

enseignants et enseignantes • parents • enfants

**OUTIL
PÉDAGOGIQUE**



**OUVRE VITE
TON NOUVEAU CAHIER
À COLORIER!**
(... et découvre comment
tu peux combattre
la vilaine bactérie!)



**Amuse-toi!
Lis les questions
et écris les
réponses sur
les images
à colorier.**

**Psitt!
Il y a des jeux
pour toi
aux pages
25 à 29.**

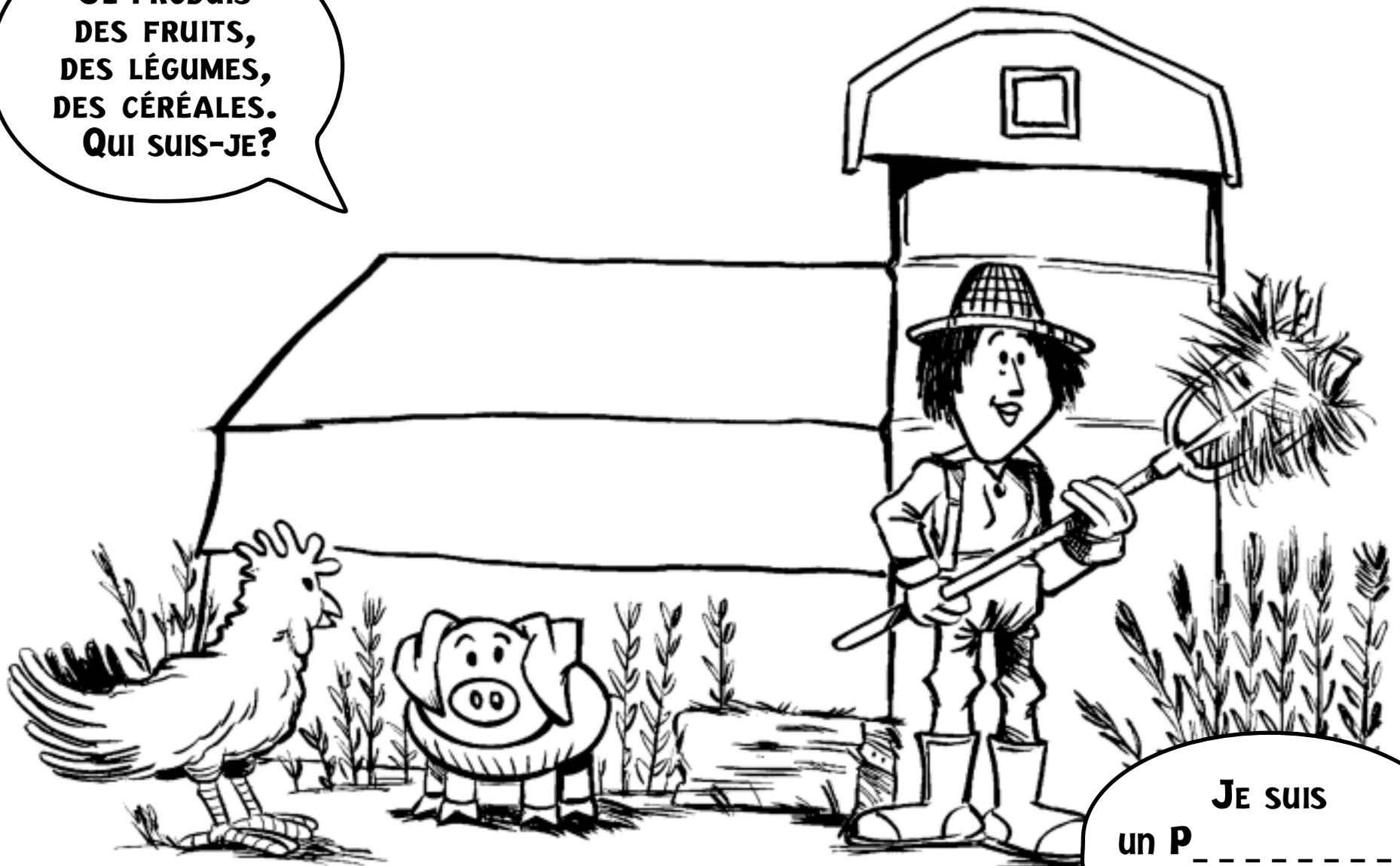


**Et découvre
comment te
débarrasser
de moi, la vilaine
bactérie!!!**



Tu trouveras les réponses à la page 31.

JE PRODUIS
DES FRUITS,
DES LÉGUMES,
DES CÉRÉALES.
QUI SUIS-JE?



JE SUIS
un P _____
AGRICOLE.

JE TRANSFORME
DES ALIMENTS.
QUI SUIS-JE?

