# Hygiène des aliments

## Scénarios – Guide pour l’enseignant

### Contexte

Ces outils ont été financés par le projet Européen SafeConsume, destiné à l’ensemble de l’Union Européenne en vue de réduire les infections d’origine alimentaire. Pour en savoir plus rendez-vous sur le site : <http://safeconsume.eu/>.

Les outils ont été élaborés à partir d’enquêtes réalisées auprès d’élèves et d’enseignants européens et ils ont été testés dans des écoles au cours de leur élaboration. Selon des études conduites auprès de consommateurs européens, plusieurs types de comportements à risque liés aux aliments ont été identifiés. Notre objectif est d’améliorer les connaissances sur ce sujet.

Cette activité explore les croyances et idées fausses répandues sur l’hygiène des aliments, en France et dans d’autre pays Européens. Ce cours présente des scénarios fréquents dans lesquels les enfants, les jeunes adultes et leurs familles peuvent se reconnaître ainsi que des points de discussion en rapport avec chacun de ces scénarios.

### Objectifs d’apprentissage :

1. Comprendre que les infections d’origine alimentaire peuvent avoir des conséquences graves et ne contribuent pas à renforcer le système immunitaire.
2. Comprendre les conséquences du non-respect des règles d’hygiène à la maison, comme la contamination croisée, et comment les éviter.
3. Comprendre la signification des différents types d’étiquetage sur les denrées alimentaires et leur importance.
4. Expliquer la différence entre la sécurité (du point de vue microbiologique) et la qualité des aliments.
5. Comprendre que les plats préparés à la maison ne sont pas nécessairement plus sûrs que ceux consommés au restaurant.

### Ressources:

* PowerPoint Scénarios sur l’hygiène des aliments
* Fiche d’activité de l’élève sur les scénarios
* Fiche réponse de l’activité de l’élève sur les scénarios

### Plan du cours

Conçu pour les 15-18 ans, mais peut être adapté aux 11-14 ans.

### Introduction

1. Passer en revue chacun des scénarios de la **présentation PowerPoint : Hygiène des aliments - scénarios.** Chaque scénario met en scène des personnages différents dans des situations de la vie courante.
2. Les élèves peuvent travailler à deux ou par petits groupes pour débattre entre eux sur ces scénarios. Encouragez les élèves à noter leurs réponses à chaque question de la **Fiche d’activité sur les scénarios.**
3. Encouragez les élèves à faire part tour à tour de leurs réactions face à chaque scénario au reste de la classe, et discutez de leurs réponses.
4. La **Fiche réponse de l’activité de l’élève** peut être utilisée pour guider la discussion et vérifier que tous les points ont bien été soulevés.