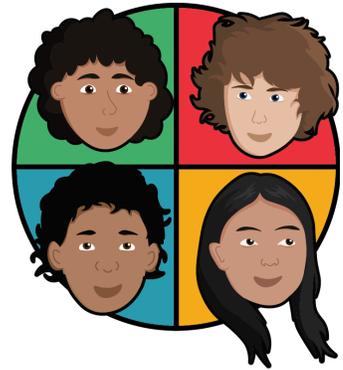


## 2.6 (A) – Cartes du meneur de jeu pour le Bingo sur la salubrité des aliments

Vous pouvez jouer à ce jeu avec toute la classe ou en petits groupes de cinq ou six personnes. Ensemble, choisissez une personne qui lira les questions du paquet de cartes. Celle-ci jouera le rôle de meneur de jeu. Le meneur de jeu dira aux joueurs s’il faut une ligne, un « X » ou une carte pleine pour obtenir un bingo. Une carte pleine signifie que tu as couvert toutes les cases sur ta carte.



### Instructions

1. Chaque joueur remplit une carte de bingo vide. (Voir 2.6 (B) – *Bingo sur la salubrité des aliments!* pour les cartes de bingo imprimables.)
2. Ce jeu peut être joué en petits groupes ou avec toute la classe. Seul le meneur de jeu (l'enseignant ou un membre du groupe) doit avoir les cartes du meneur de jeu.
3. Le meneur de jeu mélange le paquet de cartes, le place la face vers le bas et prend la première carte sur le dessus de la pile.
4. Le meneur de jeu lit la question à voix haute sans dire la réponse aux joueurs.
5. Les joueurs écoutent la question et cherchent la bonne réponse sur leur carte de bingo.
6. Les joueurs utilisent un jeton pour couvrir la case contenant la bonne réponse.
7. Le jeu se poursuit jusqu'à ce qu'un joueur crie « bingo! »
8. Le meneur de jeu vérifiera la carte du gagnant en associant les réponses aux questions.



Nom : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

*Cette page a été intentionnellement laissée vide.*

# Cartes du meneur de jeu



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



À quel type de microorganismes la salmonelle appartient-elle?

**Réponse :**  
Bactéries

Qu'est-ce qu'un agent pathogène?

**Réponse :**  
Un organisme minuscule qui peut causer des maladies

Il est possible d'être contaminé par la salmonelle en mangeant du \_\_\_\_\_.

**Réponse :**  
Poulet cru ou pas assez cuit

Combien de temps les aliments cuits peuvent-ils être laissés à température ambiante avant d'être réfrigérés?

**Réponse :**  
2 heures

Comment laver les fruits et légumes?

**Réponse :**  
Sous l'eau courante froide

Quelle est la première chose à faire avant de préparer de la nourriture?

**Réponse :**  
Se laver les mains



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



Toujours séparer les aliments crus, comme la viande et les œufs, des \_\_\_\_\_ et des fruits et légumes rincés.

**Réponse :**  
Aliments  
prêts-à-manger

Quelle est la température interne sécuritaire pour les hamburgers de bœuf cuits?

**Réponse :**  
71 °C

Quelle étape de la salubrité des aliments consiste à garder les aliments crus et prêts-à-manger loin les uns des autres?

**Réponse :**  
Séparer

Pendant combien de temps dois-tu te laver les mains à l'eau chaude avec du savon?

**Réponse :**  
20 secondes

Quelle étape de la salubrité des aliments exige de mettre la nourriture au réfrigérateur ou au congélateur?

**Réponse :**  
Refroidir

Quel type d'agent pathogène est le norovirus?

**Réponse :**  
Virus



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



Comment pouvons-nous maintenir la température des aliments froids lorsque nous sommes en déplacement?

**Réponse :**  
Une glacière

Que se passe-t-il si l'on utilise une planche à découper pour couper de la viande crue, puis que l'on coupe des légumes sur la même planche sans l'avoir nettoyée avant?

**Réponse :**  
Contamination croisée

À quelle température devrait-on conserver les aliments et les restants au réfrigérateur?

**Réponse :**  
4 °C

Où vivent les bonnes bactéries dans le corps humain?

**Réponse :**  
Intestins

Où trouve-t-on des microorganismes dans la vie quotidienne?

**Réponse :**  
Dans l'air, l'eau, le sol et notre corps

Laquelle des quatre étapes de la salubrité des aliments exige l'utilisation d'un thermomètre numérique pour aliments?

**Réponse :**  
Cuire



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



◆◆  
**Bingo sur la salubrité  
des aliments!**



Quel outil sert à vérifier la température interne de la viande?

**Réponse :**  
Le thermomètre numérique pour aliments

Laquelle des quatre étapes de la salubrité des aliments consiste à laver des ustensiles de cuisine?

**Réponse :**  
Nettoyer

Comment se nomme le plus petit type d'organismes?

**Réponse :**  
Microorganismes

Que peux-tu faire pour te protéger des maladies d'origine alimentaire?

**Réponse :**  
Suivre les quatre étapes de la salubrité des aliments.

Tu as besoin de \_\_\_\_\_ et d'eau pour bien te laver les mains.

**Réponse :**  
Savon

Quelle est la zone de température dangereuse pour les aliments?

**Réponse :**  
de 4 °C à 60 °C