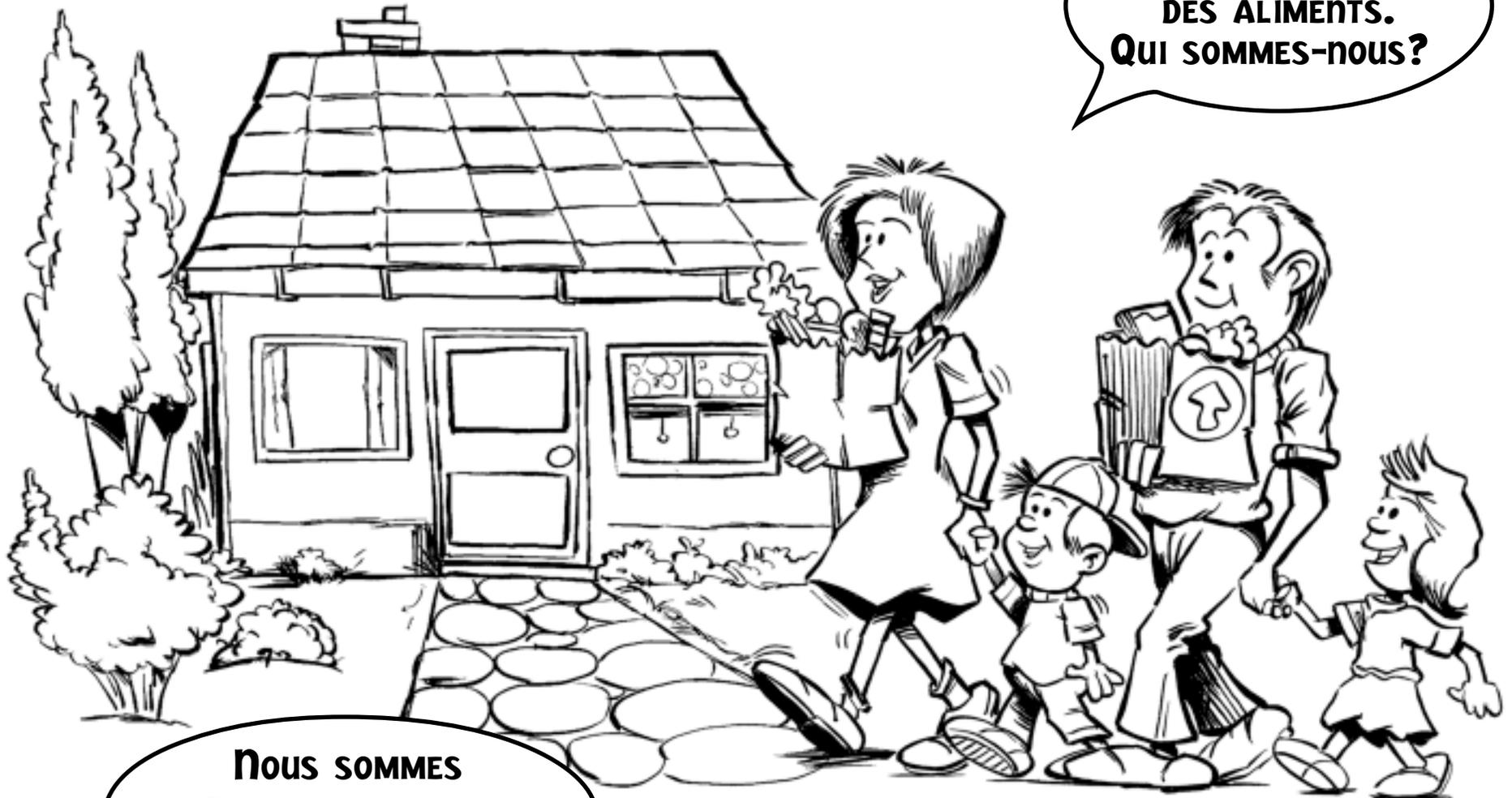
JE SUIS
un T _____.



JE VENDS
DES ALIMENTS.
QUI SUIS-JE?

JE SUIS
un É





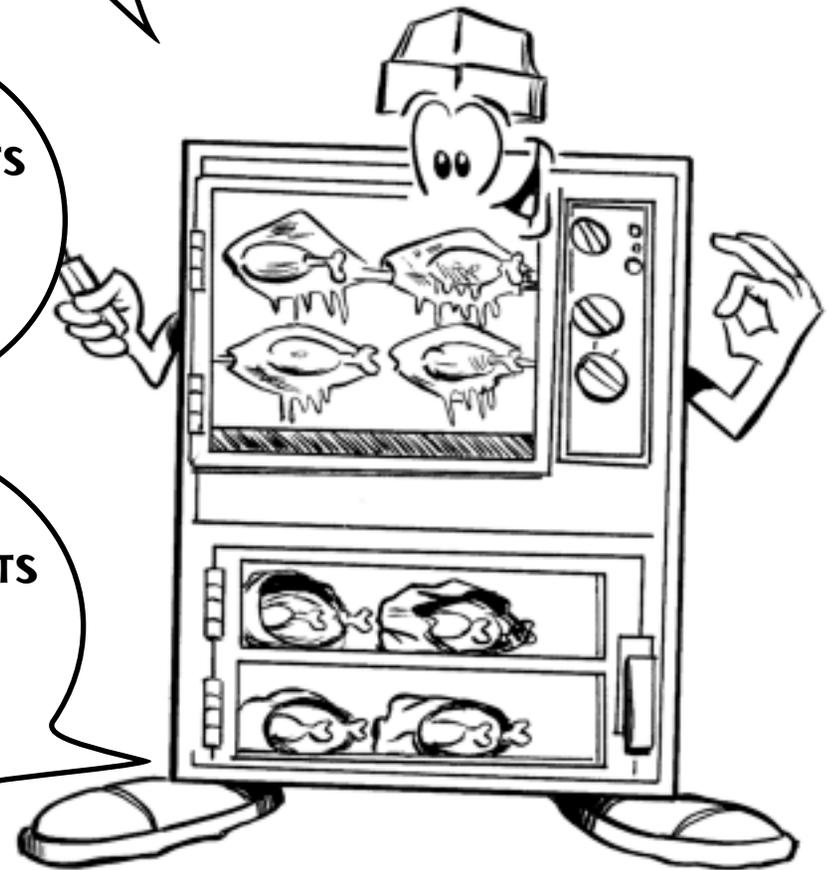
**NOUS CONSOMMONS
DES ALIMENTS.
QUI SOMMES-NOUS?**

**NOUS SOMMES
DES C _____.**

À QUELLE TEMPÉRATURE
EST-CE QUE JE CONSERVE BIEN
LES ALIMENTS,
CONGELÉS OU CHAUDS?

