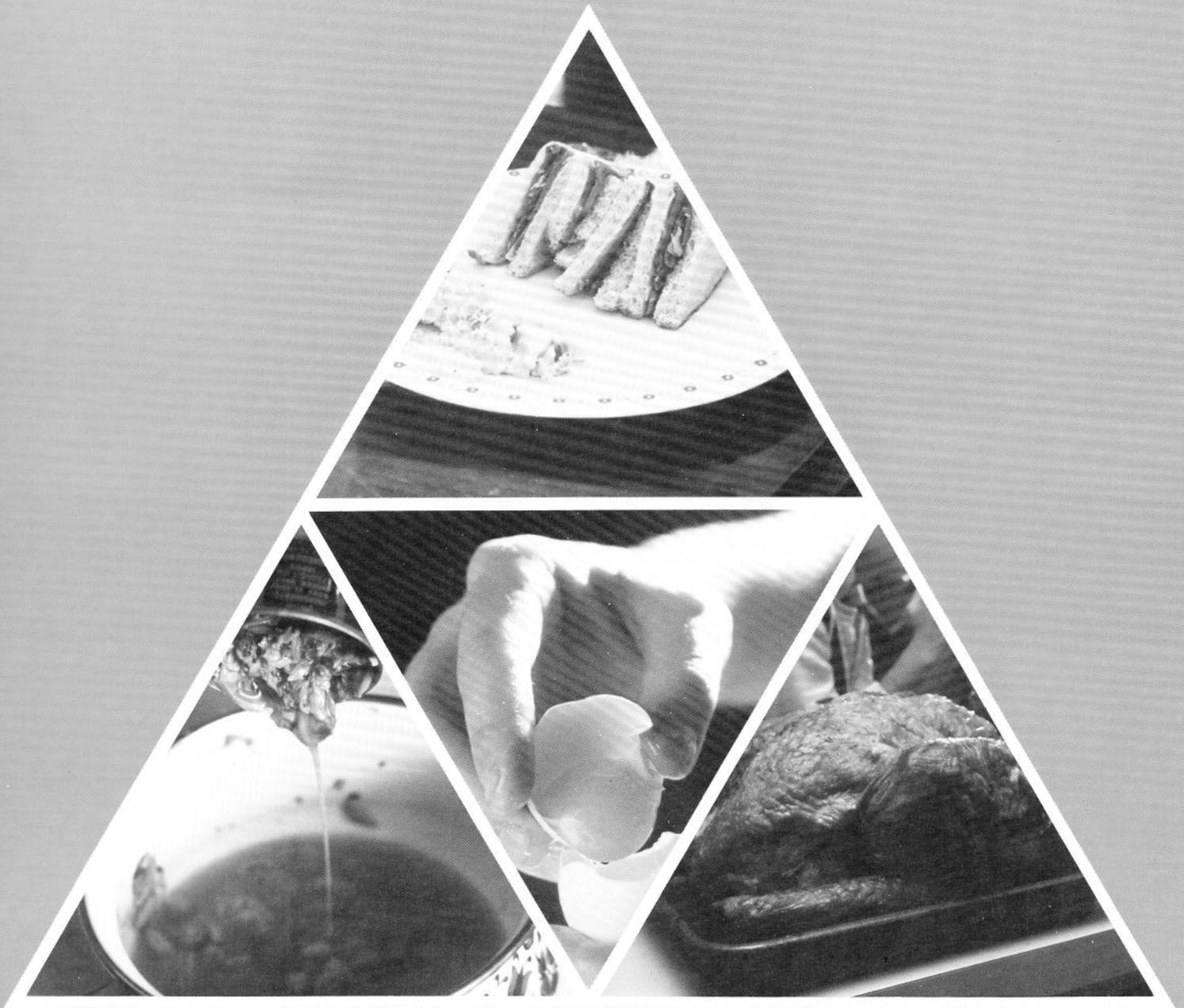




Santé et Bien-être social
Canada

Health and Welfare
Canada

GUIDE PÉDAGOGIQUE LES INVITÉS SURPRISE



GUIDE PÉDAGOGIQUE LES INVITÉS SURPRISE

CETTE POCHETTE CONTIENT:

Les directives sur les activités

Une bibliographie

Le texte d'accompagnement pour le document audio-visuel **Les invités surprise**

Pour obtenir **Les invités surprise**

Les originaux de transparents à l'usage de l'animateur:

1. Prétest sur la salubrité des aliments et réponses
2. Cas de toxi-infections alimentaires
3. Zones de températures
4. Manipulation sécuritaire des aliments
5. Recette pour la salubrité des aliments
6. Mots croisés et solution
7. Mots cachés et solution

Les originaux pour la reprographie des feuilles de travail des élèves:

1. Prétest sur la salubrité des aliments
2. Cas de toxi-infections alimentaires
3. Manipulation sécuritaire des aliments
4. Mots croisés
5. Mots cachés

Des publications des Services éducatifs:

- | | | |
|----------------------|---|---|
| Brochure | - | La salubrité des aliments, c'est votre affaire |
| Feuilles
volantes | - | Mangez...sur le pouce...en toute sécurité
Les aliments en conserve: échec à la contamination
La moisissure et ses dessous
Le prix des toxi-infections alimentaires
Les substances toxiques naturelles dans les plantes
Manipulez la volaille...en toute sécurité
A vos risques et périls...Questions et réponses sur la salubrité des aliments |
| Dépêche | | Les intoxications alimentaires d'origine microbienne |

DIRECTIVES SUR LES ACTIVITÉS

AU SUJET DU MATÉRIEL

La bande sonore pour **Les invités surprise** est enregistrée en deux versions sur cassette. La première face de la cassette porte l'enregistrement sonore, voix et trame musicale de même que des impulsions inaudibles permettant l'avance automatique des diapositives. La deuxième face présente le même contenu sonore, mais les changements de diapositives y sont indiqués par un timbre.

Après avoir fait la mise au point sur l'écran, faire avancer la pellicule ou la diapositive jusqu'à la première encoche, puis faire démarrer la cassette.

LA CONCEPTION DU MATÉRIEL

Chaque année, des milliers de Canadiens sont malades après avoir consommé des aliments contaminés par des bactéries nocives. Habituellement, la maladie ne peut survenir que si l'aliment contient des bactéries ou encore une toxine produite par des bactéries. Il est cependant virtuellement impossible d'éliminer les bactéries de l'environnement étant donné qu'elles se trouvent tout aussi bien dans le sol que dans les excréments, dans les voies digestives des êtres humains et des animaux, dans le nez des êtres humains bien portants, de même que sur les légumes crus. Il est toutefois possible d'exercer un certain contrôle sur les bactéries afin d'empêcher qu'elles se multiplient dans des proportions nuisibles dans nos aliments.

Un document audio-visuel expliquant les principes de base en matière de salubrité alimentaire peut contribuer efficacement à réduire l'incidence des toxi-infections alimentaires s'il réussit à convaincre l'auditoire de manipuler les aliments correctement.

Cette présentation audio-visuelle a été conçue pour servir d'instrument de motivation qui conduira à l'analyse détaillée des pratiques et des principes en matière de salubrité des aliments. La présentation peut également être très utile pour résumer une des parties du cours.

AUDITOIRE

La présentation devrait s'avérer utile principalement au niveau secondaire, dans les cours du domaine des sciences familiales, de l'alimentation et de la nutrition, des sciences pures et des sciences de la santé. Elle peut également être utilisée avec profit par des professionnels lors de rencontres avec des traiteurs non professionnels, des groupes 4-H, et des consommateurs soucieux de manipuler les aliments selon les règles de l'hygiène.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les spectateurs pourront

1. acquérir un cadre de référence permettant de structurer leurs connaissances sur les principes et les pratiques de la manipulation sécuritaire des aliments;
2. prendre connaissance de quatre cas réels de toxi-infections alimentaires causées par une manipulation incorrecte des aliments;
3. être sensibilisés à certaines causes de cette manipulation négligente;
4. apprendre les principes et les techniques (4) de manipulation sécuritaire des aliments;
5. faire le lien entre les principes et pratiques de manipulation des aliments et la prévention des toxi-infections alimentaires;
6. comprendre la nécessité de signaler aux autorités les pratiques ou les produits suspects.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Après la présentation audio-visuelle, le spectateur devra être capable de définir ce qu'on entend par "toxi-infection alimentaire", d'en décrire les causes et de démontrer comment on peut la prévenir.

Plus précisément, le spectateur devrait être capable:

1. de définir des termes techniques, tels que toxi-infection alimentaire, contamination croisée, températures de la zone de danger, etc.;
2. d'indiquer quatre facteurs qui favorisent la multiplication des bactéries et peuvent rendre les aliments impropres à la consommation (temps, température, humidité, aliments susceptibles de contamination);
3. de décrire quatre principes de base régissant la manipulation sécuritaire des aliments (éliminer les sources de contamination, détruire les bactéries par la chaleur, ralentir la multiplication des bactéries par le froid, consommer les aliments susceptibles de contamination en moins de deux heures);
4. de choisir, dans des situations données, les techniques de manipulation appropriées;
5. de reconnaître, au cours d'une mise en situation, les pratiques et les produits douteux et savoir comment les signaler aux autorités concernées.

