

Hygiène des aliments

Scénarios – Fiche activité élève

Scénario 1

Anna présente des symptômes d'infection d'origine alimentaire après un barbecue. Elle se rend chez son généraliste pour lui parler de ses symptômes.



- 1. Es-tu d'accord avec ce que dit Anna à propos des infections d'origine alimentaire lorsqu'elle demande si cela ne renforce pas le système immunitaire, et pourquoi ?**

- 2. Pourquoi les infections d'origine alimentaire peuvent-elles être plus dangereuses pour certaines personnes comme les femmes enceintes, les enfants de moins de cinq ans, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli ?**

- 3. Comment s'assurer que les aliments sont correctement préparés lors d'un barbecue? Pense à la santé du consommateur, la sécurité personnelle et la propreté des ustensiles et du matériel.**



Scénario 3

Hugo prépare son déjeuner pour le lendemain. Il cherche dans le réfrigérateur ce qu'il pourrait utiliser.



1. **Es-tu d'accord avec Hugo qui veut utiliser le jambon ayant dépassé sa date limite de consommation et pourquoi ?**

2. **Quelles sont les différences entre les étiquettes « à consommer jusqu'au... » et « à consommer de préférence avant... » ?**

3. **Sur quels aliments peut-on trouver les étiquettes « à consommer jusqu'au... » et « à consommer de préférence avant... » ? En quoi ces aliments sont-ils différents ?**

Scénario 4

Stavros et sa famille sont en train de dîner à la maison. Ils discutent d'une famille dont les membres sont tombés malades après avoir déjeuné dans un restaurant self-service la semaine dernière.



- 1. Es-tu d'accord avec les commentaires de Stavros et de sa fille à propos de prendre des repas au restaurant ou à la cantine ?**

- 2. Es-tu d'accord avec les commentaires de la femme de Stavros à propos des infections d'origine alimentaire et pourquoi ?**

- 3. Pourquoi certaines personnes s'imaginent que c'est plus risqué de prendre ses repas à l'extérieur, au restaurant ou dans un self-service, plutôt qu'à la maison ?**

Scénario 5

Maria et son frère préparent un déjeuner pour leurs invités. Maria a préparé les légumes et s'apprête à s'occuper de la viande.



- 1. Décris les règles d'hygiène des aliments que Maria aurait dû appliquer en préparant les légumes, la salade et la viande. A quelle température le réfrigérateur doit-il être réglé ? Où faut-il ranger les différents aliments dans le réfrigérateur ?**
- 2. Les planches à découper en plastique sont-elles préférables aux planches en bois ? Pourquoi ?**
- 3. Comment se produit la contamination croisée si l'équipement n'est pas utilisé correctement lors de la préparation des aliments et du nettoyage des surfaces ?**
- 4. Utilises-tu des planches à découper de couleurs différentes chez toi ?**