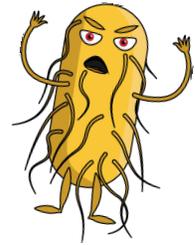


2.2 (A) – Mission 1 : Expérience sur la contamination croisée par la salmonelle

Ensemble, nous découvrirons les secrets de la contamination croisée. Dans le monde de la cuisine, il est important de déjouer les microorganismes nocifs capables de transformer un délicieux festin en intoxication désastreuse! Avec les étapes de salubrité alimentaire et un soupçon d'hygiène adéquate, nous avons la recette pour demeurer heureux et en santé.



Utilisons notre imagination pour découvrir comment un morceau de poulet infecté par la salmonelle peut donner lieu à une contamination croisée. Rappelez-vous que la contamination croisée survient lorsque des microorganismes nuisibles se propagent accidentellement.

Matériel requis

Papier	Pinceau
Ciseaux	Savon
Peinture à base d'eau	Accès à un évier
Carton ou éponge	

Étape 1 : Prévisions

Imagine que tu tiens un morceau de poulet cru, mouillé et glissant dans tes mains – que peut-il se passer? Fais tes prévisions avec ton groupe avant de commencer, puis écris ou dessine tes idées dans l'espace ci-dessous.

Prévisions	
Indice : Selon toi, sur quelles surfaces la salmonelle se propagera-t-elle?	

Étape 2 : Expérience sur le nettoyage du poulet

En petit groupe, suivez ces étapes pour démontrer la propagation de la salmonelle au moment de laver du poulet cru.

1. Découpe la cuisse de poulet en papier (voir le « Modèle de poulet ») et trace-la sur du carton ou une éponge.
2. Peinture la cuisse de poulet en carton ou en éponge à l'aide d'un pinceau et de peinture à base d'eau. La peinture représentera la salmonelle sur le poulet.
3. Prend le poulet cru pendant qu'il est encore mouillé et apportez-le jusqu'à l'évier.
4. Lave le poulet cru dans l'évier.
5. Ce processus est à répéter jusqu'à ce que tous les membres de ton groupe ont eu la chance de peindre et de laver le poulet.

Étape 3 : Observations

Discute avec ton groupe de ce que tu as remarqué en manipulant le poulet cru. Écris ou dessine les observations de ton groupe dans l'espace ci-dessous.

Observations	
Indice : Que s'est-il passé lorsque tu as apporté le poulet jusqu'à l'évier pour le laver? Où la salmonelle s'est-elle propagée?	

Questions de réflexion



1. Pourquoi le nettoyage du poulet rend la contamination croisée plus à risque de se produire?

2. Était-il facile de laver le poulet? Pourquoi ou pourquoi pas?

3. Penses-tu qu'il est nécessaire de laver le poulet? Explique ta réponse.

4. Quelles mesures pouvons-nous prendre pour prévenir la propagation de la salmonelle?

Nom : _____

Date : _____

Cette page a été intentionnellement laissée vide.

Nom : _____

Date : _____

Modèle de poulet