DIRECTIVES SUR LES ACTIVITÉS

Avant de passer à la présentation audio-visuelle, reprographier les originaux des feuilles devant servir aux élèves pour la prise de notes au cours du visionnement.

1. Sujets de discussion:
Avez-vous déjà souffert ou avez-vous déjà été témoin de maladie causée par la consommation d'un aliment? Que pouvez-vous dire de cet aliment? Quels symptômes avez-vous éprouvés?
2. Expliquez que le document audio-visuel présente quatre cas de toxi-infections alimentaires et que l'on doit porter une attention spéciale aux facteurs qui en sont la cause ainsi qu'aux moyens de les prévenir.
3. Distribuez les feuilles de travail aux élèves et présentez le document audio-visuel.
4. Répondez aux questions et donnez aux étudiants qui désirent compléter leurs notes les explications nécessaires.
5. Demandez la définition d'une toxi-infection alimentaire (pour des renseignements généraux, voir la page 5 de la brochure **La salubrité des aliments, c'est votre affaire**).
6. Revenez sur chacun des cas décrits dans la présentation audio-visuelle et identifiez-en les causes ainsi que les mesures préventives pouvant être appliquées (originaux: animateur 2 et feuille de travail 2).
7. Revenez sur la notion des "températures de la zone de danger" (original: animateur 3).
8. Donnez un aperçu général des principes et des techniques de manipulation hygiénique des aliments (originaux: animateur 4 et 5 et feuille de travail 3).
9. Donner les jeux des mots cachés ou des mots croisés comme exercice de révision des termes (originaux: animateur 6 et 7 et feuilles de travail 4 et 5).

DIRECTIVES D'ÉVALUATION

Choisissez l'une ou l'autre des activités suivantes.

Résumez les cas présentés dans la brochure **La salubrité des aliments, c'est votre affaire** d'une façon anecdotique, demandez aux participants qu'ils expliquent l'épisode d'intoxication alimentaire et qu'ils proposent des moyens de prévention. Demandez aux étudiants qu'ils s'évaluent réciproquement sur la façon dont ils respectent les règles d'hygiène lorsqu'ils préparent des aliments.

Faites passer le prétest (originaux: animateur 1 et feuille de travail 1) quelque temps avant de présenter le document audio-visuel. Puis, faites de nouveau passer le même test après la séance. Demandez aux étudiants de comparer les réponses données avant et après la présentation audio-visuelle. Discutez des réponses.

Code des réponses:

Faux: numéros 2, 6, 7, 12, 13, 18, 21, 23, 24, 29 et 37. (La réponse correcte est "en désaccord").

Vrai: numéros 1, 3 à 5, 8 à 11, 14 à 17, 19, 20, 22, 25 à 28, 30 à 36, et 38. (La réponse correcte est "d'accord").

AUTRES ACTIVITÉS

Consultez la bibliographie et faites effectuer des expériences "scientifiques".

Composez un sketch pour illustrer les bonnes et mauvaises habitudes d'hygiène personnelle et méthodes de travail dans la cuisine.

Invitez une personne-ressource travaillant dans un restaurant ou au ministère de la Santé à venir expliquer pourquoi il est important d'observer les règles d'hygiène dans la préparation d'aliments destinés au grand public et à exposer la réglementation pertinente.

BIBLIOGRAPHIE

Agriculture Canada

PUBLICATIONS GRATUITES

- 892 - F La congélation des aliments
- 1478 - F Conservation domestique des fruits et des légumes:
construction et utilisation d'une réserve
- 1560 - F La mise en conserve de fruits et légumes du Canada
- 1742 - F Marinades et relish
- 1753 - F Confitures, gelées, et autres conserves maison
- 5187 - F La mise en conserve des viandes à la maison (dépliant)
- 1764 - F Repas de groupes et salubrité des aliments
- 1695 - B Durées d'entreposage des aliments (affiche)

Source:

Direction générale des communications
Agriculture Canada
Ottawa (Ontario)
K1A 0C7
(613) 995-8963

"Food and Microorganisms" (Individualized Science Instructional System), 1976.

Source:

Ginn and Company
Educational Publishers
3771, Victoria Park Avenue
Scarborough (Ontario)
M1W 9Z9
(416) 497-4600

"Food Preparation - Basic guidelines for Baking, Frying and salads", 1982
(pochette de renseignements).

Source:

Procter & Gamble
Educational Services
P.O. Box 355, Station A
Toronto (Ontario)
M5W 1C5
(416) 924-4661

Bibliographie...2

"The Safe Food Book - Your Kitchen Guide", 1984.
Home & Garden Bulletin n° 241.

Source:

FSIS - Publications
Room 1163-S
United States Department of Agriculture
Washington, D.C.
20250

"Food Safety for the Family", n° de cat. 597M, 1983.
"Can Your Kitchen Pass the Food Storage Test?", n° de cat. 530M, 1981.

Source:

Consumer Information Center
Dept. O., Food and Drug Administration
Pueblo, Colorado, U.S.A.
81009

POUR OBTENIR LES INVITÉS SURPRISE

Les Invités surprise est un document audio-visuel disponible sous forme de diaporama/cassette ou vidéocassette destiné au grand public, aux manipulateurs d'aliments, aux professionnels de la santé et aux éducateurs. Le scénario est basé sur quatre cas réels de toxi-infections alimentaires graves et met en cause les pratiques d'hygiène douteuses utilisées. Les principes de base en matière de prévention à domicile, et dans les services alimentaires institutionnels et publics sont clairement établis. Le tout est illustré par des graphiques vivants et accompagné d'une trame musicale.

Les invités surprise est disponible de trois façons:

BANDE MAGNÉTOSCOPIQUE D'UN DEMI (1/2) POUCE - 20 MINUTES

Pour se procurer la vidéocassette, il suffit d'envoyer une cassette vierge d'un demi (1/2) pouce - VHS ou Beta - et un chèque visé ou un mandat-poste au montant de 5\$ à:

Videostat,
Office national du film,
150, rue Kent,
Ottawa (Ontario)
K1A 0M9

BANDE MAGNÉTOSCOPIQUE DE TROIS-QUARTS (3/4) DE POUCE - 20 MINUTES

DIAPORAMA - 140 DIAPOSITIVES/CASSETTE - 20 MINUTES

La bande magnétoscopique VHS ou Beta de trois-quarts (3/4) de pouce (120 \$) et le diaporama (240,30\$) avec guide pédagogique sont en vente au:

Centre Film et Vidéo
du gouvernement du Canada
Parc Tunney
Ottawa (Ontario)
K1A 0M9

Services éducatifs
Direction générale de la
protection de la santé
Août 1985

PRÉTESTMANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

Lire attentivement chaque énoncé et indiquer si vous êtes en accord ou en désaccord en faisant une croix (x) dans la colonne appropriée.

<u>Énoncé</u>	D'accord	Sans opinion	En désaccord
1. Les nausées, les vomissements, la diarrhée et les crampes abdominales sont quelques-uns des symptômes de toxi-infection alimentaire.	_____	_____	_____
2. Les symptômes de toxi-infection alimentaire n'apparaissent habituellement pas avant qu'une période de douze à vingt-quatre heures se soit écoulée après la consommation d'un aliment contaminé.	_____	_____	_____
3. Dans des conditions favorables, les bactéries se multiplient très rapidement.	_____	_____	_____
4. Lorsqu'on réchauffe des aliments, il faut veiller à les amener à une température très chaude afin de détruire les bactéries.	_____	_____	_____
5. Lorsqu'on travaille avec ses mains, il faut les laver à l'eau chaude savonneuse avant de toucher aux aliments.	_____	_____	_____
6. Il n'y a pas de risque à goûter des aliments en conserve qui dégagent une odeur rance ou inhabituelle, car en petite quantité ils ne peuvent être nuisibles.	_____	_____	_____
7. Il est impossible de prévenir les toxi-infections alimentaires en manipulant les aliments avec soin.	_____	_____	_____
8. On peut contrôler la croissance des bactéries si l'on fait refroidir rapidement les aliments chauds, ou si on les garde très chauds avant de les servir.	_____	_____	_____
9. La contamination croisée peut se produire si le liquide d'un poulet en train de dégeler et qui contient des bactéries pathogènes, dégoutte sur un autre aliment déjà cuit et prêt à servir.	_____	_____	_____
10. Les aliments provenant de boîtes de conserve bombées ou qui coulent sont dangereux.	_____	_____	_____

