

Hygiène des aliments

Investigation d'une épidémie : Une toxi-infection alimentaire collective après un diner – Fiche activité élève

1. Contamination croisée

- a. Pour éviter la contamination croisée, que doit se rappeler la mère de Jean en préparant la salade et le poulet ?

- b. Pourquoi faut-il faire attention quand on a du poulet cru à côté des légumes ?

2. Cuisson de la viande

- a. Qu'arrive-t-il aux bactéries présentes sur la viande crue quand on la cuit ?

- b. Que doit-on faire pour bien cuire la viande au barbecue ?



c. Comment vérifier que la viande est cuite ?

d. Pourquoi est-ce important de mettre la viande sur une assiette propre une fois qu'elle est cuite ?

3. Infection d'origine alimentaire

a. Selon vous, quel(s) microbe(s) ont rendu Jean et les invités malades et comment ?

b. Pourquoi l'invité le plus âgé risquait-il davantage de tomber malade ?

c. Pourquoi les invités ne sont-ils pas tous tombés malades ?