JE CONSERVE
BIEN LES ALIMENTS
C _____ À
-18 °C.

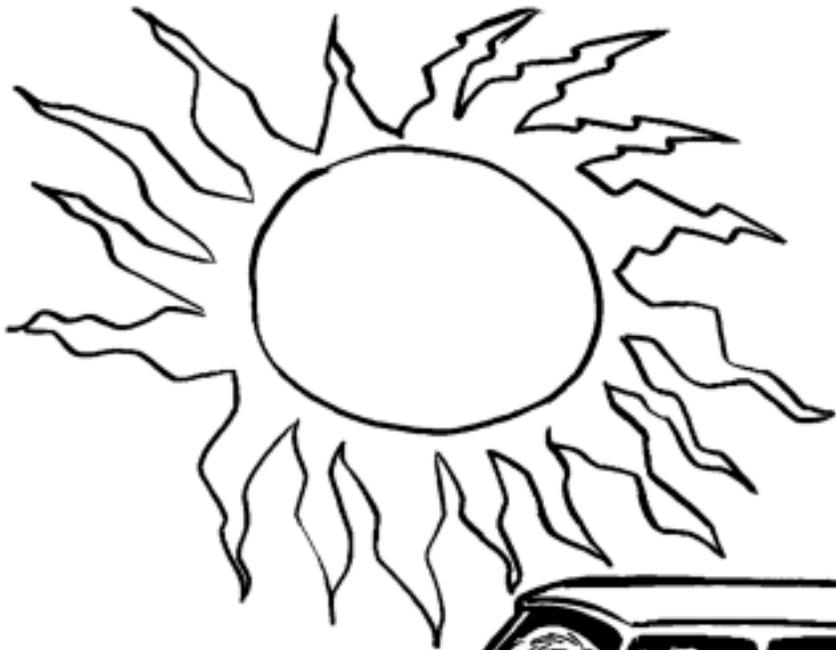
JE CONSERVE
BIEN LES ALIMENTS
C _____ À
60 °C
OU PLUS.



À QUELLE
TEMPÉRATURE
EST-CE QUE
JE CONSERVE BIEN
LES ALIMENTS
RÉFRIGÉRÉS?



JE CONSERVE BIEN
LES ALIMENTS
R _____ ENTRE
0 °C ET **4 °C.**



**POURQUOI FAUT-IL
RETOURNER
TOUT DE SUITE
À LA MAISON?**

ÉPICERIE



**PARCE QUE
S'IL FAIT TROP
CHAUD, IL Y AURA
DE PLUS EN PLUS DE
B _____
DANS NOS
ALIMENTS.**

QUE FAUT-IL FAIRE
EN REVENANT DE
L'ÉPICERIE?

DE RETOUR À LA MAISON, LES
ALIMENTS QUI SE CONSERVENT AU
R _____ DOIVENT Y ÊTRE
RANGÉS SANS TARDER.



À quoi
FAUT-IL FAIRE ATTENTION
DANS LE
GARDE-MANGER?



IL FAUT
FAIRE ATTENTION
AUX PETITS
I _____ QUI
AIMENT S'AMUSER
DANS LES ALIMENTS
SECS COMME
LA FARINE!

POURQUOI
SUIS-JE FIGÉE
COMME ÇA?



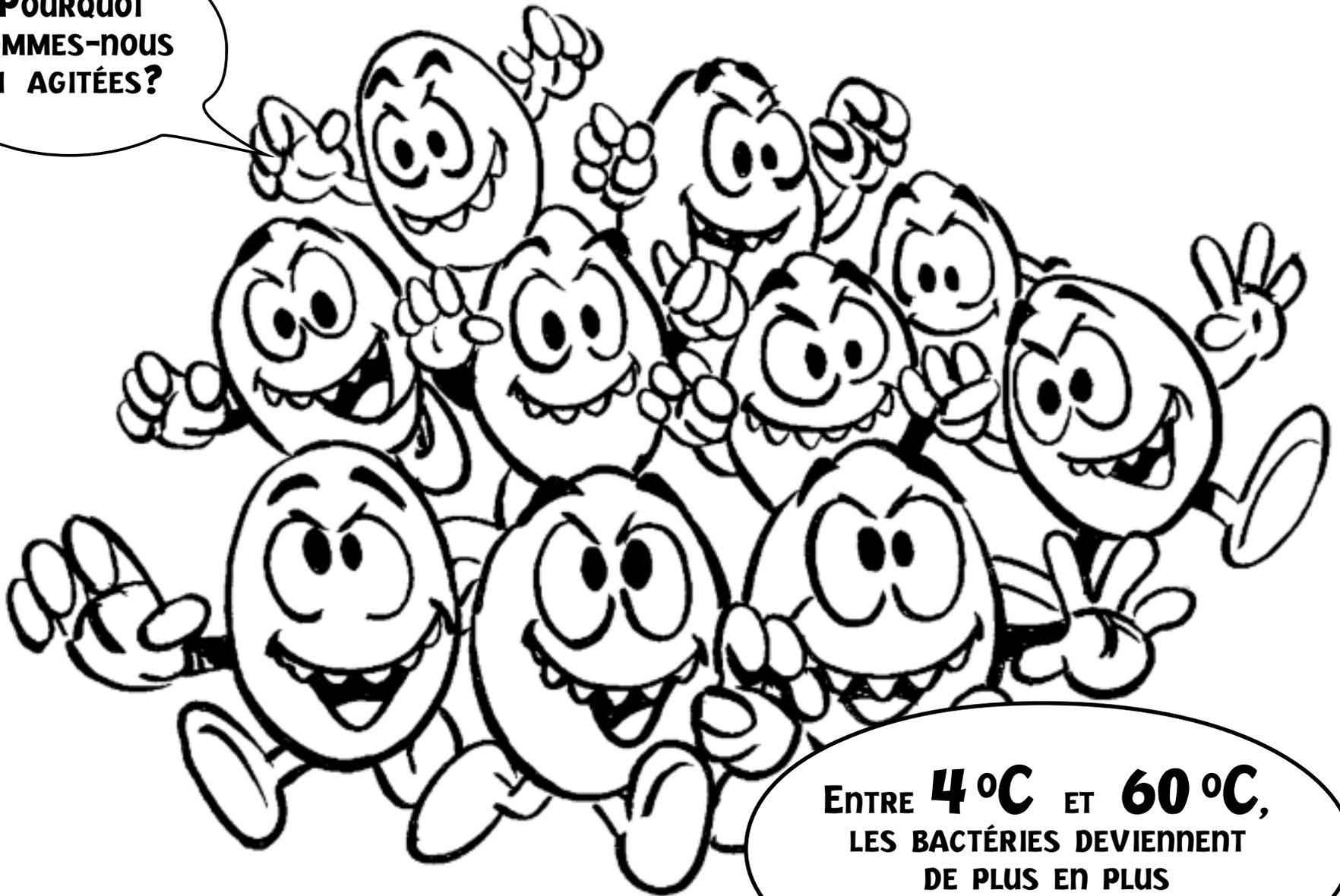
Au
C
À **-18 °C**
OU MOINS,
LE FROID ARRÊTE
L'ACTIVITÉ DES
BACTÉRIES.