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
11. Par contamination croisée, on désigne le phénomène par lequel les bactéries d'un aliment se propagent à un autre.	_____	_____	_____
12. Il n'y a pas de risque à consommer des aliments moisissés si on a enlevé la couche de moisissure.	_____	_____	_____
13. Les aliments susceptibles de contamination devraient être consommés dans un délai de six heures s'ils sont gardés à température ambiante.	_____	_____	_____
14. Si on est malade après avoir consommé un aliment, on doit consulter son médecin et signaler immédiatement l'incident.	_____	_____	_____
15. Le service de santé publique de votre région est l'endroit où il faut signaler un cas présumé de toxi-infection alimentaire.	_____	_____	_____
16. Il est préférable de faire décongeler les aliments au réfrigérateur plutôt qu'à la température ambiante.	_____	_____	_____
17. Une grande quantité d'un aliment susceptible de contamination refroidit très lentement, même au réfrigérateur, ce qui permet aux bactéries de s'y multiplier rapidement.	_____	_____	_____
18. Les bactéries se multiplient plus lentement à haute température et plus rapidement à basse température.	_____	_____	_____
19. Si on garde le lieu de travail très propre, on diminue le danger de propagation des bactéries des ustensiles à un aliment ou d'un aliment à un autre.	_____	_____	_____
20. Pour emporter sans risque des aliments susceptibles de contamination, on peut mettre dans l'emballage de la glace, des boissons glacées ou des sacs congelés.	_____	_____	_____
21. Les aliments contaminés ont toujours mauvais goût ou dégagent toujours une mauvaise odeur.	_____	_____	_____

RÉPONSES

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
22. Les aliments en conserve qui giclent lorsqu'on les ouvre, qui semblent moisissus ou qui font des bulles sont vraisemblablement dangereux.	_____	_____	_____
23. La mayonnaise peut causer une toxi-infection alimentaire.	_____	_____	_____
24. Si le contenu d'une boîte de conserve s'est détérioré, on peut en détruire toutes les substances toxiques en le faisant bouillir quelques minutes.	_____	_____	_____
25. Tout ce qu'on touche favorise la croissance bactérienne, qu'il s'agisse des mains, de l'eau du robinet, d'un tablier, de serviettes, d'ustensiles ou de poignées de portes.	_____	_____	_____
26. Les aliments provenant de boîtes de conserve rouillées ou bosselées peuvent être contaminés et causer une toxi-infection alimentaire.	_____	_____	_____
27. Un endroit humide et chaud est idéal pour la croissance des bactéries.	_____	_____	_____
28. La conservation des aliments froids au réfrigérateur ralentit la croissance des bactéries.	_____	_____	_____
29. La congélation détruit les bactéries.	_____	_____	_____
30. Les bactéries peuvent se propager d'un aliment à un autre.	_____	_____	_____
31. Une toxi-infection alimentaire survient habituellement lorsqu'on consomme des aliments contenant de fortes quantités de bactéries dangereuses.	_____	_____	_____
32. La plupart des bactéries sont sans danger, seules certaines d'entre elles sont nuisibles.	_____	_____	_____
33. Pour proliférer, les bactéries ont besoin de chaleur et d'humidité.	_____	_____	_____

<u>Énoncé</u>	D'accord	Sans opinion	En désaccord
34. Le problème qui se pose lorsque l'on fait décongeler des aliments à la température ambiante est que la surface de l'aliment peut atteindre la zone de danger avant que l'intérieur de l'aliment ne soit décongelé.	_____	_____	_____
35. Les températures de la zone de danger varient de 4°C (40°F) à 60°C (140°F).	_____	_____	_____
36. Des bactéries nuisibles peuvent se propager aux aliments à partir d'ustensiles et de planches à découper.	_____	_____	_____
37. La réfrigération détruit les bactéries.	_____	_____	_____
38. La cuisson à température suffisamment élevée peut détruire les bactéries.	_____	_____	_____

CAS DE TOXI-INFECTIIONS ALIMENTAIRES

CAS	CAUSE(S)	PRÉVENTION
-----	----------	------------

DESSERT MORTEL

CHARITÉ BIEN
ORDONNÉE

LA BOÎTE
À SURPRISE

UN PIQUE-NIQUE
QUI TOURNE MAL

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

PRINCIPES

TECHNIQUES

1.

2.

3.

4.

MOTS CACHÉS

H W Z S N P Q V B T Q S T M X E Y E W A
 A C P A Y Q S B S E E E Z A D J Z E N A
 Z N O T Q M U M P Z M C E N Z X Y V B L
 M G O N X E P B A P I I L I E B G A E H
 R Z G I T N T T S I W I B P W S Y O C Y
 E E G R T A O I O I N E I U R Q A S N G
 T F R G E C M I D M M S S L S B R V A I
 M E X E K I E I T I E L I A W A W E S E
 Q S T A G R L F N A M S U T J C C E S N
 O L A E P I U P N A L U N I O T N H I E
 C M J N R D R E I I T E H O D E B R O R
 T H A U I N A F L T I I G N L R Z R R M
 R F R L F T U N E A L X O N U I X A C G
 Q T R R A Z A E G R H U O N O E G I Z G
 I Q O Y A D D I M E V C M T M C T D H O
 H I X B P D I P R E R E C Q I E U Y X Y
 D O R K Z E H E Y E N E T I R B U L A S
 H C T V U Z C L L D W T B O Q S K L U D
 S E L L E N O M L A S D Y O A G Y E P V
 X I K U Y Q E G T V B C K S W G Q S Z Z

Trouver les mots cachés dans la grille ci-dessus:

BACTÉRIE
 CHALEUR
 CONGÉLATION
 CONTAMINATION
 CROISSANCE
 DANGER
 DIARRHÉE
 ÉTERNUEMENT
 FROID
 HUMIDITÉ
 HYGIÈNE
 MAINS

MALADIE
 MANIPULATION
 MULTIPLIER
 NUISIBLE
 RÉFRIGÉRER
 SALMONELLES
 SALUBRITÉ
 SANITAIRE
 SYMPTÔMES
 TEMPS
 TOXI-INFECTION

NOTE:

La première diapositive doit faire face au logement n°1 avant de faire démarrer la cassette

TEXTE

"LES INVITÉS SURPRISE...ou la salubrité des aliments"

Diapositive	Description	Commentaire
1.	Graphique	
2.	Graphique (Assiette)	On a déjà dit: "Apprivoisez* les aliments. Observez leurs caractéristiques. Faites-vous en des amis, et ils vous donneront force et vigueur; traitez-les en ennemis, ils vous détruiront."
3.	Barbecue	De toutes* nos activités quotidiennes, la manipulation des aliments est souvent la plus routinière. Lorsqu'on est malade,* il ne vous vient pas à l'esprit de mettre en cause des aliments qu'on a consommés mais...
4.	Famille à table	...il vous* est peut-être arrivé de souffrir de nausées, de crampes, de vomissements ou de diarrhée. Avez-vous pensé que vous pouviez être victime d'une toxi-infection alimentaire? Les symptômes* n'apparaissent pas forcément tout de suite après le repas.
5.	Famille à table	Généralement tout reste normal pendant 4 à 6 heures puis la maladie s'installe, et* dans certains cas, il peut s'écouler jusqu'à une semaine avant que tous les symptômes n'apparaissent.

* indique le timbre sonore

Diapositive	Description	Commentaire
6.	Pique-nique	Les toxi-infections sont d'habitude causées par l'ingestion d'aliments* qui contiennent un grand nombre de bactéries pathogènes.
7.	Pique-nique	On trouve des bactéries partout. Elles sont la plupart du temps inoffensives, souvent même utiles, mais parfois, certaines sont très dangereuses.
8.	Graphique (Temps/ température)	Dans des conditions déterminées,* ces bactéries dangereuses se multiplient très rapidement et leur nombre peut doubler toutes les 15 minutes...À ce rythme, en 3 heures et demi, elles peuvent passer de 100 à 1 million.
9.	Service alimentaire	Si vous voulez en savoir plus long sur ces bactéries...sur les chemins qu'elles utilisent pour* s'introduire dans les aliments...et sur les meilleurs moyens de leur barrer la route...
10.	Graphique	...suivez-nous. Nous allons reconstituer quatre épisodes dramatiques où les victimes ont, à leur* insu, partagé leur repas avec...
11.	Graphique (Assiette)	...des invités surprise.*
12.	Graphique "Dessert mortel"	
13.	Patiente âgée	(INFIRMIÈRE) En* avez-vous fini avec votre menu, Mme Raymond?
14.	Menu	(PATIENTE) Encore* un instant mon petit...Voilà. (INFIRMIÈRE) Comment vous sentez-vous* ce matin?
15.	Patiente âgée	(PATIENTE) Bien, vous savez...comme d'habitude...un peu fatiguée.

