sur l'étiquette.

- Oui
- Non
- Oui, mais seulement si le produit est conservé au réfrigérateur

Le produit peut être consommé jusqu'à la date limite de consommation (DL) indiquée sur l'étiquette.

- Oui
- Non
- Oui, mais seulement si le produit est conservé au réfrigérateur

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