POURQUOI
EST-CE QUE
JE TOMBE DE
SOMMEIL?



Au
R _____,
ENTRE **0 °C** ET **4 °C**,
LA BACTÉRIE VIT,
MAIS AU RALENTI!

POURQUOI
SOMMES-NOUS
SI AGITÉES?



ENTRE **4 °C** ET **60 °C**,
LES BACTÉRIES DEVIENNENT
DE PLUS EN PLUS
n _____.

QU'EST-CE
QUI M'ARRIVE?
JE ME SENS MAL.

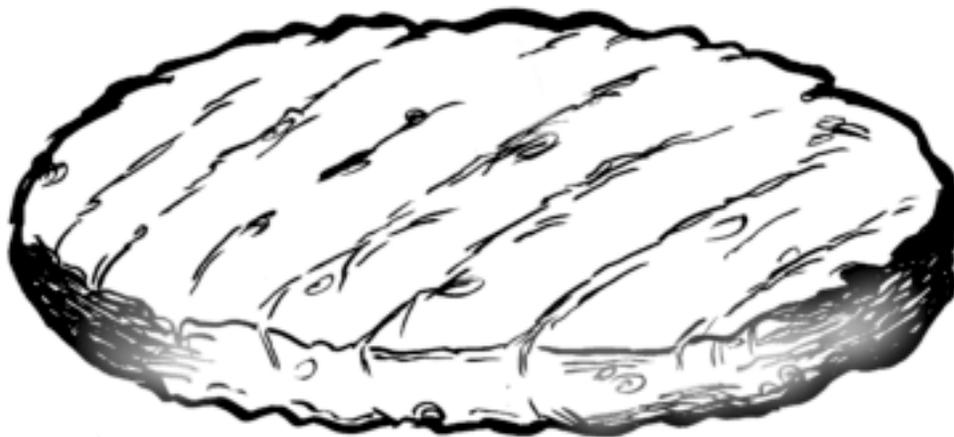


AU CHAUD
À **60 °C**
OU PLUS,
LA PLUPART
DES BACTÉRIES
M_____.

**POURQUOI
EST-CE DANGEREUX
DE MANGER
DE LA VIANDE
HACHÉE CRUE?**



**LA VIANDE
HACHÉE CRUE PEUT
CONTENIR UNE VILAINE
BACTÉRIE. Une fois
LA VIANDE BIEN C _ _ _ _
ON PEUT LA MANGER EN
TOUTE SÉCURITÉ!**



À QUELLE
TEMPÉRATURE
LA CUISSON DES VIANDES
HACHÉES EST-ELLE
SÉCURITAIRE?



LA CUISSON
DES VIANDES
HACHÉES
EST SÉCURITAIRE
LORSQU'ELLE
ATTEINT UNE
TEMPÉRATURE
DE ___ °C.

**POURQUOI
MAMAN
S'EMPRESSE-T-ELLE
DE FAIRE REFROIDIR
LES ALIMENTS
CHAUDS AU
RÉFRIGÉRATEUR?**



**IL EST
POSSIBLE QUE
LES ALIMENTS NE
SOIENT PLUS BONS
À M _ _ _ _ _
LORSQU'ILS
PRENNENT TROP
DE TEMPS À
REFROIDIR.**

**QUE
FAUT-IL
FAIRE POUR
BIEN
SE LAVER
LES MAINS?**



**SE PASSER
LES MAINS SOUS
L'EAU NE SUFFIT PAS!
POUR UN LAVAGE
EFFICACE DES MAINS,
IL FAUT : MOUILLER**
• **S** _____ • **FAIRE
MOUSSER** • **NETTOYER**
LES ONGLES
• **RINCER** • **SÉCHER.**



**APRÈS
AVOIR ÉTERNUÉ
OU S'ÊTRE
MOUCHÉ,
QUE DOIT
FAIRE PAPA
S'IL VEUT
TOUCHER DES
ALIMENTS?**

**APRÈS
AVOIR FUMÉ,
QUE DOIT
FAIRE MAMAN
AVANT DE
TOUCHER DES
ALIMENTS?**

**MAMAN
ET PAPA
DOIVENT
SE LAVER
LES MAINS
S'ILS VEULENT
T_____
DES ALIMENTS.**



EST-CE QUE JE PEUX
FLATTER UN ANIMAL
AVANT DE TOUCHER
DES ALIMENTS?