Diapositive	Description	Commentaire
16.	Infirmière et patiente	(INFIRMIÈRE) ...Probablement* l'effet de votre médicament. Dormez un peu. Je vous réveillerai à l'heure du dîner.
17.	Oeuf	(Bruits d'oeufs que l'on casse)* (EMPLOYÉ 1) Bientôt prêts tes poulets?
18.	Oeufs	(EMPLOYÉ 2) Ouais, c'est* le dernier plateau. As-tu assez d'oeufs? (EMPLOYÉ 1) Je pense que oui.* Combien de portions y faut préparer?
19.	Cuisiniers	(EMPLOYÉ 2) Cent cinquante...ils ont tous choisi le pouding* au tapioca.
20.	Cuisiniers	(EMPLOYÉ 1) Batinche. Il faut que je me grouille. Écoute, si tu as fini de ton côté, peux tu me* donner un coup de main avec les oeufs. Il faut les battre et les ajouter au mélange dans la casserole sur le fourneau.*
21.	Cuisiniers	(EMPLOYÉ 2) Ah oui...pour l'aimer, ils l'aiment notre pouding au tapioca...
22.	Graphique "Charité bien ordonnée"	
23.	Planification de groupe	(LINE) *Bon, on est tous d'accord sur une chose: pas question d'avoir un désastre comme l'an dernier.* Cette fois-ci, les dindes doivent être prêtes à temps.
24.	Line	Marthe, on a combien de personnes?*
25.	Marthe, Sylvie et Jacques	(MARTHE) Voyons, ça nous fait...cent...trente...sept. (SYLVIE) Et il y en a qui continuent à s'inscrire.

Diapositive	Description	Commentaire
		(JACQUES) 137? Eh bien, dire qu'on a eu de la peine à en servir 90 l'an dernier.
26.	Marthe	(MARTHE) Oui,* mais cette fois, on va les commencer plus tôt. Diane a trouvé une nouvelle méthode. Elle les fait cuire plus longtemps* et plus lentement.
27.	Line	(LINE) Mais je pensais qu'on voulait y aller plus rondement.
28.	Pierre et autres	(PIERRE) Justement...on* a déjà essayé comme ça. Tu commences la veille et la dinde cuit toute la nuit. As-tu assez de cuistots, Marthe?*
29.	Marthe	(MARTHE) Je crois que oui, si je te compte toi, Adèle...et Diane. La purée ça va être toi Danielle, avec Joanne?* Qui s'occupe du maïs? (JACQUES) Un petit café, quelqu'un?
30.	Mains-planification	(MARTHE) Sylvie, peux-tu demander à Diane si elle veut bien se charger d'une dinde?*
31.	Graphique "La boîte à surprise"*	
32.	Garçon	
33.	Garçon	(GARÇON)
34.	La soeur	*Tu sais pas quoi...j'ai compté 2 buts...L'instructeur m'a dit que je suis prêt pour l'équipe des étoiles. *...Non mais, regardez-mois ça...elle fait ses devoirs...tu veux me faire croire ça?

Diapositive	Description	Commentaire
35.	Calculatrice	(LA SOEUR) (s'acharne sur ses devoirs) Arrête* Jeannot. J'essaie de me concentrer...J'ai un examen demain.
36.	Garçon et sa soeur	(GARÇON) Moi* j'ai faim, quand est-ce qu'on mange? (LA SOEUR) Jeannot, tu penses qu'à manger. Maman t'a demandé de ne rien prendre avant le repas. (GARÇON) Elle ne le saura pas...parce que tu va pas lui répéter, hein.* (ton ironique et légèrement menaçant)
37.	Garçon cherchant de quoi à manger	(GARÇON) Ouais...rien d'autre là-dedans à part la soupe?*
38.	Graphique "Un pique-nique qui tourne mal"	
39.	Deux institutrices	(PREMIÈRE INSTITUTRICE) Une* corde à sauter. (DEUXIÈME INSTITUTRICE) Une... (PREMIÈRE INSTITUTTRICE) Un ballon de soccer. (DEUXIÈME INSTITUTRICE) C'est moi qui l'ai. (PREMIÈRE INSTITUTTRICE) Un bâton de baseball. (DEUXIÈME INSTITUTRICE) Bon, le compte y est. Est-ce qu'il va durer longtemps ce pique-nique?* On a de quoi à équiper un gymnase.

Diapositive	Description	Commentaire
40.	Jeune garçon	(JEUNE GARÇON) (EN CRIANT) Mme Cyr...n'oubliez pas le pique-nique.*
41.	Deux institutrices et leurs autos	(PREMIÈRE INSTITUTRICE) (RÉPOND EN CRIANT) Pressez-vous. On commence le chargement...
42.	Deux institutrices et quelques étudiants	(DEUXIÈME INSTITUTRICE) Quelle route prenons-nous déjà...la 9? (PREMIÈRE INSTITUTRICE) On devrait plutôt* emprunter la...non t'as raison, la 9, ce sera plus rapide.
43.	Deux institutrices et jeune garçon	Rassemblement. Qui monte avec qui? (GARÇON) Moi je veux aller* dans l'auto où il y a les sandwichs.
44.	Enfants et glacière dans l'auto	(PREMIÈRE INSTITUTRICE) Du calme Denis, il y a de la nourriture dans les deux voitures. Tassez-vous là derrière. *Jean, va voir s'il reste de la place dans la voiture de Mme Gagné. (À L'AUTRE INSTITUTRICE) Alors on se rencontre là-bas?*
45.	Aliments	(NARRATEUR) Les bactéries aiment l'humidité...et la chaleur. Elles affectionnent les produits laitiers, les oeufs et la viande...les aliments de faible acidité.
46.	Graphique (Zone de danger)	Les aliments* susceptibles d'être contaminés sont donc ceux où les bactéries pathogènes peuvent se multiplier lorsque la température est maintenue assez longtemps dans la zone de danger. Pour faire échec aux bactéries, il existe* des moyens très simples.

Diapositive	Description	Commentaire
47.	Graphique (Préparation)	En premier lieu, garder tout ce qui entre en contact avec les aliments, comme les planches à découper, les ustensiles et les mains, rigoureusement propres pour empêcher la propagation des bactéries d'un aliment à l'autre.*
48.	Graphique (Cuisson)	...détruire les bactéries en faisant cuire les aliments à des températures suffisamment élevées et en les gardant chauds jusqu'au moment de les servir.*
49.	Graphique (Entreposage)	...enrayer la prolifération des bactéries en entreposant les aliments froids réfrigérés jusqu'à ce qu'ils soient servis.*
50.	Graphique (Présentation)	Enfin, si l'on ne peut contrôler la température, veiller à consommer dans les deux heures tout aliment susceptible d'être contaminé.*
51.	Graphique "Un dessert mortel"	
52.	Cuisiniers à l'oeuvre	*Ils étaient pressés ce jour-là à l'hôpital.
53.	Poulet	Normalement, comme Yves venait de préparer des poulets, Alain ne lui aurait pas demandé de lui donner un coup de main avec les* oeufs.
54.	Cuisiniers	Alain et Yves savaient-ils ou ignoraient-ils que les Salmonelles se trouvent le plus souvent dans la volaille et que les blancs d'oeufs risquaient d'être contaminés?
55.	Activités à la cuisine	Peu importe,* ni l'un ni l'autre n'a songé au fait que même si le pouding au tapioca était bien cuit, et donc probablement exempt de bactéries, les blancs d'oeufs, au contraire, étaient utilisés crus.*
56.	Un cuisinier	Les blancs d'oeufs avaient été battus...puis ajoutés directement au mélange chaud sans subir de cuisson...Par cette façon de procéder, on a introduit une source de contamination dans une masse importante d'aliment chaud, impossible à refroidir rapidement,* donc maintenue dans la zone de danger pendant suffisamment de temps

Diapositive	Description	Commentaire
		pour permettre la multiplication des bactéries.*
57.	Graphique "Charité bien ordonnée"	
58.	Dinde	(DIANE) Mais* non Sylvie...rien de plus facile, je t'assure. J'ai sorti la dinde hier* soir pour la laisser décongeler. D'ailleurs, ça se cuit tout seul.
59.	Préparation de la farce	Non, non...c'est de la farce bien ordinaire...avec des oeufs et un peu de bouillon...
60.	La dinde au four	*...non rien d'autre...il ne me restera plus qu'à la mettre au four à 225°F avant d'aller me coucher.
61.	Température du four	Ah oui*...225 Farenheit, ça fait...115 Centigrades pour ton four.
62.	Le four	Non, pas besoin de te lever pour faire quoi que ce soit. Ça cuit* toute la nuit et une partie de l'avant-midi. (pause) (Ne t'inquiète pas, la dinde sera parfaitement cuite...et à temps.*
63.	Dinde sur comptoir	(NARRATEUR) Oh que oui...la dinde fut prête à temps. Une fois décongelée, elle est restée 12 heures à la température de la pièce. Autrement dit, pendant 4 heures au moins, sa température s'est maintenue dans la zone de danger.*
64.	Température du four	Et pour comble, la température de cuisson était trop basse pour détruire les bactéries. En fait, à cette faible température il n'y avait pas de meilleure façon de s'assurer que la dinde et sa farce allaient passer près d'une dizaine d'heures dans la zone de danger.*

