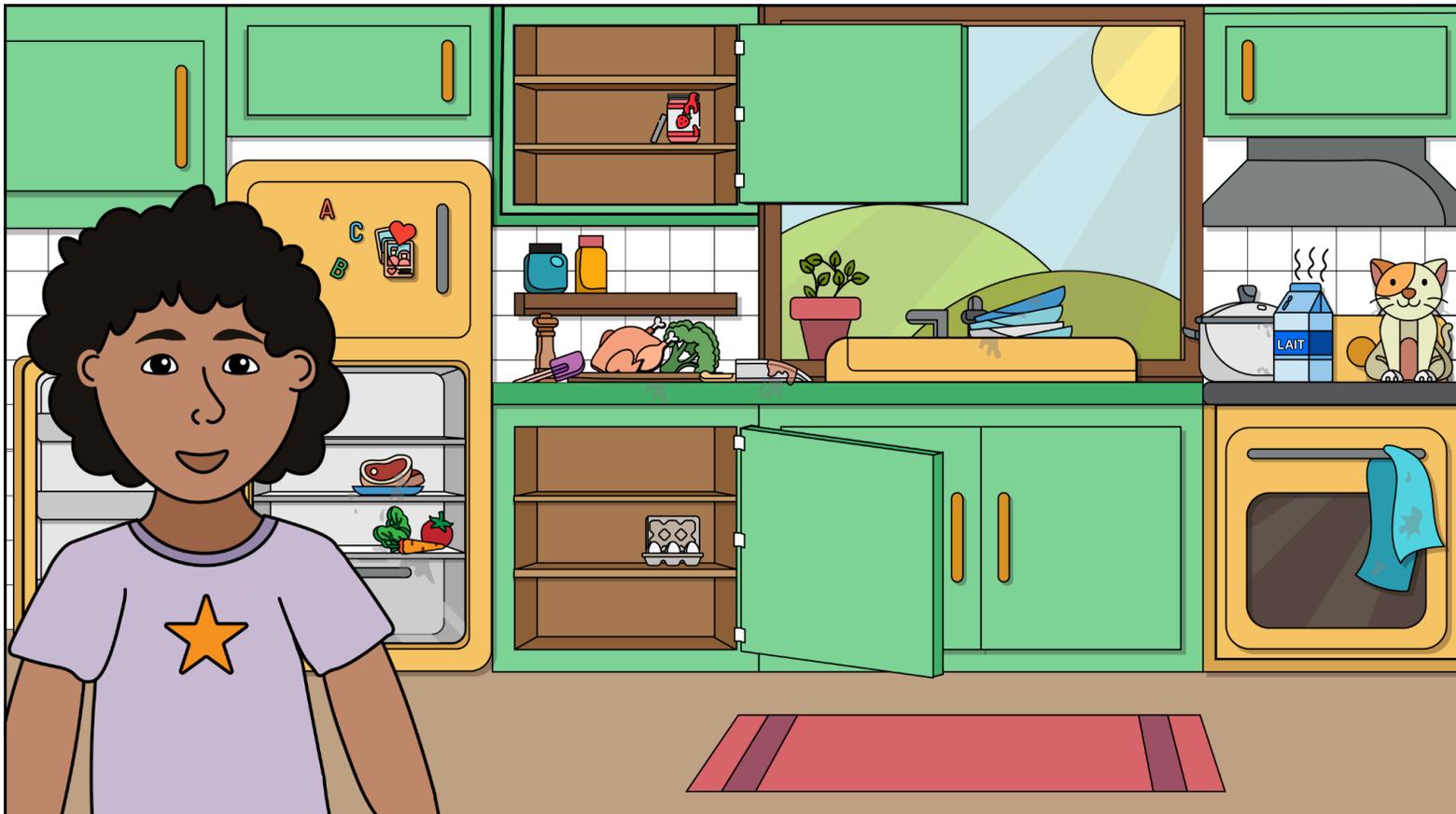


1.4 – Scénarios visuels de la salubrité des aliments

Scénario d'incident lié à la salubrité des aliments

Instructions

Isabelle s'est chargée de préparer le souper pour sa famille. Jetez un coup d'œil à la cuisine et voyez si vous pouvez l'aider à éviter les erreurs en matière de salubrité des aliments. Lorsque vous voyez une erreur potentielle, tracez un cercle autour de celle-ci. Soyez prêts à discuter de vos choix!



Réfléchissez bien!



1. Quand vous laveriez-vous les mains si vous prépariez des aliments dans cette cuisine?

2. Quelles erreurs sont susceptibles de se produire pendant chacune des quatre étapes de la salubrité des aliments? Pour chaque erreur, réfléchissez à la façon dont vous pouvez rendre la situation plus sécuritaire.

Quatre étapes de la salubrité des aliments	Erreurs potentielles	Comment pouvez-vous rendre cette situation sécuritaire?
<p>Nettoyer</p> 		
<p>Cuire</p> 		
<p>Séparer</p> 		
<p>Refroidir</p> 		

Trouver la zone de conservation sécuritaire des aliments

Instructions

Isabelle range l'épicerie pour sa famille. Regardez la cuisine et voyez si vous pouvez l'aider à entreposer les aliments de manière sécuritaire. Suivez les étapes ci-dessous et soyez prêts à discuter de vos choix!