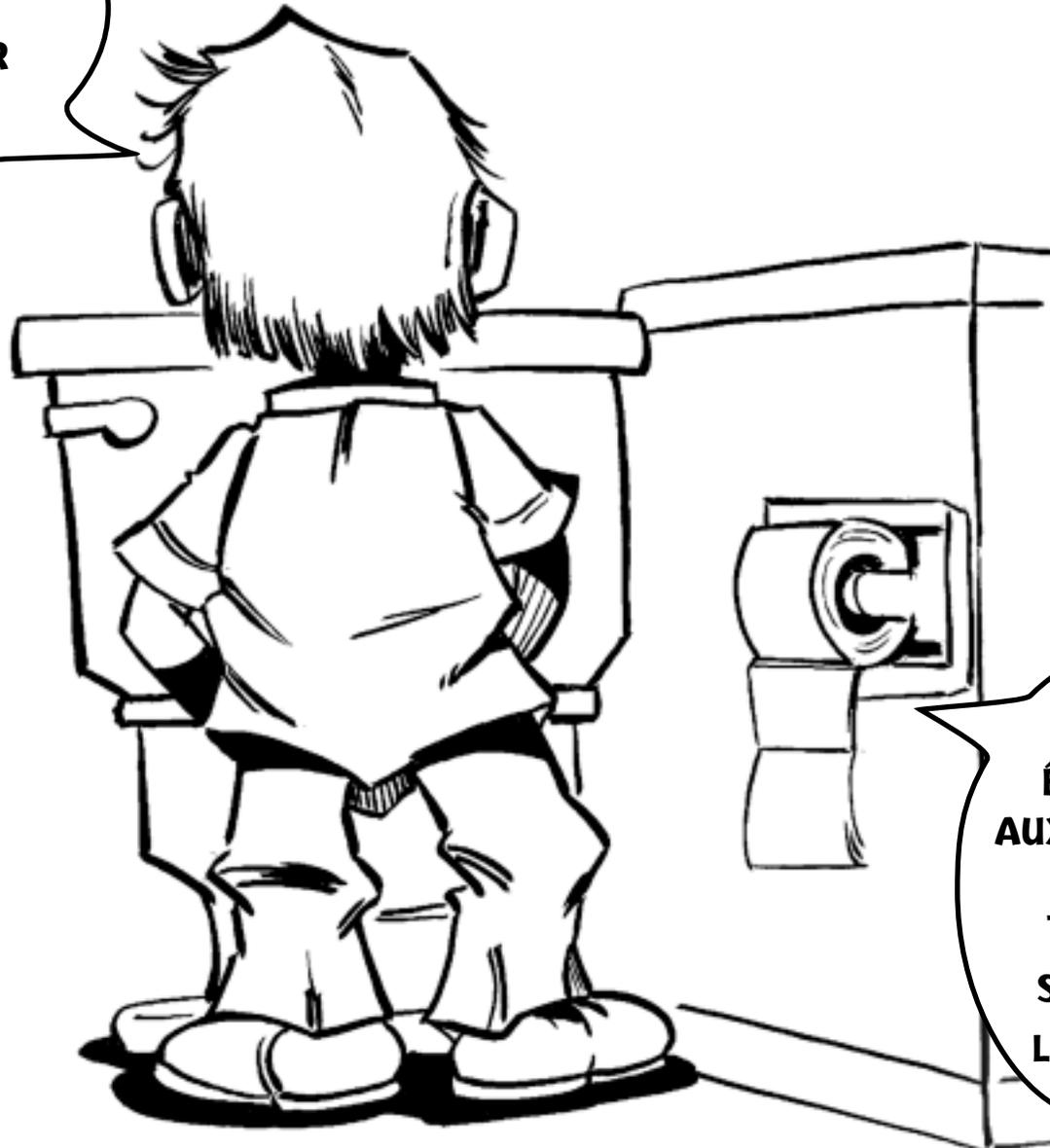
Oui,
À CONDITION
QUE TU TE LAVES
LES M_____
APRÈS M'AVOIR
FLATTÉ.

**POURQUOI MAMAN
DOIT-ELLE SE LAVER LES
MAINS IMMÉDIATEMENT
APRÈS AVOIR TOUCHÉ DE
LA VIANDE CRUE?**



**POUR
ÉVITER
DE DÉPOSER
DES BACTÉRIES
P_.....**

**APRÈS ÊTRE
ALLÉ AUX TOILETTES,
QUE DOIS-JE FAIRE
SI JE VEUX TOUCHER
DES ALIMENTS?**



**APRÈS
ÊTRE ALLÉ
AUX TOILETTES,
IL FAUT
TOUJOURS
SE L_ _ _ _
LES MAINS.**

QU'EST-CE QUE LES CHIFFONS,
TORCHONS ET ÉPONGES
PEUVENT TRANSPORTER SI ON NE LES
LAVE PAS APRÈS CHAQUE USAGE?

