

Hygiène des aliments

Ton sandwich était-il contaminé ?

Document de travail élève (DTE1)



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 ?
