# Hygiène des aliments

## Investigation d’une épidémie : Une toxi-infection alimentaire collective après un diner – Fiche activité élève

1. **Contamination croisée**

1. **Pour éviter la contamination croisée, que doit se rappeler la mère de Jean en préparant la salade et le poulet ?**
2. **Pourquoi faut-il faire attention quand on a du poulet cru à côté des légumes ?**

1. **Cuisson de la viande**
2. **Qu’arrive-t-il aux bactéries présentes sur la viande crue quand on la cuit ?**
3. **Que doit-on faire pour bien cuire la viande au barbecue ?**
4. **Comment vérifier que la viande est cuite ?**
5. **Pourquoi est-ce important de mettre la viande sur une assiette propre une fois qu’elle est cuite ?**
6. **Infection d’origine alimentaire**
7. **Selon vous, quel(s) microbe(s) ont rendu Jean et les invités malades et comment ?**
8. **Pourquoi l’invité le plus âgé risquait-il davantage de tomber malade ?**
9. **Pourquoi les invités ne sont-ils pas tous tombés malades ?**