Diapositive	Description	Commentaire
65.	Dinde et banquet	Enfin, après a cuisson, il s'est écoulé encore 4 heures avant que la dinde ne soit servie au repas paroissial. Cette dinde et 3 autres... préparées dans les mêmes conditions, n'avaient plus rien de volailles saines... ...c'étaient de véritables bombes à retardement.*
66.	Graphique "La boîte à surprise"	
67.	Jean	(JEAN) *Tiens, j'suis sûr que maman remarquera rien si je prends de ça. (SUZANNE) Qu'est-ce que c'est? (JEAN) Des palourdes. (SUZANNE) Beurk.*
68.	Boîte de palourdes	(JEAN) (EFFET SONORE - la boîte émet un sifflement lorsque Jean l'ouvre) Hey, j'en ai vu une qui bouge. Tiens, goûte-moi ça.
69.	Jean et Suzanne	(SUZANNE) Jeannot...veux-tu bien cesser.* Tu vas tout de même pas les manger...elles sont écoeurantes, puis elles sentent mauvais.*
70.	Jean	(JEAN) C'est peut-être leur odeur normale. Combien tu me donnes si je les mange?*
71.	Suzanne	(SUZANNE) Pas un sou. De toute façon, t'es assez "capoté" pour les manger quand même.*

Diapositive	Description	Commentaire
72.	Boîte de palourdes	<p>(NARRATEUR)</p> <p>Qui n'a jamais été tenté par les "spéciaux" où on offre des boîtes de conserve rouillées ou bosselées?</p> <p>La mère de Jean a succombé...après tout, la boîte n'avait pas coulé et...il ne semblait pas y avoir de signe de détérioration...*</p>
73.	Boîtes rouillées et bosselées	<p>La mère de Jean ne savait pas que la rouille et les bosses peuvent provoquer à la surface d'une boîte la formation de trous minuscules qui ne sont pas toujours visibles à l'oeil nu,...mais qui sont suffisants pour permettre aux bactéries microscopiques* présentes dans l'air de s'introduire...</p>
74.	Vidant la boîte de palourdes	<p>...dans un milieu humide, chaud et sombre, conditions parfaites s'il en est pour leur croissance.*</p>
75.	Intérieur d'un réfrigérateur	<p>Si Jean avait jeté un coup d'oeil dans le frigo, il aurait peut-être trouvé des restes...inoffensifs.</p> <p>En effet, on peut conserver sans danger dans le réfrigérateur des restes d'aliments cuits à conditions de ne pas les garder à la température de la pièce pendant plus de 2 heures* avant de les réfrigérer.</p>
76.	Femme qui sent de la viande	<p>À cet égard, il existe deux règles d'or...manger les restes dans la semaine qui suit leur cuisson...et, avant de les servir assurez-vous qu'ils ne dégagent pas d'odeur suspecte.*</p>
77.	Poulet	<p>Méfiez-vous aussi de la contamination par d'autres aliments. Ici, le liquide qui s'égoutte du poulet en train de décongeler pourrait fort bien contenir des bactéries,* et tomber sur des aliments déjà cuits qu'on se contentera seulement de réchauffer.</p>
78.	Poulet (de plus près)	
79.	Intérieur d'un congélateur	<p>La* congélation est un autre moyen de garder les aliments en toute sécurité.</p>
80.	Rôti de boeuf	<p>Toutefois, la congélation n'élimine pas les bactéries; elle ne fait que ralentir leur activité. Ainsi, on peut conserver les aliments</p>

Diapositive	Description	Commentaire
		au congélateur sans danger pendant des mois, à condition qu'ils soient* tenus en tout temps hors des températures de la zone de danger qui favorisent la reproduction des bactéries.
		En outre, on doit consommer ou réfrigérer les aliments le plus tôt possible après qu'ils ont décongelé.
81.	Dinde au réfrigérateur	Enfin,* par mesure de sécurité, on conseille de décongeler les aliments dans le réfrigérateur plutôt qu'à la température de la pièce. À la température ambiante, la surface des aliments passe par les températures de la zone de danger avant que l'intérieur n'ait eu le temps de dégeler.*
82.	Graphique "Un pique-nique qui tourne mal"	
83.	Auto en panne	(ENFANT)* Vous êtes capable de le réparer, Mme Cyr? (INSTITUTRICE) J'ai bien peur que non, Denis. Il va falloir attendre de l'aide. Si seulement je pouvais prévenir Mme Gagné.*
84.	Enfants/institutrices au bord de la route	(NARRATEUR) C'est l'été des Indiens...il fait...un soleil de plomb. Le moteur a chauffé et il a fallu s'arrêter. Tandis qu'on attend une nouvelle courroie de ventilateur, l'autre voiture poursuit sa route vers le terrain de camping. Bref, rien d'exceptionnel.*
85.	Paniers de nourriture	Les deux voitures transportaient des paniers remplis de nourriture: mêmes sandwichs au jambon, même salade de pommes de terre, fraîchement préparés par la même personne, le tout soigneusement cuit et à une température correcte; mais on les a servi trop tard.*

Diapositive	Description	Commentaire
86.	Coffre d'une auto	Dans la voiture en panne les aliments emballés dans une boîte de carton ont séjourné dans le coffre arrière par une température de 30°C* ce qui laisse deviner quelle température il faisait à l'intérieur du coffre.
87.	Boîte et coffre	
88.	Glacière sur table	Dans l'autre voiture,* les aliments étaient gardés bien au frais, à l'ombre, dans une glacière. Dans les deux cas, même temps d'attente, mais températures différentes.*
89.	Nourriture	Rappelons-le, les bactéries se multiplient plus rapidement à une température élevée...et plus lentement à une température fraîche.*
90.	Paniers vides	Aucun des aliments n'avaient ni goût ni odeur désagréable mais l'un des deux paniers contenait du poison.*
91.	Graphique (Préparation, cuisson entreposage, présentation)	PRÉPARATION...CUISSON...ENTREPOSAGE...ET PRÉSENTATION. Quatre étapes de la manipulation des aliments où de simples décisions et certaines précautions élémentaires font pencher la balance du côté de la santé ou de la maladie...peut-être la mort.
92.	Plaque d'identité au poignet d'une patiente	Un* soir de septembre, à l'hôpital de Scarborough en Ontario, on offre* un pouding au tapioca comme dessert aux malades.
93.	Infirmière (floue)	
94.	Patiente âgée	Quelques* heures plus tard, 103 personnes sont prises de diarrhée, de nausées* et de crampes...des signes de la Salmonellose.*
95.	Repas sur plateau	
96.	Patiente et plateau	Deux des patients...faibles et âgés...meurent.
97.	Banquet	Récemment,* à Battleford en Saskatchewan, un organisme paroissial s'est* donné beaucoup de peine pour organiser son dîner annuel à la dinde.*
98.	Dinde	

Diapositive	Description	Commentaire
99.	Sauce	Les volailles avaient été préparées à l'avance et* le repas servi tôt dans la soirée.
100.	Sauce aux canneberges	
101.	Découpage de la dinde	Pendant la nuit,* plus de 50 personnes sont tombées malades souffrant de diarrhée, de nausées* et de crampes...la Salmonelle, encore une fois, avait frappé.*
102.	Découpage de la dinde	
103.	Service	L'analyse a permis de confirmer que les dindes contenaient des bactéries pathogènes.
104.	Jean et Suzanne	*Un jour de mars, en fin d'après-midi, un jeune garçon de Kentville, en Nouvelle-Écosse, a ouvert une boîte de petites* palourdes entières, qui était rouillée; il en a vidé le contenu dans un casserole et l'a fait bouillir.
105.	Vidant la boîte de palourdes	Pour* tromper la faim en attendant le souper, il a dévoré toutes les palourdes malgré leur goût amer et leur odeur suspecte.
106.	Jean à la cuisinière	A 8h30* ce soir-là, il est devenu gravement malade. Deux heures plus tard, sa mère affolée le conduisait à l'hôpital.
107.	Palourdes dans une casserole	Le jeune garçon* a été malade toute la nuit et ne s'est remis que deux jours plus tard.
108.	Jean goûte les palourdes	Les palourdes étaient contaminées par les staphylocoques qui ont envahi la boîte à la faveur* de trous minuscules percés dans le couvercle par la corrosion.
109.	Jean examine les palourdes	Ni la cuisson, ni l'ébullition n'avait détruit les toxines dangereuses produites par staphylococcus aureus.
110.	Institutrices et autos	Par* une chaude journée d'été, deux voitures quittent Lethbridge, en Alberta, à destination d'un camping à 64 km de la ville, chaque groupe emportant des provisions composées de jambon et de salade de pommes de terre.*

Diapositive	Description	Commentaire
111.	Coffre d'une auto	L'une des voitures tombe en panne et les aliments qu'elle transporte passent plusieurs heures dans le coffre arrière surchauffé.
112.	Glacière	Le second groupe,* quant à lui, arrive sans incident au camping et les aliments sont conservés bien au frais dans une glacière.*
113.	Boîte de carton	Lorsque le premier groupe parvient enfin à destination, on sort la nourriture et tout le monde mange ensemble.
114.	Les enfants mangent	Personne ne s'est arrêté à penser que les* aliments dans la voiture en panne avaient passé la journée à la température d'une étuve et pouvaient être contaminés...par des staphylocoques.*
115.	Scène de pique-nique	Cette nuit-là, la moitié des enfants qui avaient consommé la nourriture contaminée, sont transportés d'urgence à l'hôpital de Pincher Creek.*
116.	Graphique	Tous ces incidents auraient pu être évités... Et ils ne devraient pas se reproduire.*
117.	Graphique (Préparation)	
118.	Lavage des mains	Chaque fois que* vous avez touché à des aliments susceptibles de contamination, ne touchez à rien d'autre sans vous laver les mains à l'eau chaude savonneuse...
119.	Contact avec les mains	Car les bactéries se transmettent* à tout ce qu'on touche avec des mains qui ne sont pas parfaitement propres... ...un robinet, une poignée du placard...une serviette...le tablier que vous portez. Les bactéries collent aux objets et risquent de recontaminer vos mains après que vous les avez lavées.*
120.	Service du pouding	Si vous devez préparer de grandes quantités d'aliments qu'il faut laisser refroidir avant de servir, répartissez-les en portions individuelles.