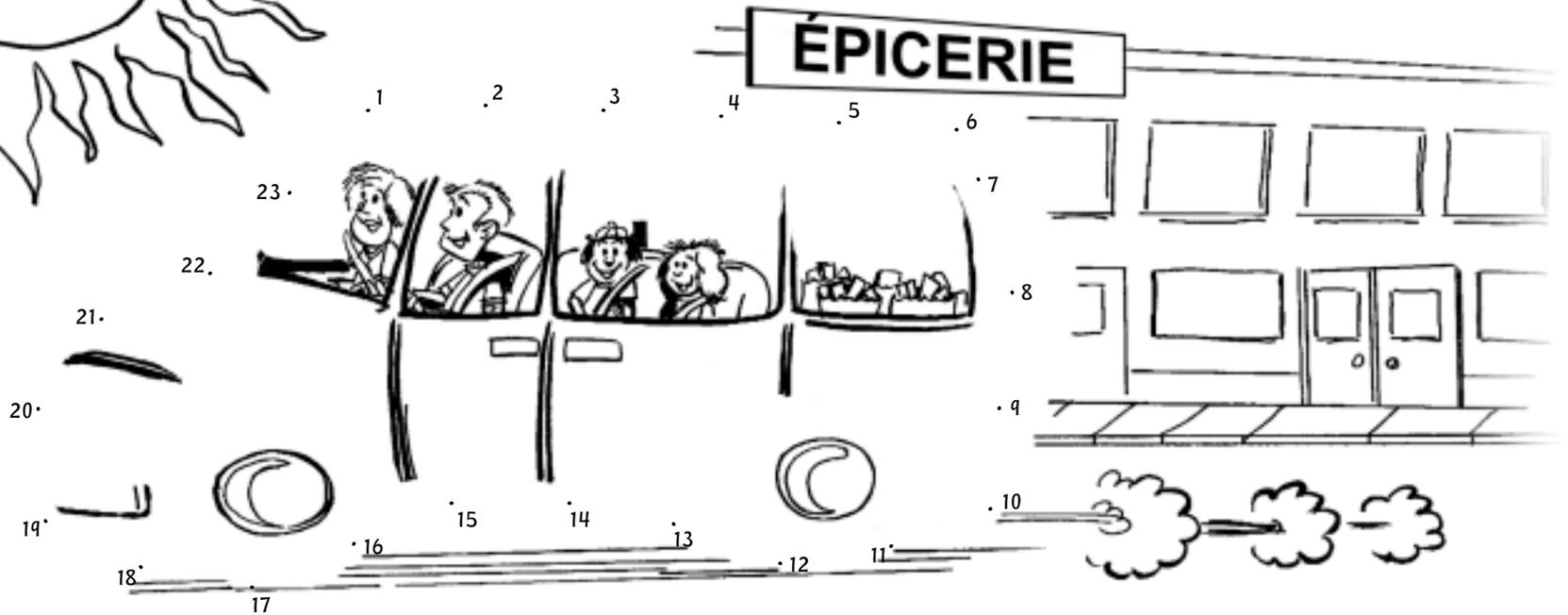
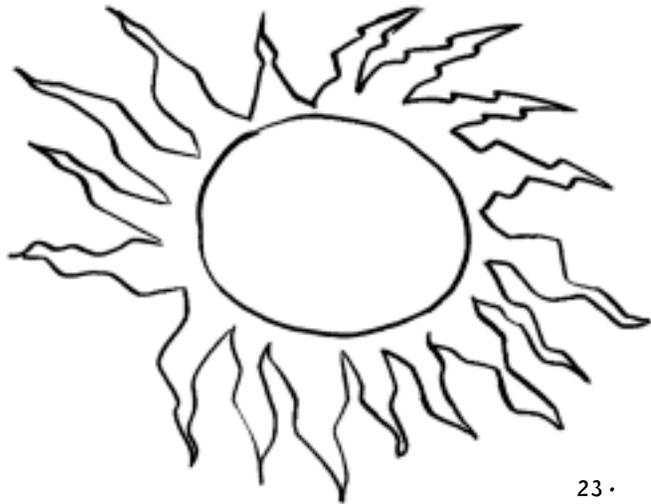


ILS PEUVENT
T _____
DE VILAINES BACTÉRIES.



