

Chapitre 6

4. Comment réussit-on à conserver les aliments ?

Je me documente – page 134

→ Hygiène alimentaire



ÉNONCÉ

1. Cite le nom du microorganisme pathogène responsable du plus grand nombre de cas d'intoxication alimentaire par an en France ?

.....

.....

.....

2. Explique comment l'être humain peut-il être atteint de la maladie appelée listériose ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Explique la différence entre la DLC et la DDM ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

4. Le botulisme est une affection neurologique grave provoquée par la bactérie *Clostridium botulinum*. Celle-ci se développe notamment dans les aliments mal conservés. Quels conseils peux-tu donner pour éviter d'être contaminé par cette bactérie ?

.....

.....

.....

.....

.....

5. À quoi sont dues les intoxications alimentaires? (coche la bonne réponse)

- À la consommation d'aliments dont la DDM est dépassée.
- Au non respect des règles de sécurité alimentaire.
- À la consommation d'aliments dont la DLC est respectée.

6. Léa consomme un aliment dont la DLC est dépassée : (coche la bonne réponse)

- l'aliment aura toujours le même goût.
- elle ne prend aucun risque pour sa santé.
- elle risque d'être malade.