

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.