**RELIE LES POINTS
ET TU DÉCOUVRIRAS
UN BEAU DESSIN!**

Jeu ©





**DESSINE-MOI
EN SUIVANT LES ÉTAPES,
C'EST SUPER!**

Jeu ©

© Étape 1



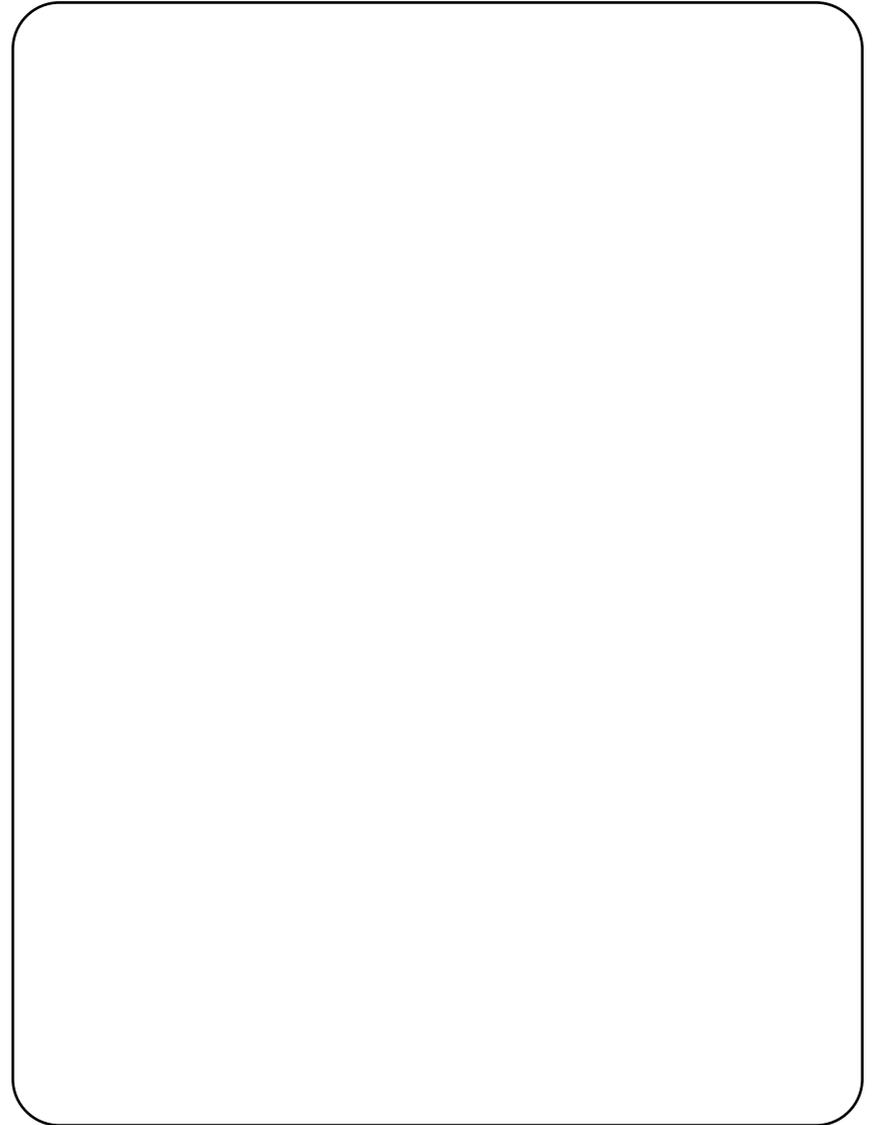
© Étape 2



© Étape 3



© Étape 4





**IMAGINE ET DESSINE
TA PROPRE
BANDE DESSINÉE.**



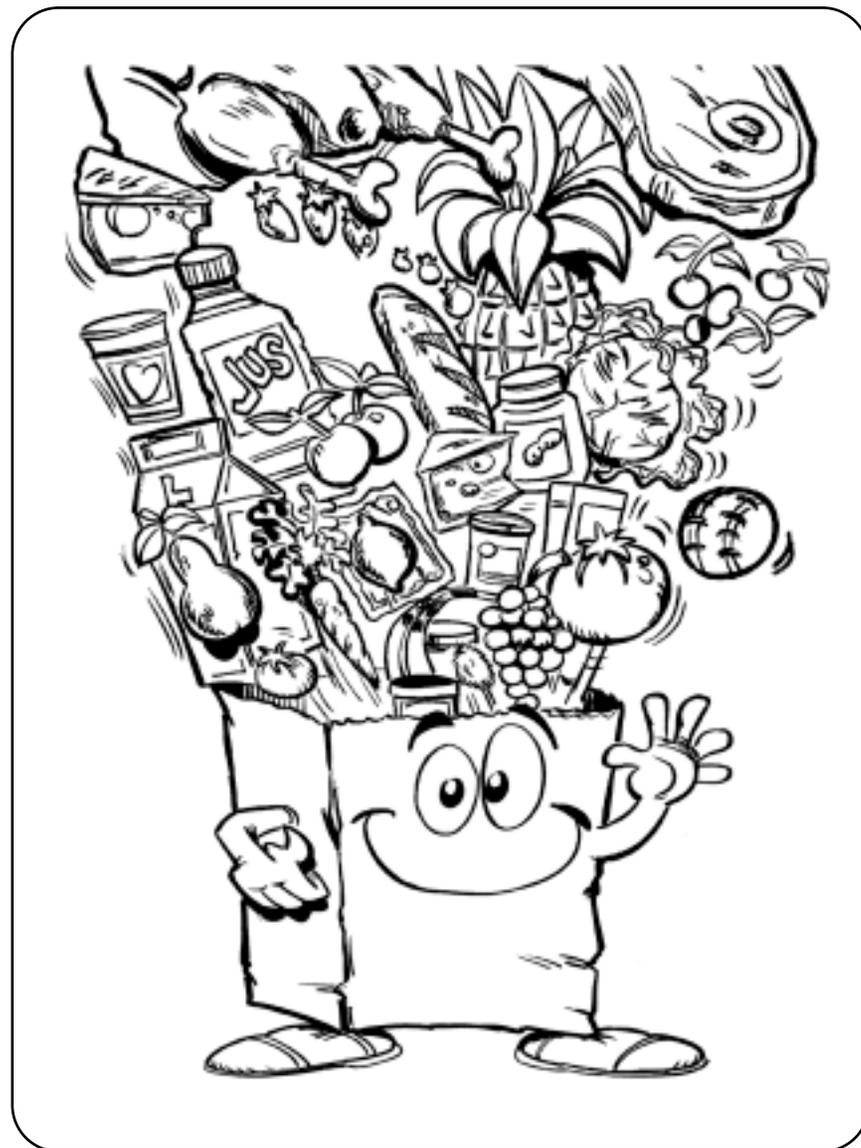
Jeu ©

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| | | |
| | | |



REGARDE BIEN ET
ENCERCLE LES 5 DIFFÉRENCES.

