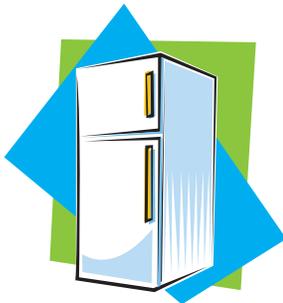


# Food Safety

# La salubrité des aliments

ACTIVITY BOOK

CAHIER D'ACTIVITÉS



Suitable for Gr. K-3 (5-8 year olds)  
And everyone else interested in  
**FOOD SAFETY!**

Destiné aux enfants de la maternelle à la  
3<sup>e</sup> année (enfants de 5 à 8 ans)  
et à tous ceux qui s'intéressent à la  
**SALUBRITÉ DES ALIMENTS!**



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments



Ontario Agri-Food Education Inc.  
L'Éducation agro-alimentaire de l'Ontario, Inc.

Canada



# ABOUT THIS BOOK

## A note for Teachers and Parents

This bilingual booklet was created by the Canadian Food Inspection Agency and Ontario Agri-Food Education. The booklet, with its fun activities, aims to inform young children about FOOD SAFETY. We hope that parents and teachers will complete and enjoy the activities with the children.

For more information about Food Safety, or to obtain additional booklets, contact:

### Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

Public Affairs  
59 Camelot Drive  
Ottawa, ON K1A 0Y9  
(613) 225-2342  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

### Ontario Agri-Food Education (OAFE)

8560 Tremaine Rd.  
P.O. Box 460  
Milton, ON L9T 4Z1  
(905) 878-1510  
[www.oafe.org](http://www.oafe.org)

# À PROPOS DE CE CAHIER

## Note à l'intention des professeurs et des parents

La présente brochure bilingue a été créée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et l'Éducation agro-alimentaire de l'Ontario. À l'aide d'activités amusantes, elle vise à informer les jeunes enfants au sujet de la SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Nous espérons que les parents et les professeurs participeront également aux activités en compagnie des enfants.

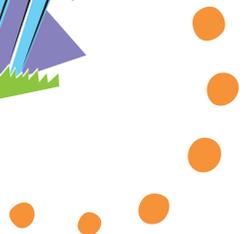
Pour en savoir plus sur la salubrité des aliments ou pour obtenir d'autres exemplaires de la brochure, veuillez communiquer avec l'une des deux organisations suivantes :

### Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Affaires publiques  
59, promenade Camelot  
Ottawa (Ontario) K1A 0Y9  
(613) 225-2342  
[www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

### L'Éducation agro-alimentaire de l'Ontario (OAFE)

8560, chemin Tremaine  
C.P. 460  
Milton (Ontario) L9T 4Z1  
(905) 878-1510  
[admin@oafe.org](mailto:admin@oafe.org)



# ABOUT THE CFIA

The Canadian Food Inspection Agency (CFIA) helps keep our food safe. Be an inspector for us and draw footsteps to each product we would inspect.

# À PROPOS DE L'ACIA

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a pour mission d'assurer la salubrité de nos aliments. Deviens un inspecteur de l'Agence, et trace une ligne pointillée vers chaque produit qu'elle inspecte.



# WASH YOUR HANDS!

# N'OUBLIE PAS DE TE LAVER LES MAINS!

Remember to always wash your hands before eating, before helping to prepare food, or setting the table. Wash your hands with soap and warm water for 20 seconds (sing the Happy Birthday song twice). Washing your hands gets rid of bacteria that could make you sick.

N'oublie pas que tu dois toujours te laver les mains avant de manger, d'aider tes parents à préparer les repas ou de mettre le couvert. Tu dois te laver les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant 20 secondes (tu n'as qu'à chanter « Bonne fête » deux fois). En te lavant les mains, tu élimines toutes les bactéries qui pourraient te rendre malade.

## "RECIPE FOR WASHING HANDS"

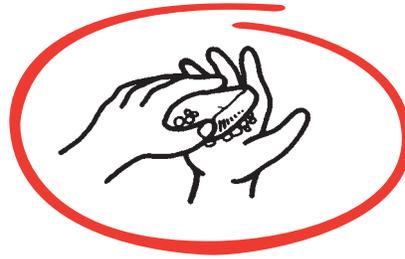
Put these steps in the correct order.

## « SE LAVER LES MAINS : LES ÉTAPES À SUIVRE »

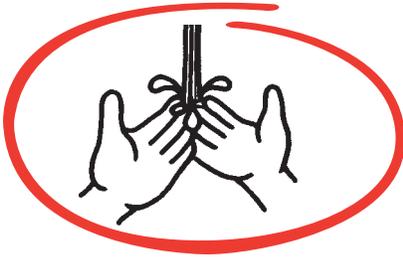
Place les différentes étapes dans le bon ordre.



