

1.3 – Jeu du coin-coin sur la salubrité des aliments

Instructions

Vous allez utiliser vos connaissances en matière de salubrité des aliments pour jouer à un jeu du coin-coin. Tout d’abord, vous allez passer en revue les faits relatifs à la salubrité des aliments avec un partenaire ou un petit groupe à l’aide du jeu du coin-coin à la page 3. Ensuite, vous allez créer un jeu du coin-coin sur la salubrité des aliments en ajoutant vos propres questions et réponses au modèle de la page 5.



Voyons comment préparer un jeu du coin-coin sur la salubrité des aliments.

Préparation du jeu du coin-coin

1. Colorez le jeu du coin-coin à la page 3.



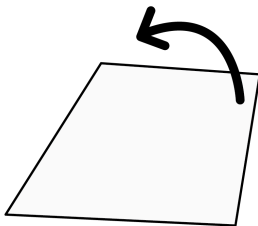
2. Découpez votre jeu du coin-coin le long de la ligne pointillée.



Comment plier le jeu du coin-coin

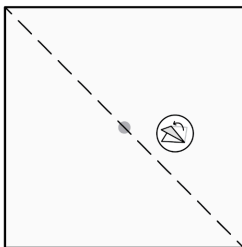
1. Retournez le jeu du coin-coin de façon que les personnages de la salubrité des aliments soient face vers le bas (A).

A

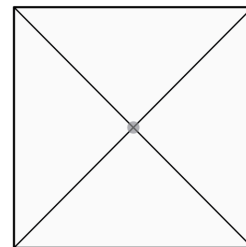
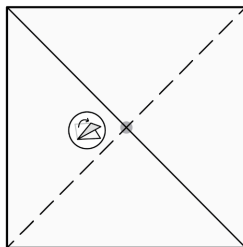


2. Pliez un coin de la page de façon à former un triangle (B). Dépliez la page, puis pliez-la en deux dans l’autre sens (C). Le papier doit former un pli en forme de X.

