

Séparez



séparez



séparez



Séparez



séparez



# Séparez

## Question à choix multiples

- Q : Vous vous êtes servi d'une paire de ciseaux pour ouvrir un sac de lait. Que devriez-vous maintenant faire avec les ciseaux?
- A. Les laver de façon adéquate avant de les ranger?
  - B. Les essuyer avec un linge à vaisselle et les remettre dans le tiroir?
  - C. Les rincer rapidement sous l'eau du robinet et les remettre dans le tiroir?

R : La bonne réponse est A. Demandez à un adulte de bien laver les ciseaux avec du savon et de l'eau chaude ou de les placer dans le lave-vaisselle pour les nettoyer. Si vous utilisez des ciseaux sur lesquels se trouvent des bactéries, vous pourriez contaminer les prochains aliments pour lesquels vous utiliseriez des ciseaux. Souvenez-vous que vous ne pouvez pas voir les bactéries.

# Séparez

## Question à choix multiples

- Q : La contamination croisée signifie :
- A. Que vous croisez une personne dans un corridor?
  - B. Que vous mélangez ensemble des ingrédients pour une recette?
  - C. Que des organismes nuisibles se propagent d'un endroit à un autre?

R : La bonne réponse est C.

Une des façons d'éviter la contamination croisée consiste à vous laver les mains souvent. Lavez-vous les mains après être allé aux toilettes, après avoir joué avec vos animaux de compagnie, après avoir touché de la viande crue, après avoir jeté les déchets, etc.

Souvenez-vous seulement de vous laver les mains souvent pour aider à réduire le risque de maladies causées par la contamination croisée.

# Séparez

## Question et réponse

Q : Il y a un barbecue aujourd'hui! L'adulte qui fait cuire les aliments sur le barbecue vous demande d'apporter une assiette pour pouvoir y mettre les boulettes de hamburger **cuites**. Devriez-vous apporter l'assiette utilisée pour y mettre les boulettes de hamburger **crues**?

R : Non. Vous pouvez vous rendre malade si vous utilisez la même assiette (ou les mêmes ustensiles) pour la viande crue et la viande cuite.

Si des organismes nuisibles se trouvaient dans la viande crue, ils pourraient contaminer la viande cuite de façon sécuritaire. Utilisez toujours une assiette propre (et des ustensiles propres) pour la viande cuite afin d'éviter la contamination croisée (propagation de bactéries d'un aliment cru à un aliment cuit).

# Séparez

## Question à choix multiples

- Q : Un adulte vous amène à l'épicerie. Comment devriez-vous faire vos emplettes de façon saine?
- A. En plaçant la viande crue et les fruits de mer dans des sacs de plastique avant de les placer dans le panier.
  - B. En ne plaçant pas la viande crue et les fruits de mer ensemble dans le même sac ou avec d'autres aliments?
  - C. En avertissant le gérant si vous constatez que des jus de viande ou de fruits de mer ont dégoutté sur les tablettes?
  - D. Toutes ces réponses?

R : La bonne réponse est D. Les jus de viande crue ou de fruits de mer ne doivent pas se toucher entre eux ou toucher d'autres aliments.

# Séparez

## Question et réponse

Q : Le dîner n'est pas encore sur la table, mais vous avez faim. Devriez-vous prendre une cuillère de chili dans le chaudron pour y goûter et utiliser la même cuillère pour en prendre une deuxième?

R : Non. Vous **ne devriez pas** vous servir deux fois de la même cuillère. Cette pratique permet aux organismes nuisibles qui se trouvent dans votre bouche de se propager aux aliments. Vous devriez plutôt utiliser une cuillère propre chaque fois que vous voulez goûter à un mets.