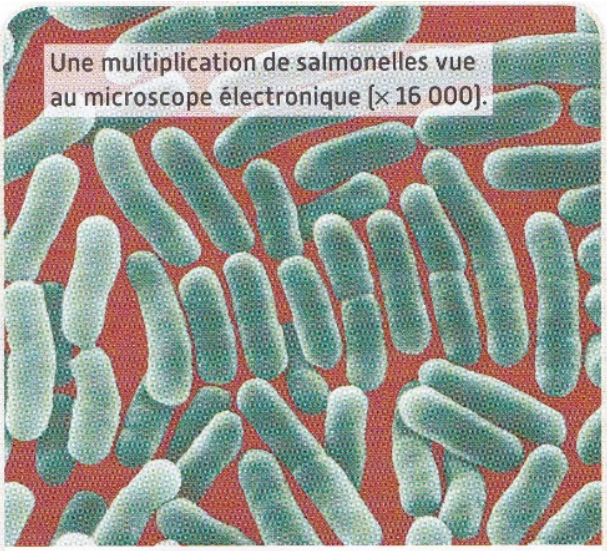
Activité 6 : Des techniques pour conserver nos aliments.

Com - Pratiquer des langages.
Dd - Adopter un comportement éthique et responsable.

Panique à l'infirmerie !

Mardi dernier de nombreux élèves du Collège de Lussac ont eu des maux de ventre après avoir consommé des hamburgers à la cantine.
Le chef cuisinier est pourtant sûr de lui et affirme que toute son équipe n'y est pour rien « *Nous avons préparé ce repas en respectant toutes les règles d'hygiène, ce sont les steaks hachés qui n'étaient pas bons!* »

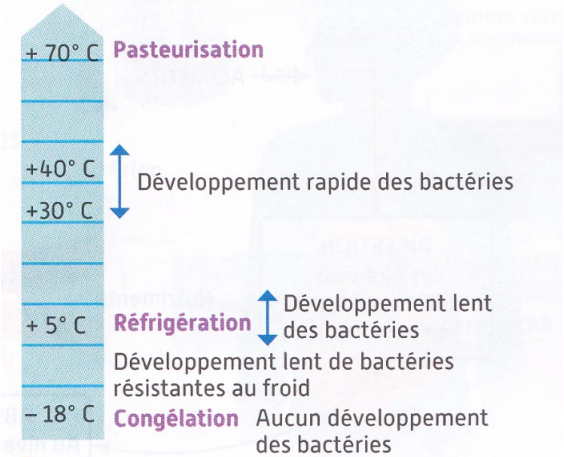
Consigne : Utilise les différents documents pour expliquer pourquoi, malgré le respect de la préparation du repas, les élèves ont eu des maux de ventre.



Une multiplication de salmonelles vue au microscope électronique (× 16 000).

La salmonellose est une maladie provoquée par des bactéries nommées salmonelles, qui se développent dans les aliments crus comme les œufs, le lait et la viande, et dans les aliments peu cuits. Cette maladie provoque des diarrhées, des vomissements et de la fièvre.
La meilleure protection contre le risque de salmonellose est une bonne cuisson des aliments, en particulier de la viande.
Pour le steak haché surgelé, la cuisson doit être effectuée sans décongélation au préalable.

1 La salmonellose.



3 Les conditions de développement des bactéries **pathogènes**.

2 Exemple de règles d'**hygiène** dans une boucherie industrielle.

Micro-organisme pathogène = micro-organisme qui nous rend malade.
Hygiène = pratiques qui ont pour objectif de maintenir la santé et la propreté.

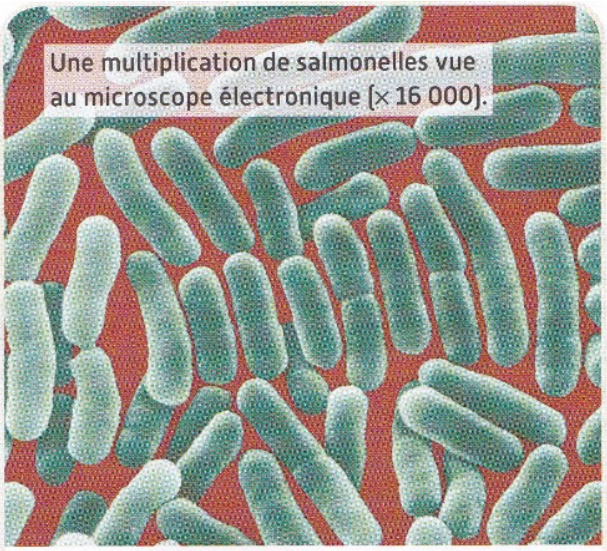
Activité 6 : Des techniques pour conserver nos aliments.

Com - Pratiquer des langages.
Dd - Adopter un comportement éthique et responsable.

Panique à l'infirmerie !

Mardi dernier de nombreux élèves du Collège de Lussac ont eu des maux de ventre après avoir consommé des hamburgers à la cantine.
Le chef cuisinier est pourtant sûr de lui et affirme que toute son équipe n'y est pour rien « *Nous avons préparé ce repas en respectant toutes les règles d'hygiène, ce sont les steaks hachés qui n'étaient pas bons!* »

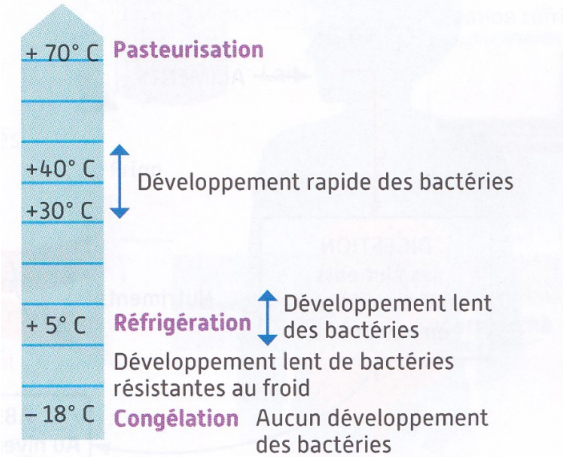
Consigne : Utilise les différents documents pour expliquer pourquoi, malgré le respect de la préparation du repas, les élèves ont eu des maux de ventre.



Une multiplication de salmonelles vue au microscope électronique (× 16 000).

La salmonellose est une maladie provoquée par des bactéries nommées salmonelles, qui se développent dans les aliments crus comme les œufs, le lait et la viande, et dans les aliments peu cuits. Cette maladie provoque des diarrhées, des vomissements et de la fièvre.
La meilleure protection contre le risque de salmonellose est une bonne cuisson des aliments, en particulier de la viande.
Pour le steak haché surgelé, la cuisson doit être effectuée sans décongélation au préalable.

1 La salmonellose.



3 Les conditions de développement des bactéries **pathogènes**.

2 Exemple de règles d'**hygiène** dans une boucherie industrielle.

Micro-organisme pathogène = micro-organisme qui nous rend malade.
Hygiène = pratiques qui ont pour objectif de maintenir la santé et la propreté.