

Nom :
Prénom :
Date :

Sciences

Conserver et manipuler les aliments en sécurité

Exercice : As-tu bien tout compris ?

Consigne : Complète le texte suivant à l'aide de ces propositions :

laver les mains – réfrigérateur – température
à froid – à chaud – salage

Avant de manipuler les aliments, notamment les restes, je dois mepour éviter de contaminer cette nourriture par les microbes.

La température du se situe entre 0 et 6°C. Les aliments doivent être placés en fonction de la

Pour conserver des aliments, on peut les conserver (par exemple : la congélation et la réfrigération), (par exemple : la pasteurisation ou la stérilisation) ou par d'autres moyens, comme le