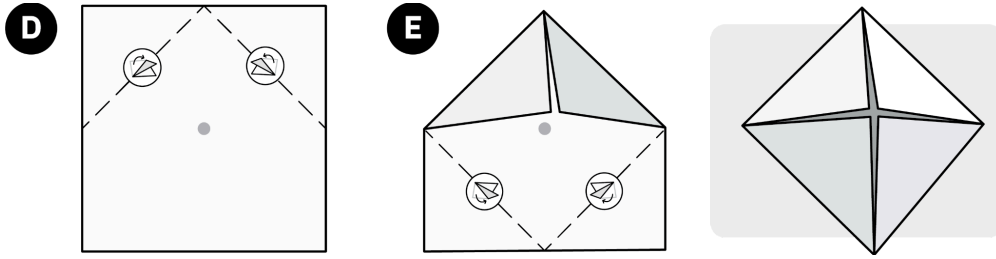
B



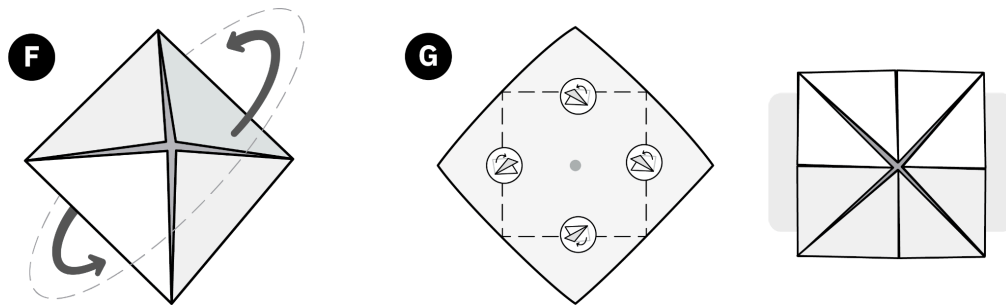
C



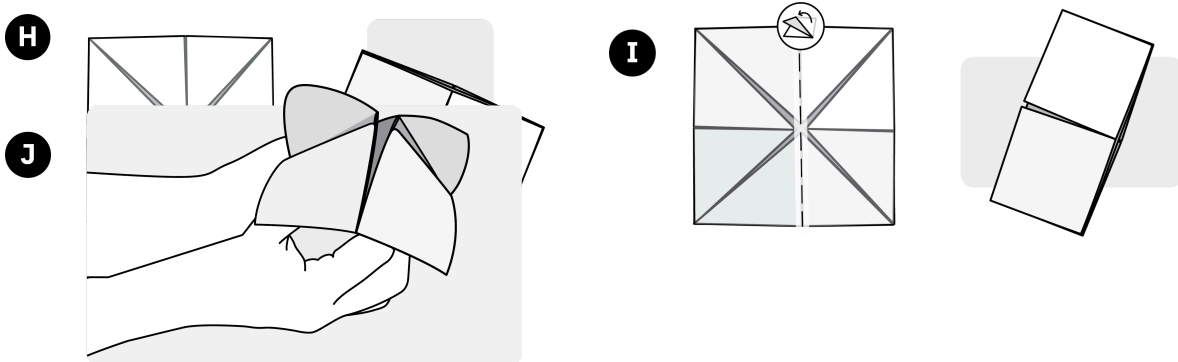
3. Cherchez le point noir au milieu de la page. Repliez chaque coin jusqu'au point noir au milieu (D, E).



4. Retournez le jeu du coin-coin (F). Repliez les coins au milieu (G).

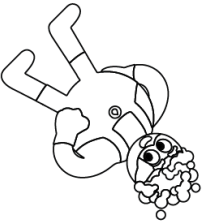
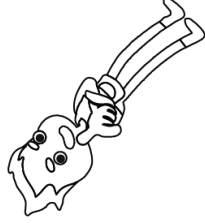
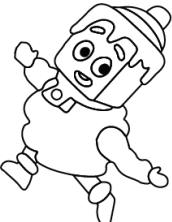
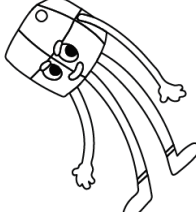


5. Pliez le jeu du coin-coin en deux (H). Dépliez-le, puis pliez-le en deux dans l'autre sens (I).



6. Glissez vos doigts sous les carrés et écartez-les (J)!

Jeu du coin-coin sur la salubrité des aliments

 <p>Nettoyer</p>	<p>Question 2 : Les micro-organismes sont partout, mais on ne peut pas les voir.</p>	<p>Question 3 : Il suffit de regarder la viande, comme le bœuf ou le poulet, pour savoir qu'elle est cuite.</p>	 <p>Cuire</p>
<p>Question 1 : Il faut seulement se laver les mains avant de cuisiner.</p>	<p>Réponse 1 : Faux. Vous devriez également vous laver les mains quand vous changez de tâche pendant que vous cuisinez, après avoir touché des aliments crus (comme des œufs, de la viande et des fruits de mer) et quand vous avez terminé de cuisiner.</p>	<p>Réponse 3 : Faux. Vous devez vérifier la température interne à l'aide d'un thermomètre numérique pour aliments.</p>	<p>Question 4 : La cuisson de la viande à la température interne sécuritaire recommandée permet d'éliminer les bactéries nocives.</p>
<p>Question 8 : Conserver les aliments au frigo les gardera hors de la zone de température dangereuse pour les aliments.</p>	<p>Réponse 8 : Vrai. Le fait de conserver les aliments hors de la zone de température dangereuse vous aidera, vous et votre famille, à rester à l'abri des maladies d'origine alimentaire.</p>	<p>Réponse 5 : Faux. La viande crue doit être entreposée dans des contenants scellés sur l'étagère inférieure pour éviter qu'elle ne s'écoule sur d'autres aliments.</p>	<p>Question 5 : Les aliments cuits et non cuits peuvent être entreposés n'importe où dans le frigo.</p>
 <p>Refroidir</p>	<p>Réponse 7 : Faux. La limite de temps recommandée est de deux heures.</p>	<p>Réponse 6 : Vrai. Cela évitera la contamination croisée.</p>	 <p>Séparer</p>
<p>Question 7 : Les aliments retirés du frigo doivent être consommés à l'intérieur de quatre heures.</p>	<p>Question 6 : Il faut séparer les aliments crus des aliments prêts-à-manger lors de la préparation d'un repas.</p>		



Nom : _____

Date : _____

Page intentionnellement laissée vide.

Modèle de jeu du coin-coin sur la salubrité des aliments

Nettoyer

Cuire

Refroidir

Séparer

Question 1 : Réponse 1 : Question 2 : Réponse 2 : Question 3 : Réponse 3 : Question 4 : Réponse 4 : Question 5 : Réponse 5 : Question 6 : Réponse 6 : Question 7 : Réponse 7 : Question 8 : Réponse 8 :