

Hygiène des aliments

Aperçu des ressources



Age : 7-12 ans

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.

- 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).

Sciences et technologies :

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

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)

     	<p>Mes observations</p> <p>Après avoir préparé le sandwich, j'ai trouvé des bactéries :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> sur le poulet <input type="checkbox"/> sur la salade <input type="checkbox"/> sur les tomates <input type="checkbox"/> sur le fromage <input type="checkbox"/> sur le pain <input type="checkbox"/> sur la planche à découper <input type="checkbox"/> sur mes mains <input type="checkbox"/> autre part <p>Comment ces endroits ont-ils pu être contaminés selon toi (rappel : au départ les bactéries étaient sur le poulet cru) ?</p>
<p>Suis la recette ci-dessous pour fabriquer un délicieux sandwich.</p> <p>Mes conclusions</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Place le poulet sur la planche à découper et coupe le en _____ 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 four _____ <p>Si quelqu'un mangeait un sandwich avec les bactéries dedans, qu'est-ce qui pourrait arriver ? _____</p>	

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

A group of students in a school cafeteria. In the foreground, a boy with glasses and a blue shirt holds a tray with four orange muffins. Behind him, a girl with orange hair and a blue dress is looking at a display case filled with various pastries. To her right, another girl with dark skin and a white headband is reaching for something. In the background, a girl with red hair and a green dress is standing near a counter. A boy with brown hair and a pink shirt is standing near the display case. The scene is set in a bright, modern cafeteria.

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

The diagram illustrates a refrigerator with various food items on its shelves and door. A blue arrow points from the text 'La viande cuite doit être placée dans un récipient (une assiette couverte) et à distance de la viande/poisson cru' to the raw meat and fish on the middle shelf. Another blue arrow points from the text 'En France il est recommandé de conserver les œufs à une température stable de l'acheminement à la consommation. Ils peuvent être placés au réfrigérateur l'essentiel étant d'éviter les variations de température' to the eggs in the door. A third blue arrow points from the text 'Certains bocaux de nourriture/ bouteilles (comme cette confiture) doivent être conservées au réfrigérateur une fois ouverts' to the open jar of jam on the door. A fourth blue arrow points from the text 'Les fruits et les légumes doivent être mis dans le bac prévu à cet effet.' to the fruits and vegetables on the bottom shelf.

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

(l'emplacement varie selon les modèles)

Procédures : Note l'heure avec la définition correcte

- **1 consommation par jour dans le même emplacement (SL)**
 - Une fois par jour, au moins une consommation. Pour consommer il faut consacrer un temps à la préparation.
- **2 consommations au même endroit**
 - La première fois (ou plusieurs fois) avec une consommation importante et la deuxième fois avec une consommation moins importante.
- **3 consommations au même endroit pour des périodes très courtes (CM)**
 - La première fois (ou plusieurs fois) avec une consommation importante et les deux autres fois avec des portions plus petites et plus courtes.

Procédures : Note les aliments avec le type de date de consommation qui convient

- **Tout élément de consommation**
- **Quelques éléments de consommation**

	Coche les bonnes réponses (y compris les mauvaises !)
On trouve dans les encyclopédies :	
<input type="checkbox"/> a) les noms des personnes politiques	<input checked="" type="checkbox"/> b) les noms des personnes politiques
<input checked="" type="checkbox"/> c) les noms des personnes politiques	<input type="checkbox"/> d) les noms des personnes politiques
On utilise des encyclopédies pour :	
<input type="checkbox"/> a) connaître l'actualité	<input checked="" type="checkbox"/> b) connaître l'actualité
<input checked="" type="checkbox"/> c) trouver des informations	<input type="checkbox"/> d) trouver des informations
La meilleure façon de lire une encyclopédie :	
<input type="checkbox"/> a) lire toutes les pages d'abord	<input checked="" type="checkbox"/> b) lire toutes les pages d'abord
<input checked="" type="checkbox"/> c) lire tout ce qu'il faut	<input type="checkbox"/> d) lire tout ce qu'il faut
Le meilleur moyen de faire une recherche :	
<input type="checkbox"/> a) faire une recherche rapidement	<input checked="" type="checkbox"/> b) faire une recherche rapidement
<input checked="" type="checkbox"/> c) faire une recherche rapidement	<input type="checkbox"/> d) faire une recherche rapidement
Pour faire une recherche d'information :	
<input type="checkbox"/> a) faire les recherches sur Internet	<input checked="" type="checkbox"/> b) faire les recherches sur Internet
<input checked="" type="checkbox"/> c) faire les recherches dans un livre	<input type="checkbox"/> d) faire les recherches dans un livre
Si tu as des difficultés à lire une encyclopédie :	
<input type="checkbox"/> a) demander à tes parents ou à tes amis de t'aider	<input checked="" type="checkbox"/> b) demander à tes parents ou à tes amis de t'aider
<input checked="" type="checkbox"/> c) demander à tes parents ou à tes amis de t'aider	<input type="checkbox"/> d) demander à tes parents ou à tes amis de t'aider
Pour se renseigner sur la science, il faut :	
<input type="checkbox"/> a) lire un article dans un journal local	<input checked="" type="checkbox"/> b) lire un article dans un journal local
<input checked="" type="checkbox"/> c) lire un article dans un magazine scientifique	<input type="checkbox"/> d) lire un article dans un magazine scientifique
<input type="checkbox"/> e) lire un article dans un livre d'encyclopédie	<input checked="" type="checkbox"/> f) lire un article dans un livre d'encyclopédie

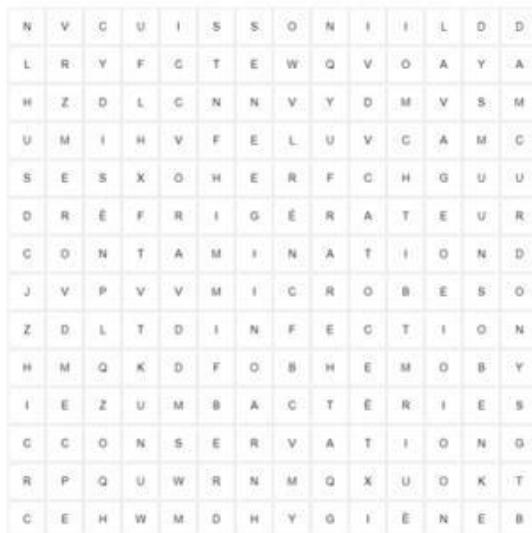
Un quiz pour vérifier les connaissances des élèves (GE8 – DTE3)



Ressources complémentaires :

- Du vocabulaire anglais
- Des mots croisés en anglais
- Un jeu pour chercher l'intrus
- Des mots mêlés

Trouve les mots dans la grille



Dans chaque liste se trouve un intrus, trouve-le et barre-le !

Liste 1 :



Liste 2 :



Liste 3 :



Mots à trouver :

- | | |
|-----------------|-----------------|
| - Bactéries | - Microbes |
| - Culson | - Conservation |
| - Lavage | - Réfrigérateur |
| - Contamination | - DLC |
| - Hygiène | - DDG |
| - infection | |