# \_\_\_\_\_



# \_\_\_\_\_



# \_\_\_\_\_



# \_\_\_\_\_



# \_\_\_\_\_



# \_\_\_\_\_

# KEEP COLD FOODS COLD

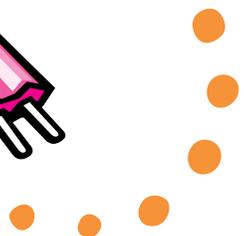
# GARDER AU FROID LES ALIMENTS FROIDS

After shopping, quickly put away the groceries that need to be put in the fridge or freezer. Keeping food cold slows down the growth of harmful organisms that could make you sick.

Après avoir fait l'épicerie, il faut rapidement mettre au réfrigérateur ou dans le congélateur les aliments froids. Le fait de garder les aliments au froid permet de ralentir la croissance d'organismes nuisibles à ta santé.

Help put our groceries away by drawing a line from each item to its proper storage place (refrigerator, freezer, cupboard).

Aide-nous à ranger les provisions en traçant une ligne entre chaque aliment et l'endroit où il doit être rangé (réfrigérateur, congélateur, armoire).



# ZOONOSSES

Zoonoses (zoo-no-sees) are diseases that are spread from animals to humans. If you don't want to get zoonoses, a simple rule to follow is: Wash your hands with soap and warm water for 20 seconds (sing the Happy Birthday song twice).

"ALWAYS WASH YOUR HANDS PROPERLY AFTER TOUCHING YOUR PET OR OTHER ANIMAL."

Have fun colouring these animals.

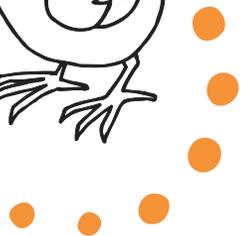


# ZOONOSSES

Les zoonoses (zo-nose) sont des maladies qui se transmettent des animaux à l'humain. Si tu ne veux pas attraper une zoonose, tu n'as qu'à suivre une règle toute simple :

« N'OUBLIE JAMAIS DE TE LAVÉ LES MAINS APRÈS AVOIR TOUCHÉ À TON ANIMAL OU À UN AUTRE ANIMAL. »

Amuse-toi à colorier les animaux.





# MAKING LUNCHES

You need to be careful when you make lunch for school. Follow these simple steps:

1. Before you begin, wash your hands with soap and warm water for 20 seconds (sing the Happy Birthday song twice).
2. Make your lunch on a clean countertop, using only clean utensils and equipment.
3. Wash all fruits and vegetables before preparing or eating them.
4. Keep cold foods cold using insulated lunch bags and freezer packs.
5. Keep hot foods hot using insulated containers.

Draw a picture of yourself getting your lunch ready for school tomorrow, showing how you follow these food safety steps.

# PRÉPARATION DE LA BOÎTE À LUNCH

Il faut faire attention lorsque tu prépares ta boîte à lunch. Voici quelques conseils :

1. Avant de commencer, lave-toi les mains avec du savon et de l'eau chaude pendant environ 20 secondes (tu n'as qu'à chanter « Bonne fête » deux fois).
2. Prépare ta boîte à lunch sur une surface propre, en utilisant seulement des ustensiles et de l'équipement bien propres.
3. Lave tous les fruits et légumes avant de les apprêter ou de les manger.
4. Garde au froid les aliments froids en utilisant des boîtes à lunch isolantes ou des pochettes réfrigérantes.
5. Garde au chaud les aliments chauds en utilisant des contenants isolants.

Maintenant, dessine-toi en train de préparer ta boîte à lunch pour demain en montrant que tu suis bien tous les conseils sur la salubrité des aliments.





# FOOD RECALLS

Sometimes the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) has to get food off store shelves because it may be harmful. This is called a food recall. You and your parents can find out about these by visiting the CFIA Web site at [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca). You'll find lots of food safety information and can sign up to receive these food recalls by e-mail.

Please remember what you have learned about FOOD SAFETY, and tell your friends and family.



This Food Safety Activity Book belongs to:

---

# RAPPELS DES ALIMENTS

Parfois, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) doit retirer des aliments des étagères dans les épicerie parce qu'ils peuvent être dangereux pour la santé. Cette procédure constitue un rappel d'aliments. Tes parents et toi pouvez en savoir plus à ce sujet en consultant le site Web de l'ACIA à l'adresse suivante : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca). Vous y trouverez une foule de renseignements sur la salubrité des aliments. Vous pouvez aussi vous inscrire afin de recevoir par courriel les avis concernant les rappels d'aliments.

Souviens-toi de ce que tu as appris sur la SALUBRITÉ DES ALIMENTS, et n'hésite pas à en parler avec tes amis et ta famille.



Ce cahier d'activités sur la salubrité des aliments appartient à :

---



Canadian Food  
Inspection Agency

Agence canadienne  
d'inspection des aliments



Ontario Agri-Food Education Inc.  
L'Éducation agro-alimentaire de l'Ontario, Inc.

Canada 