Jeu ©



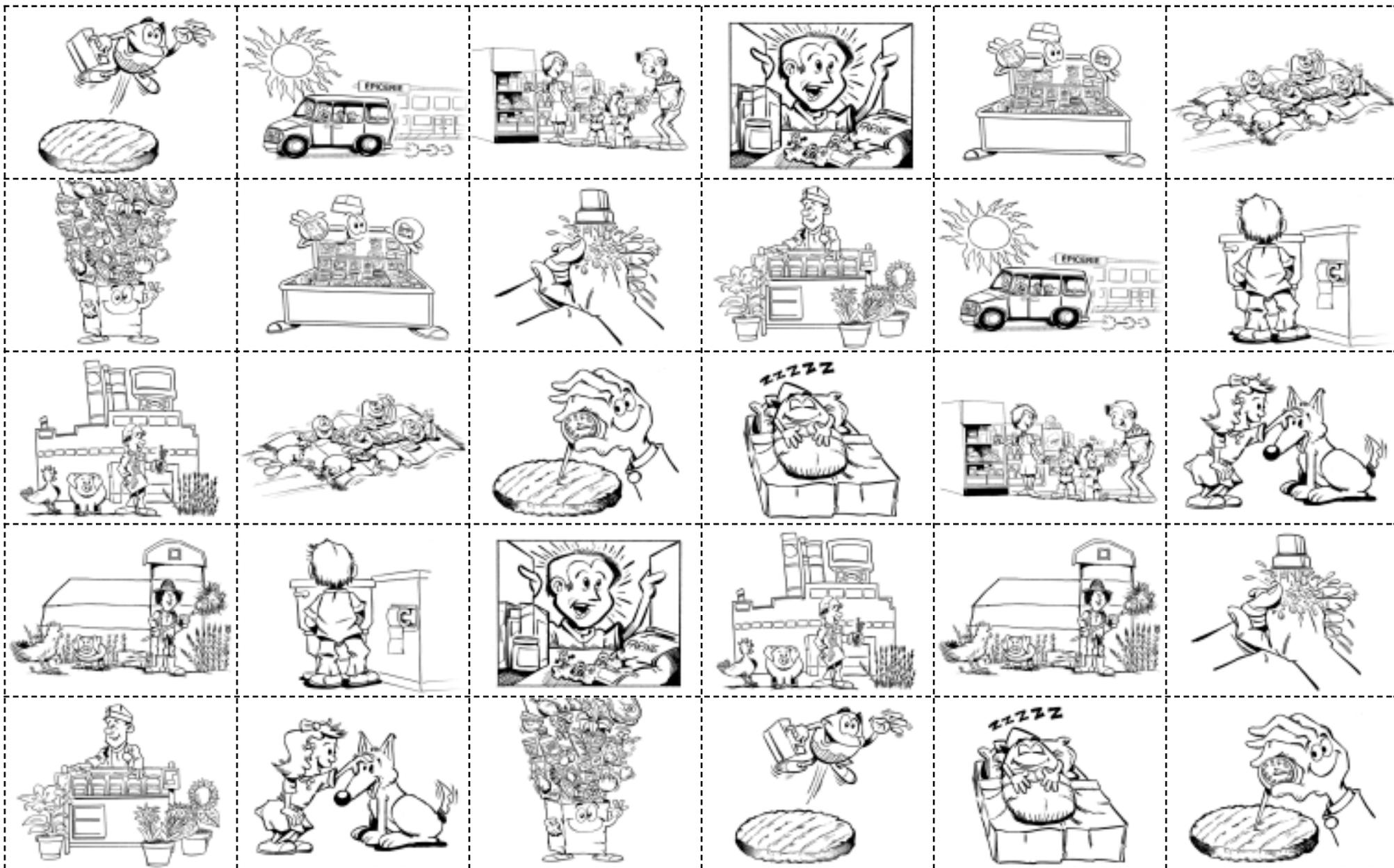


**VOICI UN JEU
AMUSANT POUR TOI
ET TES AMIS.**

1. Coloriez chaque image.
2. Découpez-les.
3. Retournez-les à l'envers et mêlez-les.

4. À tour de rôle, retournez les images à l'endroit, deux à la fois, pour former des paires. Si les images ne sont pas pareilles, mémorisez-les et remettez-les à l'envers. Le joueur qui a formé le plus de paires gagne!

Jeu ©



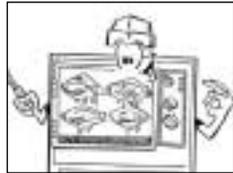


VOICI LES RÉPONSES

DES PAGES 1 À 24

Jeu des différences

Solutions :



Chauds



Réfrigérateur



Savonner



Producteur



Réfrigérés



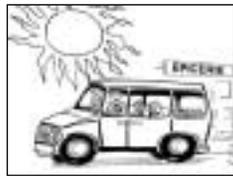
Nombreuses



Toucher



Transformateur



Bactéries



Meurent



Mains



Épicier



Réfrigérateur



Cuite



Partout



Consommateurs



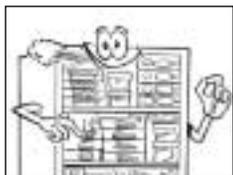
Insectes



70 °C



Laver



Congelés



Congélateur



Manger



Transporter

**HÉ! LES ENFANTS!
ALLONS NOUS AMUSER
AVEC LE NOUVEAU CAHIER
À COLORIER DU GUIDE
DU CONSOMMATEUR!**



Information

Pour plus ample information sur la sécurité des aliments, demandez *Votre guide du consommateur* au Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

1 800 463-5023

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 