Diapositive	Description	Commentaire
		Chaque portion refroidit plus rapidement et les températures restent moins longtemps dans la zone de danger. C'est une bonne façon de faire échec à la croissance des bactéries.*
121.	Graphique (Cuisson)	
122.	Température du four	*Assurez-vous que la température de cuisson est assez élevée pour détruire les bactéries.*
123.	Thermomètre à viande	Employez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la température interne de la carcasse est plus élevée que celle de la zone de danger.*
124.	Des restes	Lorsque vous réchauffez des restes, assurez-vous qu'ils sont bien chauds, assez chauds pour tuer les bactéries.*
125.	Graphique (Entreposage)	
126.	Boîte endommagée	N'ouvrez pas* les boîtes de conserve qui sont bombées, bosselées, rouillées ou qui ont coulé.
127.	Jean goûte	Et, par dessus tout, ne goûtez pas aux aliments en conserve qui giclent lorsqu'on ouvre la boîte,* qui font des bulles, qui paraissent moisies ou qui dégagent une odeur inhabituelle.
128.	Palourdes sur une assiette	Si vous devenez malade après avoir consommé un aliment en conserve, consultez votre médecin et alertez* sans tarder votre service local de santé publique. Dans la mesure du possible, conservez l'aliment suspect,* gardez la boîte et prenez note du code de production afin de permettre aux autorités de déterminer la cause de votre maladie et de retirer du marché les autres boîtes contaminées si nécessaire.*
129.	Boîte vide	

Diapositive	Description	Commentaire
130.	Dinde et farce au four	Il est toujours préférable de faire cuire la volaille et la farce séparément. Sinon,* on conseille d'enlever la farce immédiatement après la cuisson et de la réfrigérer à part.*
131.	Enlevant la farce	
132.	Graphique (Présentation)	
133.	Préparation d'un sandwich	Conservez* les aliments susceptibles de contamination sur la glace ou encore au contact de boissons glacées.
134.	Préparation d'un sandwich	Ne* les laissez pas plus de deux heures à la température de la pièce. Sinon, n'attendez pas de signal d'alarme. Les bactéries se multiplient sans prévenir.*
135.	Graphique "Recette pour la salubrité des aliments"	Soyez prudent. Traitez avec soin les aliments susceptibles de contamination. Gardez les aliments chauds bien chauds... ...et les aliments froids bien froids. Et si vous ne pouvez contrôler la température, consommez-les dans les deux heures qui suivent leur cuisson ou leur sortie du réfrigérateur.* Gardez bien en mémoire cette recette et...
136.	Graphique (assiette)	...vous n'aurez jamais d'invités surprise à votre table.*
137.	Graphique* (produit pour)	
138.	Graphique* (remerciements)	
139.	Graphique* (produit par)	
140.	Canada	

PRÉTEST

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

Lire attentivement chaque énoncé et indiquer si vous êtes en accord ou en désaccord en faisant une croix (x) dans la colonne appropriée.

Énoncé	Sans D'accord	opinion	En désaccord
1. Les nausées, les vomissements, la diarrhée et les crampes abdominales sont quelques-uns des symptômes de toxi-infection alimentaire.	_____	_____	_____
2. Les symptômes de toxi-infection alimentaire n'apparaissent habituellement pas avant qu'une période de douze à vingt-quatre heures se soit écoulée après la consommation d'un aliment contaminé.	_____	_____	_____
3. Dans des conditions favorables, les bactéries se multiplient très rapidement.	_____	_____	_____
4. Lorsqu'on réchauffe des aliments, il faut veiller à les amener à une température très chaude afin de détruire les bactéries.	_____	_____	_____
5. Lorsqu'on travaille avec ses mains, il faut les laver à l'eau chaude savonneuse avant de toucher aux aliments.	_____	_____	_____
6. Il n'y a pas de risque à goûter des aliments en conserve qui dégagent une odeur rance ou inhabituelle, car en petite quantité ils ne peuvent être nuisibles.	_____	_____	_____

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
7. Il est impossible de prévenir les toxi-infections alimentaires en manipulant les aliments avec soin.	_____	_____	_____
8. On peut contrôler la croissance des bactéries si l'on fait refroidir rapidement les aliments chauds, ou si on les garde très chauds avant de les servir.	_____	_____	_____
9. La contamination croisée peut se produire si le liquide d'un poulet en train de dégeler et qui contient des bactéries pathogènes, dégoutte sur un autre aliment déjà cuit et prêt à servir.	_____	_____	_____
10. Les aliments provenant de boîtes de conserve bombées ou qui coulent sont dangereux.	_____	_____	_____
11. Par contamination croisée, on désigne le phénomène par lequel les bactéries d'un aliment se propagent à un autre.	_____	_____	_____
12. Il n'y a pas de risque à consommer des aliments moisissés si on a enlevé la couche de moisissure.	_____	_____	_____
13. Les aliments susceptibles de contamination devraient être consommés dans un délai de six heures s'ils sont gardés à température ambiante.	_____	_____	_____
14. Si on est malade après avoir consommé un aliment, on doit consulter son médecin et signaler immédiatement l'incident.	_____	_____	_____

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
15. Le service de santé publique de votre région est l'endroit où il faut signaler un cas présumé de toxi-infection alimentaire.	_____	_____	_____
16. Il est préférable de faire décongeler les aliments au réfrigérateur plutôt qu'à la température ambiante.	_____	_____	_____
17. Une grande quantité d'un aliment susceptible de contamination refroidit très lentement, même au réfrigérateur, ce qui permet aux bactéries de s'y multiplier rapidement.	_____	_____	_____
18. Les bactéries se multiplient plus lentement à haute température et plus rapidement à basse température.	_____	_____	_____
19. Si on garde le lieu de travail très propre, on diminue le danger de propagation des bactéries des ustensiles à un aliment ou d'un aliment à un autre.	_____	_____	_____
20. Pour emporter sans risque des aliments susceptibles de contamination, on peut mettre dans l'emballage de la glace, des boissons glacées ou des sacs congelés.	_____	_____	_____
21. Les aliments contaminés ont toujours mauvais goût ou dégagent toujours une mauvaise odeur.	_____	_____	_____

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
22. Les aliments en conserve qui gicent lorsqu'on les ouvre, qui semblent moisissus ou qui font des bulles sont vraisemblablement dangereux.	_____	_____	_____
23. La mayonnaise peut causer une toxoinfection alimentaire.	_____	_____	_____
24. Si le contenu d'une boîte de conserve s'est détérioré, on peut en détruire toutes les substances toxiques en le faisant bouillir quelques minutes.	_____	_____	_____
25. Tout ce qu'on touche favorise la croissance bactérienne, qu'il s'agisse des mains, de l'eau du robinet, d'un tablier, de serviettes, d'ustensiles ou de poignées de portes.	_____	_____	_____
26. Les aliments provenant de boîtes de conserve rouillées ou bosselées peuvent être contaminés et causer une toxoinfection alimentaire.	_____	_____	_____
27. Un endroit humide et chaud est idéal pour la croissance des bactéries.	_____	_____	_____
28. La conservation des aliments froids au réfrigérateur ralentit la croissance des bactéries.	_____	_____	_____

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
29. La congélation détruit les bactéries.	_____	_____	_____
30. Les bactéries peuvent se propager d'un aliment à un autre.	_____	_____	_____
31. Une toxi-infection alimentaire survient habituellement lorsqu'on consomme des aliments contenant de fortes quantités de bactéries dangereuses.	_____	_____	_____
32. La plupart des bactéries sont sans danger, seules certaines d'entre elles sont nuisibles.	_____	_____	_____
33. Pour proliférer, les bactéries ont besoin de chaleur et d'humidité.	_____	_____	_____
34. Le problème qui se pose lorsque l'on fait décongeler des aliments à la température ambiante est que la surface de l'aliment peut atteindre la zone de danger avant que l'intérieur de l'aliment ne soit décongelé.	_____	_____	_____
35. Les températures de la zone de danger varient de 4°C (40°F) à 60°C (140°F).	_____	_____	_____
36. Des bactéries nuisibles peuvent se propager aux aliments à partir d'ustensiles et de planches à découper.	_____	_____	_____
37. La réfrigération détruit les bactéries.	_____	_____	_____
38. La cuisson à température suffisamment élevée peut détruire les bactéries.	_____	_____	_____

RÉPONSES PRÉTEST MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

Lire attentivement chaque énoncé et indiquer si vous êtes en accord ou en désaccord en faisant une croix (x) dans la colonne appropriée.

