



Des conseils d'hygiène alimentaire



Corrigé

I. Cochez la meilleure réponse pour chaque question.

1. En France, le nombre des infections alimentaires collectives
 - est plus élevé chaque année
 - reste stable
 - a eu une forte diminution
2. Un des éléments responsable de la contamination alimentaire est
 - une cuisson adéquate des viandes
 - le lavage des légumes
 - la propagation de germes
3. Le lavage des mains, au moment de la préparation des aliments,
 - est très important mais il faut le faire rapidement
 - est indispensable et il faut le faire d'une manière responsable
 - est peu important et optatif
4. La gastro-entérite peut être évitée
 - si on lave les légumes avec de l'alcool
 - seulement si on ne mange pas de viandes
 - si on se lave les mains après avoir touché des viandes et des légumes crus

II. Associez les causes avec les conséquences.

A) Attendre trop longtemps après la préparation des aliments pour les mettre au réfrigérateur	1) peut causer des problèmes, il faut les séparer dans de petites portions au moment de les mettre au réfrigérateur
B) Préparer trop d'aliments	2) peut se faire, mais il faut les manger le plus vite possible.
C) Garder des aliments préparés dans le réfrigérateur	3) est une situation qui a lieu si on attend plus de 2 heures après la préparation des plats.
	4) est possible, mais il faut être attentif spécialement avec les aliments préparés à base d'œufs sans cuisson, qui doivent être consommés dans un délai de 24 heures.
	5) favorise la création des bactéries.

A		B		C	
3	5	1	2	4	

III. Associez les informations à gauche et les informations à droite pour compléter les phrases prises de la chronique.

A) Il est recommandé...	1) ...chaque fois que les aliments s’y répandent.
B) protéger les aliments avec des boites hermétiques...	2) ...parce que plusieurs personnes les ont manipulés précédemment.
C) il est important de nettoyer son réfrigérateur...	3) ...de veiller à compter avec un bon rangement du réfrigérateur.
D) il est déconseillé d’utiliser	4) ...la même planche à découper pour tous les aliments.
E) Il est préférable d'avoir une planche pour les viandes...	5) ...parce qu’ils ne devraient pas consommer des œufs crus ou peu cuits...
F) ... un petit rappel :	6) ...pour ainsi éviter tout type de contamination et de mauvaises odeurs.
G) il faut faire très attention au moment de préparer des aliments pour une personne âgée, un malade, une femme enceinte ou un enfant...	7) ...la température idéale pour leur conservation est entre zéro et 4°C.
H) ...en général, pour tous les aliments...	8) ...une autre pour les poissons et une troisième pour les légumes...
I) ...n’oubliez pas de laver les fruits et légumes toujours à l’eau	9) Bien cuire les aliments est un excellent moyen de réduire la production bactérienne.

A	B	C	D	E	F	G	H	I
3	6	1	4	8	9	5	7	2