



# ASSURER LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS SUR TERRE ET DANS L'ESPACE



## FEUILLE D'ACTIVITÉ

NOM : \_\_\_\_\_

**Instructions :** Prenez connaissance de l'étude de cas et répondez à la question correspondante avec votre groupe.

**Étude de cas :** Vous êtes un scientifique des produits alimentaires et aimeriez créer un produit alimentaire pour les astronautes à bord de la Station spatiale internationale.

Dans l'espace ci-dessous, décrivez **trois choses** que vous pourriez faire dans la cuisine ou l'usine de transformation pour assurer la salubrité de l'aliment. Veuillez expliquer votre raisonnement. *Conseil : pensez à l'hygiène, à la transformation de l'aliment et aux étapes de son conditionnement.*



**Étude de cas :** Vous êtes un astronaute sur Mars. Vous êtes le chef cuisinier du restaurant « Les étoiles de Mars » et vous devez apprendre aux cuisiniers à manipuler la viande et les produits sans danger. **Donnez-leur quatre conseils de salubrité pour la manipulation de la viande et des fruits et légumes.**



Entre la viande et les légumes, quel genre d'aliment risque le plus de vous rendre malade s'il est contaminé par des bactéries pathogènes? Expliquez pourquoi.

