

CHASSE AUX TERMES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Veillez repérer et encercler les termes liés à la salubrité des aliments qui vous aideront à mettre À bas les BACtéries!^{MD} se trouvant dans votre cuisine.

ALIMENTS
SALUBRITÉ
BACTÉRIES

NETTOYEZ
CUISEZ
SÉPAREZ
RÉFRIGÉREZ

S	L	E	F	A	É	R	G	S	S
A	Q	Z	P	L	V	D	P	É	E
L	T	C	U	I	S	E	Z	P	I
U	R	G	E	M	X	M	F	A	R
B	T	X	P	E	Z	R	D	R	E
R	V	J	I	N	I	É	T	E	T
I	N	E	T	T	O	Y	E	Z	C
T	R	F	T	S	P	N	X	W	A
É	M	X	K	B	J	Z	T	M	B
R	É	F	R	I	G	É	R	E	Z

Comment peut-on mettre À bas les BACtéries!^{MD}

NETTOYEZ ... souvent les surfaces de travail et lavez-vous les mains.

CUISEZ ... à la température appropriée.

SÉPAREZ ... les aliments pour éviter la contamination croisée.

RÉFRIGÉREZ ... rapidement les aliments périssables.

www.abaslesbac.org

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments



CHASSE AUX TERMES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Réponses

S	L	E	F	A	É	R	G	S	S
A	Q	Z	P	L	V	D	P	É	E
L	T	C	U	I	S	E	Z	P	I
U	R	G	E	M	X	M	F	A	R
B	T	X	P	E	Z	R	D	R	E
R	V	J	I	N	I	É	T	E	T
I	N	E	T	T	O	Y	E	Z	C
T	R	F	T	S	P	N	X	W	A
É	M	X	K	B	J	Z	T	M	B
R	É	F	R	I	G	É	R	E	Z