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
1. Les nausées, les vomissements, la diarrhée et les crampes abdominales sont quelques-uns des symptômes de toxi-infection alimentaire.	✓		
2. Les symptômes de toxi-infection alimentaire n'apparaissent habituellement pas avant qu'une période de douze à vingt-quatre heures se soit écoulée après la consommation d'un aliment contaminé.			✓
3. Dans des conditions favorables, les bactéries se multiplient très rapidement.	✓		
4. Lorsqu'on réchauffe des aliments, il faut veiller à les amener à une température très chaude afin de détruire les bactéries.	✓		
5. Lorsqu'on travaille avec ses mains, il faut les laver à l'eau chaude savonneuse avant de toucher aux aliments.	✓		
6. Il n'y a pas de risque à goûter des aliments en conserve qui dégagent une odeur rance ou inhabituelle, car en petite quantité ils ne peuvent être nuisibles.			✓

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
7. Il est impossible de prévenir les toxi-infections alimentaires en manipulant les aliments avec soin.	_____	_____	_____ ✓ _____
8. On peut contrôler la croissance des bactéries si l'on fait refroidir rapidement les aliments chauds, ou si on les garde très chauds avant de les servir.	_____ ✓ _____	_____	_____
9. La contamination croisée peut se produire si le liquide d'un poulet en train de décongeler et qui contient des bactéries pathogènes, dégoutte sur un autre aliment déjà cuit et prêt à servir.	_____ ✓ _____	_____	_____
10. Les aliments provenant de boîtes de conserve bombées ou qui coulent sont dangereux.	_____ ✓ _____	_____	_____
11. Par contamination croisée, on désigne le phénomène par lequel les bactéries d'un aliment se propagent à un autre.	_____ ✓ _____	_____	_____
12. Il n'y a pas de risque à consommer des aliments moisissés si on a enlevé la couche de moisissure.	_____	_____	_____ ✓ _____
13. Les aliments susceptibles de contamination devraient être consommés dans un délai de six heures s'ils sont gardés à température ambiante.	_____	_____	_____ ✓ _____
14. Si on est malade après avoir consommé un aliment, on doit consulter son médecin et signaler immédiatement l'incident.	_____ ✓ _____	_____	_____

Énoncé	Sans D'accord	opinion	En désaccord
15. Le service de santé publique de votre région est l'endroit où il faut signaler un cas présumé de toxi-infection alimentaire.	✓		
16. Il est préférable de faire décongeler les aliments au réfrigérateur plutôt qu'à la température ambiante.	✓		
17. Une grande quantité d'un aliment susceptible de contamination refroidit très lentement, même au réfrigérateur, ce qui permet aux bactéries de s'y multiplier rapidement.	✓		
18. Les bactéries se multiplient plus lentement à haute température et plus rapidement à basse température.			✓
19. Si on garde le lieu de travail très propre, on diminue le danger de propagation des bactéries des ustensiles à un aliment ou d'un aliment à un autre.	✓		
20. Pour emporter sans risque des aliments susceptibles de contamination, on peut mettre dans l'emballage de la glace, des boissons glacées ou des sacs congelés.	✓		
21. Les aliments contaminés ont toujours mauvais goût ou dégagent toujours une mauvaise odeur.			✓

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
22. Les aliments en conserve qui gicent lorsqu'on les ouvre, qui semblent moisissus ou qui font des bulles sont vraisemblablement dangereux.	✓		
23. La mayonnaise peut causer une toxico-infection alimentaire.			✓
24. Si le contenu d'une boîte de conserve s'est détérioré, on peut en détruire toutes les substances toxiques en le faisant bouillir quelques minutes.			✓
25. Tout ce qu'on touche favorise la croissance bactérienne, qu'il s'agisse des mains, de l'eau du robinet, d'un tablier, de serviettes, d'ustensiles ou de poignées de portes.	✓		
26. Les aliments provenant de boîtes de conserve rouillées ou bosselées peuvent être contaminés et causer une toxico-infection alimentaire.	✓		
27. Un endroit humide et chaud est idéal pour la croissance des bactéries.	✓		
28. La conservation des aliments froids au réfrigérateur ralentit la croissance des bactéries.	✓		

Énoncé	D'accord	Sans opinion	En désaccord
29. La congélation détruit les bactéries.	_____	_____	_____ ✓ _____
30. Les bactéries peuvent se propager d'un aliment à un autre.	_____ ✓ _____	_____	_____
31. Une toxi-infection alimentaire survient habituellement lorsqu'on consomme des aliments contenant de fortes quantités de bactéries dangereuses.	_____ ✓ _____	_____	_____
32. La plupart des bactéries sont sans danger, seules certaines d'entre elles sont nuisibles.	_____ ✓ _____	_____	_____
33. Pour proliférer, les bactéries ont besoin de chaleur et d'humidité.	_____ ✓ _____	_____	_____
34. Le problème qui se pose lorsque l'on fait décongeler des aliments à la température ambiante est que la surface de l'aliment peut atteindre la zone de danger avant que l'intérieur de l'aliment ne soit décongelé.	_____ ✓ _____	_____	_____
35. Les températures de la zone de danger varient de 4°C (40°F) à 60°C (140°F).	_____ ✓ _____	_____	_____
36. Des bactéries nuisibles peuvent se propager aux aliments à partir d'ustensiles et de planches à découper.	_____ ✓ _____	_____	_____
37. La réfrigération détruit les bactéries.	_____	_____	_____ ✓ _____
38. La cuisson à température suffisamment élevée peut détruire les bactéries.	_____ ✓ _____	_____	_____

CAS DE TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

CAS

CAUSE(S)

PRÉVENTION

DESSERT MORTEL

CHARITÉ BIEN
ORDONNÉE

CAS DE TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

CAS

CAUSE(S)

PRÉVENTION

LA BOÎTE À
SURPRISE

UN PIQUE-NIQUE
QUI TOURNE MAL

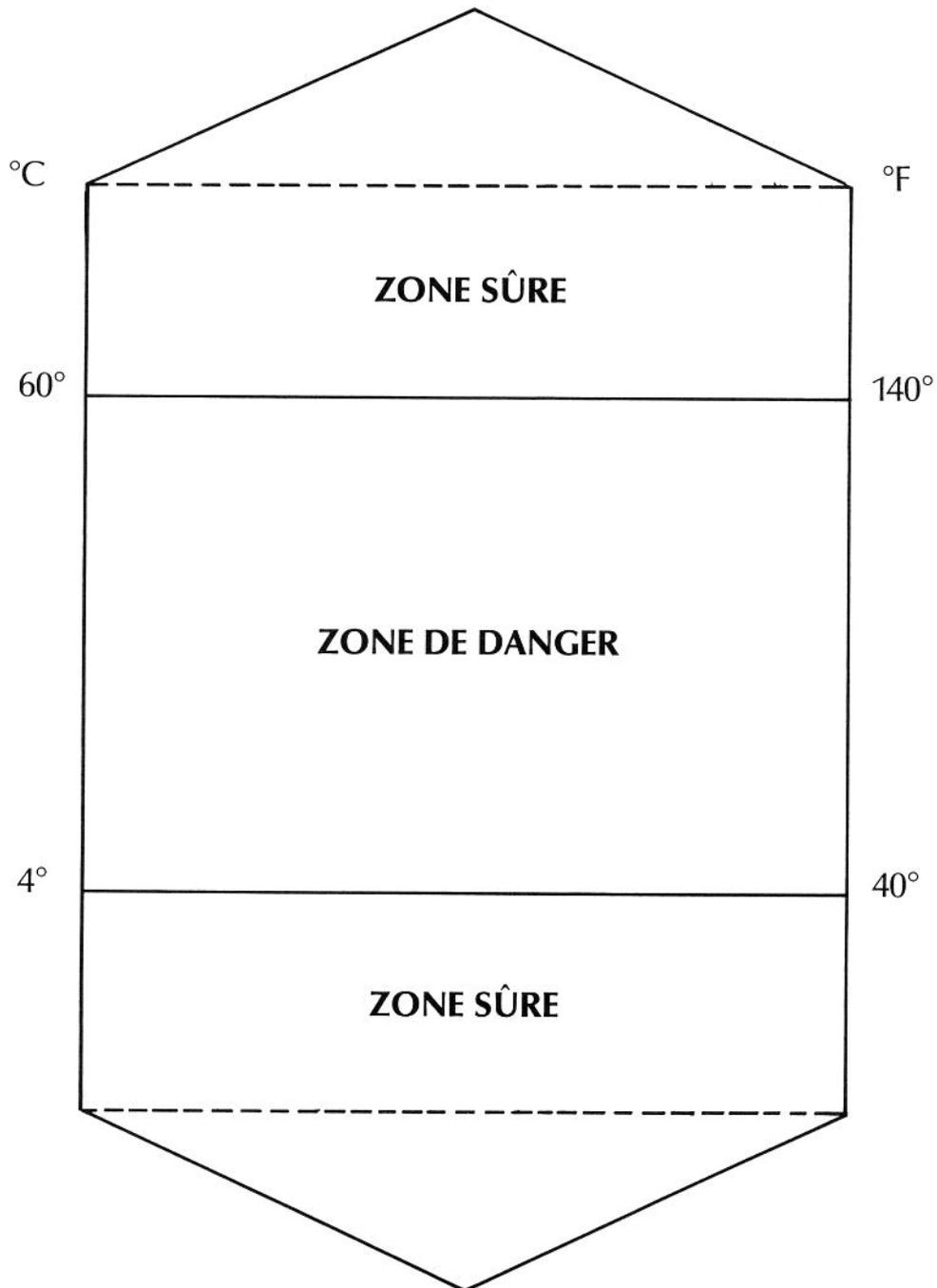
CAS DE TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

