

## Activité 5 : les règles d'hygiène

<b>Compétence</b>	<i>Extraire les informations pertinentes d'un document et les mettre en relation pour répondre à une question</i>			
Niveau de maîtrise	<input type="checkbox"/> Maîtrise insuffisante	<input type="checkbox"/> Maîtrise fragile	<input type="checkbox"/> Maîtrise satisfaisante	<input type="checkbox"/> Très bonne maîtrise

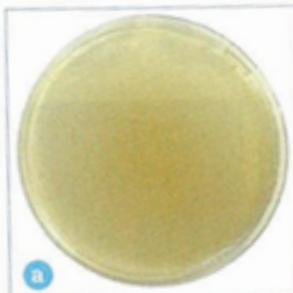
*Le personnel de cantine est soumis à des règles strictes d'hygiène : se laver les mains, porter une charlotte sur la tête, maintenir les aliments au froid...*

*Pourquoi imposer de telles règles au personnel de cantine ?*

### Doc.1

#### Expérience pour repérer la présence de micro-organismes

On remplit des boîtes de Pétri d'un milieu propice au développement de micro-organismes. On chauffe ces boîtes à 100°C, on les ferme et on les laisse refroidir. Puis :



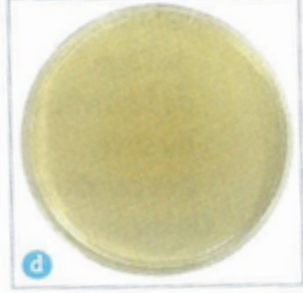
a La boîte n'a pas été ouverte.



b Des doigts non lavés ont été posés sur le milieu.



c Une mèche de cheveu a été posée sur le milieu.



d Un doigt lavé avec une solution hydro-alcoolique a été posé sur le milieu.

#### Vocabulaire

- Boîte de Pétri : boîte transparente, ronde et peu profonde utilisée pour la culture de micro-organismes, de cellules.

1°) Rédige la conclusion que l'on peut tirer de ces résultats

---



---



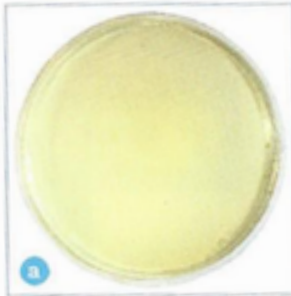
---



---

**Doc.2** Effet des conditions physico-chimiques

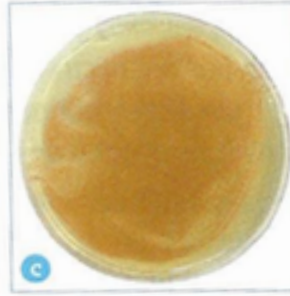
On remplit des boîtes de Pétri d'un milieu propice au développement de micro-organismes. On recouvre les milieux de micro-organismes (ici des levures rouges).



a Boîte conservée à 5°C pendant 5 jours



b Boîte chauffée à 100°C puis conservée à 20°C pendant 5 jours



c Boîte conservée à 20°C pendant 5 jours



d Boîte conservée à 5°C pendant 1 jour puis à 20°C pendant 4 jours

2°) Rédige la conclusion que l'on peut tirer de ces résultats

---



---



---



---

3°) Rédige un paragraphe décrivant l'intérêt d'imposer des règles d'hygiène au personnel de cantine

---



---

**Vocabulaire**

- Boîte de Pétri : boîte transparente, ronde et peu profonde utilisée pour la culture de micro-organismes, de cellules.



### Qu'est-ce que le nouveau Coronavirus (2019-nCoV) ?

- Le nouveau Coronavirus (2019-nCoV) est une nouvelle souche de coronavirus identifiée en Chine, qui a provoqué des cas de pneumonies sévères en Chine et de nombreux décès.
- Le Coronavirus est une famille de virus connus pour provoquer des maladies allant du rhume à la pneumonie (infection pulmonaire).
- Des cas de 2019-nCoV ont été exportés vers d'autres villes et pays, dont la France et Singapour. Le premier cas identifié l'a été dans la ville chinoise de Wuhan.

**Les symptômes typiques sont : de la toux, le nez qui coule, de la fièvre et des difficultés respiratoires**

**SURVEILLEZ  
VOTRE  
SANTE DE  
PRES**

1

Tous les voyageurs doivent surveiller leur santé de près pendant deux semaines à leur retour à Singapour

2

Si vous avez de la fièvre, de la toux ou un écoulement nasal, portez un masque et consultez rapidement un médecin

3

Informez le médecin de vos symptômes et de l'historique de votre voyage

## PRECAUTIONS A PRENDRE



Éviter le contact avec des animaux vivants, volailles et oiseaux



Éviter la consommation de viande crue et insuffisamment cuite



Éviter les endroits surpeuplés et le contact avec des personnes malades



Avoir une bonne hygiène personnelle à chaque instant



Se laver les mains fréquemment et avec du savon



Porter un masque si vous avez de la toux ou le nez qui coule



Se couvrir la bouche avec un mouchoir ou utiliser sa manche en cas de toux ou d'éternuement



Consulter un médecin si vous n'êtes pas bien

**RESTEZ VIGILANT ET ADOPTEZ  
DE BONNES PRATIQUES  
D'HYGIENE PERSONNELLE**

La situation peut évoluer. Consultez le site MOH pour des informations régulières actualisées : [www.moh.gov.sg](http://www.moh.gov.sg)







**De nombreuses techniques permettent d'éviter la prolifération des micro-organismes dans nos aliments :**

- **l'exposition à une température élevée (cuisson, pasteurisation, stérilisation qui tue les micro-organismes) ;**
- **le sel ou le sucre limitent la quantité d'eau disponible pour les micro-organismes ce qui ralentit leur développement. Ces techniques historiques sont encore utilisées pour la charcuterie ou la confiture ;**
- **le froid limite et ralentit le développement des micro-organismes et prolonge ainsi la durée de conservation des aliments.**

**Lors d'une épidémie (grippe, gastro-entérite...) des règles d'hygiène doivent être adoptées pour limiter ou éviter la propagation des micro-organismes responsables de maladie.**