1. Colorez la scène de la cuisine à la page 4.



2. Colorez les aliments à la page 5.



3. Utilisez les cases vides pour dessiner vos propres aliments et les colorer.

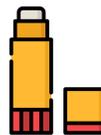


4. Découpez les aliments.

5. Placez vos aliments dans la scène de la cuisine. Demandez-vous si les articles doivent être entreposés dans l'armoire, le frigo ou le congélateur pour pouvoir être consommés en toute sécurité.



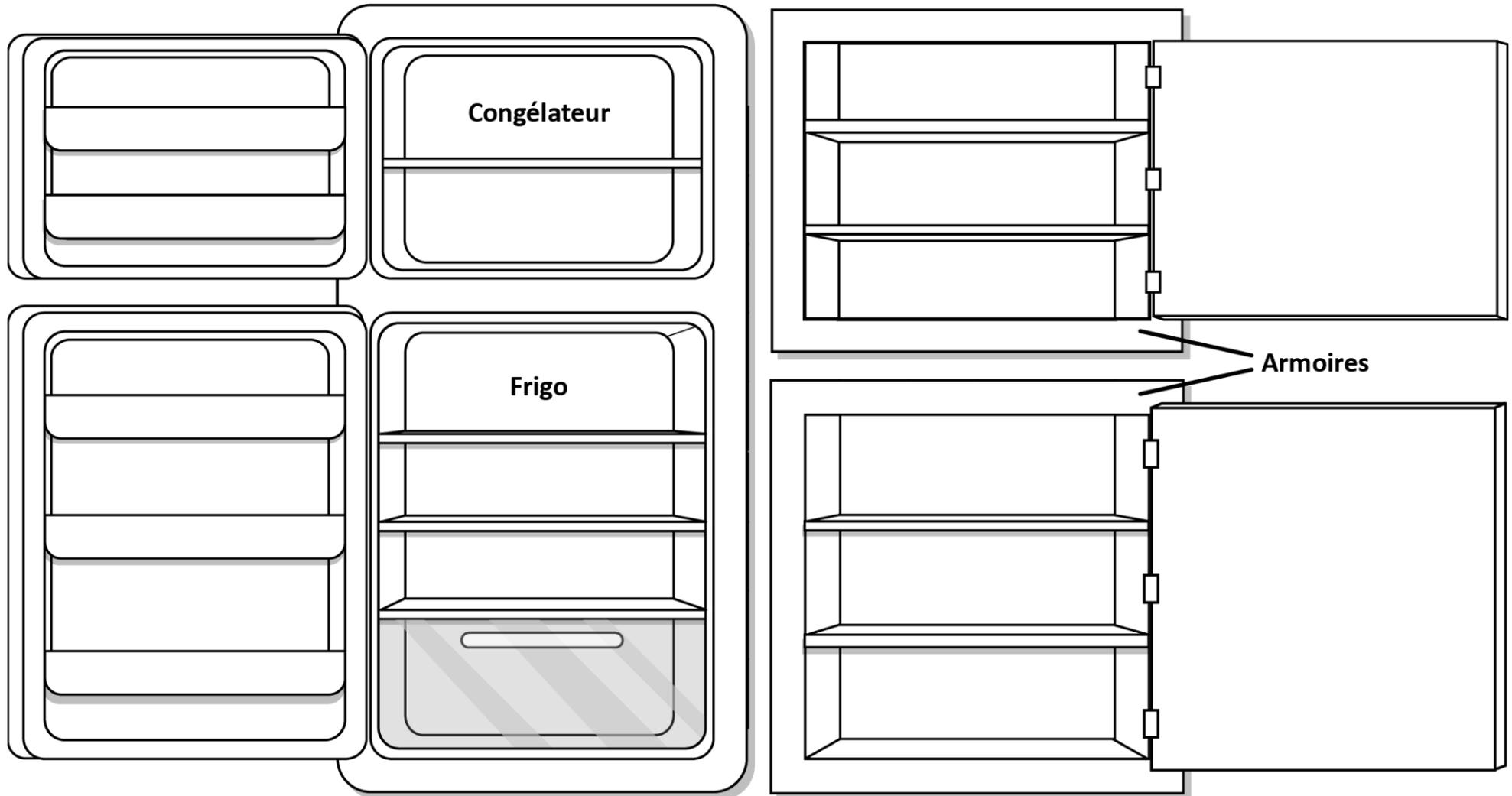
6. Collez vos aliments dans la scène de la cuisine.



Nom : _____

Date : _____

Trouver la zone de conservation sécuritaire des aliments



Nom : _____

Date : _____

Cartes des aliments

	 Salade (mélange de légumes)	 Viande fraîche (bœuf, gibier sauvage)	 Pain (divers types)	 Poisson et fruits de mer (congelés)
	 Céréales (produit céréalier)	 Fromage	 Croquettes de poulet (congelées)	 Produits en conserve (non ouverts)
	 Nouilles ou pâtes (non cuites)	 Pizza (restes)	 Macaroni (cuit)	 Pomme (entière)
		Votre choix	Votre choix	

Nom : _____

Date : _____

Page intentionnellement laissée vide.

Réfléchissez bien!



1. Pourquoi est-il important d'entreposer les aliments correctement? Que peut-il arriver si nous ne le faisons pas?

2. Comment pouvons-nous conserver nos aliments hors de la zone de température dangereuse pour les aliments?

3. Comment pouvons-nous garder nos aliments froids au froid lorsque nous sommes à l'extérieur de la maison?
