

Hygiène des aliments

Le parcours des aliments – Fiche activité élève

Code élève :

Pour chaque étape du parcours des aliments, écrivez les risques et les solutions en lien avec l'hygiène des aliments. Pour vous guider, des exemples sont proposés.

Risques liés à l'hygiène des aliments Etape 1: <u>Planification et achats</u>	Solutions pour assurer l'hygiène des aliments Etape 1: <u>Planification et achats</u>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acheter trop d'aliments et gaspiller de la nourriture ➤ Acheter des aliments dont la date limite de consommation est trop proche ... 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Faire une liste de courses pour éviter les gaspillages ➤ Prévoir les repas pour avoir le temps de consommer les aliments avant leur date limite de consommation ...



Risques liés à l'hygiène des aliments Etape 2: <u>Emballages et transport</u>	Solutions pour assurer l'hygiène des aliments Etape 2: <u>Emballages et transport</u>



<p>Risques liés à l'hygiène des aliments Etape 3: <u>Rangement</u></p>	<p>Solutions pour assurer l'hygiène des aliments Etape 3: <u>Rangement</u></p>



Risques liés à l'hygiène des aliments Etape 4: <u>Préparation des repas</u>	Solutions pour assurer l'hygiène des aliments Etape 4: <u>Préparation des repas</u>



<p>Risques liés à l'hygiène des aliments Etape 5: <u>Cuisson des aliments</u></p>	<p>Solutions pour assurer l'hygiène des aliments Etape 5: <u>Cuisson des aliments</u></p>



<p>Risques liés à l'hygiène des aliments Etape 6: <u>Conservation</u></p>	<p>Solutions pour assurer l'hygiène des aliments Etape 6: <u>Conservation</u></p>

