

Hygiène des aliments

Range ton frigo – correction : Guide enseignant (GE5)

Age : 7-12ans



- 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 (salaïson, conservation au froid, stérilisation, ...)

Matériel nécessaire :

- Colle, ciseaux
- Fiches élèves DCE3, DCE4

Introduction

1. Demander aux élèves s'ils savent quels aliments doivent être rangés au réfrigérateur.
La viande (dont la charcuterie), la volaille (le poulet), le poisson.
Les yaourts, le beurre, le lait frais (ou le lait pasteurisé une fois ouvert).
Certains fruits/légumes, certains bocaux/bouteilles une fois ouverts.
Eventuellement les œufs (en France il est recommandé de conserver les œufs à une température stable de l'achat à la consommation pour éviter la condensation d'eau à leur surface, ce qui favorise la pénétration de microbes pathogènes).
2. Demander aux élèves s'ils savent à quelle température leur réfrigérateur doit être réglé.
La zone la plus froide (généralement en bas mais cela varie en fonction des modèles) ne doit pas dépasser 4°C. Cette température permet de ralentir considérablement voire stopper la prolifération des microbes (mais sans les tuer). En cas d'élévation de la température les microbes peuvent proliférer et provoquer une infection d'origine alimentaire.



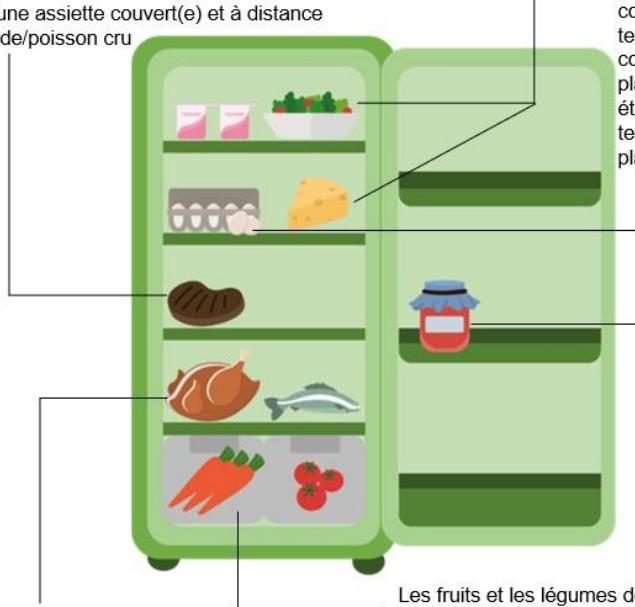
Application

1. Distribuer les fiches DCE3 (image de réfrigérateur vide) et DCE4 (aliments à ranger) aux élèves.
2. Leur demander de découper les aliments et de ranger leur réfrigérateur comme ils le font à la maison (coller les images).

Correction

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 cuite doit être placé dans un récipient/une assiette couvert(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)

Discussion

A la fin de l'activité, vérifier la compréhension des élèves :

1. Est-ce que la température est partout la même dans le réfrigérateur ?
Non. Il est important d'identifier la zone la plus froide pour y placer les aliments à risque (viande/volaille/poisson crus).
2. Sur quelle température doit-il être réglé ? Pourquoi ?
La zone froide ne doit pas dépasser 4°C afin de ralentir/stopper la prolifération des microbes.
3. Quelles précautions faut-il prendre avec la viande/volaille/poisson crus ?
Ces aliments peuvent être porteurs de microbes dangereux (pathogènes) il faut donc les séparer des autres aliments pour éviter de les contaminer.
Afin d'éviter la contamination du réfrigérateur en cas d'écoulement ou de contact ils doivent être conservés dans des emballages étanches, des boîtes ou des assiettes couvertes. À chaque fois que des aliments salissent le réfrigérateur, il faut nettoyer sans tarder les surfaces souillées.