CAS	CAUSE(S)	PRÉVENTION
DESSERT MORTEL	Contamination croisée. Période de refroidissement trop longue.	Respecter les prescriptions d'hygiène et éviter de mélanger des aliments crus susceptibles de contamination et des aliments cuits. Faire refroidir les grosses quantités d'aliments cuits en les répartissant en petites portions.
CHARITÉ BIEN ORDONNÉE	Température de cuisson trop basse. Périodes de décongélation et de maintien à la température de la pièce trop longues.	Faire cuire à des températures suffisantes pour tuer les bactéries. Faire décongeler au réfrigérateur. Servir dans moins de deux heures après la préparation.

CAS DE TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

CAS	CAUSE(S)	PRÉVENTION
LA BOÎTE À SURPRISE	Contamination du contenu de boîtes de conserve rouillées ou bosselées. Ébullition insuffisante.	<p>Ne pas consommer d'aliments provenant de boîtes de conserve bombées, rouillées, bosselées ou qui ont coulé.</p> <p>Ne pas goûter aux aliments en conserve qui giclent lorsqu'on ouvre la boîte, qui semblent moisies ou qui dégagent une odeur rance ou inhabituelle.</p>
UN PIQUE-NIQUE QUI TOURNE MAL	Aliments contaminés. Transportés sans réfrigération.	<p>Réfrigérer les aliments susceptibles de contamination ou les conserver sur la glace ou dans des conditions semblables pour les garder froids.</p> <p>Consommer les aliments susceptibles de contamination dans moins de deux heures.</p>

ZONES DE TEMPÉRATURES



MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

PRINCIPES

TECHNIQUES

1.

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

PRINCIPES

TECHNIQUES

2.

3.

4.

RÉPONSES

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

PRINCIPES	TECHNIQUES
<p>1. PROPRETÉ, HYGIÈNE (éliminer les sources de contamination)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Observer de bonnes pratiques hygiéniques: <ul style="list-style-type: none"> – se laver les mains, nettoyer les surfaces de travail et la vaisselle à l’eau chaude savonneuse; – se couvrir les cheveux, ou les attacher; – ne pas goûter aux aliments avec ses doigts ou avec les ustensiles utilisés pour la préparation; – éviter de tousser ou d’éternuer au-dessus des aliments; – garder les blessures couvertes d’un pansement; – ne pas manipuler les parties des accessoires ou des ustensiles qui seront portés à la bouche; – manipuler les aliments avec des ustensiles propres. • Ne pas mélanger des aliments crus susceptibles de contamination avec des aliments prêts à servir. • Réserver, pour les viandes, des planches à découper distinctes de celles utilisées pour les autres aliments afin d’éviter la contamination croisée. • Tenir le lieu de travail exempt de mouches et d’insectes. • Ne pas utiliser de boîtes de conserve bombées, rouillées, bosselées ou qui coulent.

RÉPONSES

MANIPULATION SÉCURITAIRE DES ALIMENTS

PRINCIPES

TECHNIQUES

- | | |
|--|---|
| <p>2. TUER LES BACTÉRIES PAR LA CHALEUR</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer de la cuisson complète de la viande et de la volaille. • Cuire la farce séparément de la volaille. • Garder les aliments cuits à une température interne d'au moins 60°C s'ils ne sont pas servis immédiatement. • Observer des méthodes sûres de mise en conserve. |
| <p>3. MODÉRER LA MULTIPLICATION DES BACTÉRIES PAR LE FROID</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Réfrigérer ou congeler les restes de nourriture dès le repas terminé. • Réfrigérer les aliments périssables à une température de 4°C ou moins, ou les congeler à -18°C. • Conserver les aliments conditionnés selon les données sur l'étiquette. • Enlever la farce de la volaille et la réfrigérer à part. • Refroidir rapidement les grandes quantités d'aliments en les répartissant en petites portions avant de les placer au réfrigérateur. |
| <p>4. CONSOMMER DANS LES DEUX HEURES</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas laisser les aliments susceptibles de contamination à la température ambiante. |

RECETTE POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

CONSOMMER
DANS LES
DEUX HEURES

PROPERTÉ . . .
HYGIÈNE

MODÉRER
LA MULTIPLICATION
DES BACTÉRIES
PAR LE FROID

TUER
LES BACTÉRIES
PAR LA CHALEUR

MOTS CROISÉS

HORIZONTALEMENT

2. Organisme minuscule que l'on ne peut voir qu'à l'aide d'un microscope
5. La réfrigération _____ la multiplication des bactéries
7. Un symptôme de toxi-infection alimentaire
8. Les aliments gardés à la température ambiante passent par la zone de _____
12. Une méthode de conservation des aliments
16. Alerter ce bureau dans le cas d'une toxi-infection alimentaire (2 mots – 5, 8)
18. Qualifie 3 verticalement

VERTICALEMENT

3. Ce que peut entraîner la négligence dans la manipulation des aliments (nom composé – 4, 9)
5. Ce que font les bactéries si elles ont de la nourriture, de l'humidité et de la chaleur (2 mots – 2, 11)
7. Ne pas laisser les aliments susceptibles de contamination plus de _____ _____ à la température ambiante (2 mots – 4, 6)
9. Une partie du corps qui peut transporter les bactéries dans les aliments
11. Une condition qui favorise la multiplication des bactéries
13. La conservation et la pasteurisation détruisent les bactéries par la _____
16. État d'un aliment contenant des bactéries dangereuses
19. Bactéries qui contaminent souvent les aliments et peuvent causer des maladies.
23. Pour refroidir rapidement un aliment, le mettre au _____

MOTS CACHÉS

H W Z S N P Q V B T Q S T M X E Y E W A
 A C P A Y Q S B S E E E Z A D J Z E N A
 Z N O T Q M U M P Z M C E N Z X Y V B L
 M G O N X E P B A P I I L I E B G A E H
 R Z G I T N T T S I W I B P W S Y O C Y
 E E G R T A O I O I N E I U R Q A S N G
 T F R G E C M I D M M S S L S B R V A I
 M E X E K I E I T I E L I A W A W E S E
 Q S T A G R L F N A M S U T J C C E S N
 O L A E P I U P N A L U N I O T N H I E
 C M J N R D R E I I T E H O D E B R O R
 T H A U I N A F L T I I G N L R Z R R M
 R F R L F T U N E A L X O N U I X A C G
 Q T R R A Z A E G R H U O N O E G I Z G
 I Q O Y A D D I M E V C M T M C T D H O
 H I X B P D I P R E R E C Q I E U Y X Y
 D O R K Z E H E Y E N E T I R B U L A S
 H C T V U Z C L L D W T B O Q S K L U D
 S E L L E N O M L A S D Y O A G Y E P V
 X I K U Y Q E G T V B C K S W G Q S Z Z

Trouver les mots cachés dans la grille ci-dessus:

BACTÉRIE	DIARRHÉE	MALADIE	SALUBRITÉ
CHALEUR	ÉTERNUEMENT	MANIPULATION	SANITAIRE
CONGÉLATION	FROID	MULTIPLIER	SYMPTÔMES
CONTAMINATION	HUMIDITÉ	NUISIBLE	TEMPS
CROISSANCE	HYGIÈNE	RÉFRIGÉRER	TOXI-INFECTION
DANGER	MAINS	SALMONELLES	

SOLUTION

MOTS CACHÉS

• • • S • • • • • • • • • T M • • • • • •
• C • • Y • • • • • • E • A • • • • • •
• N O • • M • M • • M • E N • • • • • •
• • O N • E P • A P • • L I • • • • E H
R • • I T N T T S I • • B P • • • • C Y
• E • R T A O I O • N • I U • • • • N G
• • R • E C M I D M • S S L • B • • A I
• E • E • I E I T I E • I A • A • E S E
• S T • G R L F N A M S U T • C • E S N
• • A E • I U P N A L U N I • T • H I E
• M • N R D R E I I T E H O • E • R O •
• • A • I N A F L T I I G N • R • R R •
• • • L F T U N E A L X O N • I • A C •
• • • R A • A E G R H U O N O E • I • •
• • O • • D • I M E • C M T • C • D • •
• I • • • • I P R E • • • • • • • •
D • • • • • • E • E N E T I R B U L A S
• • • • • • • • • T • • • • • • • •
S E L L E N O M L A S • • • • • • • •
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •