

Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent-ils nous rendre malade ?

COMPETENCES TRAVAILLEES : Être acteur de la prévention des risques professionnels
Déconditionner des denrées conservées

OBJ : Définir « microorganismes pathogènes »

Indiquer une des composantes du pouvoir pathogène des bactéries : le pouvoir toxique

Proposer deux procédures de prévention des risques de TIA pour le cuisinier qui travaille avec des denrées appertisées.

1. Quelques microorganismes responsables d'empoisonnement alimentaire

Relier par des flèches, tirées à la règle, les exemples de microorganismes à leur catégorie d'appartenance

- | | | |
|-------------------------------|---|--|
| Bactéries du Yaourt | • | • Microorganismes UTILES |
| <i>Saccharomyces</i> | • | |
| <i>Clostridium botulinum</i> | • | • Microorganismes responsables d'EMPOISONNEMENT alimentaire |
| <i>Staphylocoque</i> | • | |
| <i>Penicillium camemberti</i> | • | |
-
-
-

2. Les bactéries fabriquent un poison

Doc N°1

Une Toxi – Infection – Alimentaire (T.I.A.) est un empoisonnement alimentaire. Le consommateur tombe malade en mangeant des aliments ou des boissons contaminées par des microorganismes pathogènes. Les microorganismes pathogènes responsables de **Toxi – Infection – Alimentaires** fabriquent des poisons violents dans les aliments. Ces poisons

violents sont responsables de l'empoisonnement.

- **Écris** sur ton ardoise l'adjectif qui qualifie les microorganismes responsables d'empoisonnement alimentaire.
- **Fait** une phrase, sur son ardoise:

en citant 3 microorganismes responsables d'empoisonnement alimentaire

en utilisant le mot « Toxi – Infection - Alimentaire »

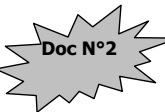
en utilisant l'adjectif qui qualifie les microorganismes qui peuvent nous rendre malade

.....

.....

3. Un exemple de Toxi – Infection – Alimentaire : le botulisme

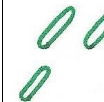
Visionne la vidéo : <http://www.santepublique.fr/botulisme.php>



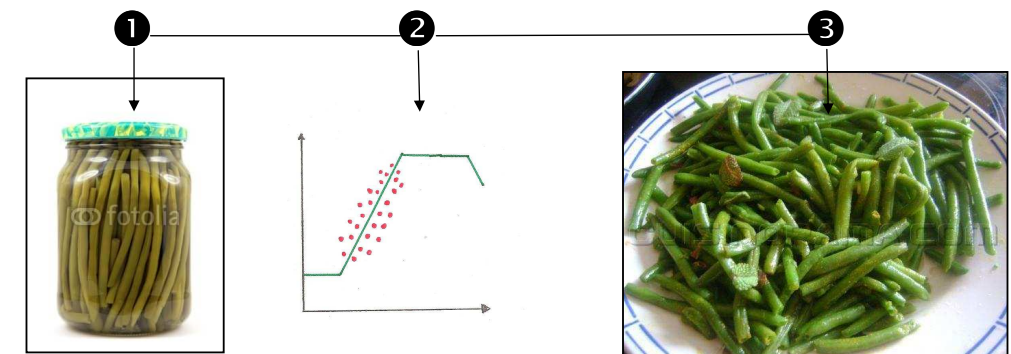
Un consommateur est victime d'une **Toxi – Infection Alimentaire** après avoir mangé des haricots verts en salade. La salade de haricots verts a été fabriquée à partir de haricots appertisés, c'est – à – dire provenant d'une boîte de conserve. Une analyse de l'échantillon témoin de salade prouvera que ***Clostridium botulinum*** se trouvait dans les **conserves de haricots**.

Légende

Bactéries



Toxines



Expliquer « Pourquoi les aliments contenus dans les boîtes de conserve peuvent – ils nous rendre malade ? »

.....

.....

.....

.....

.....

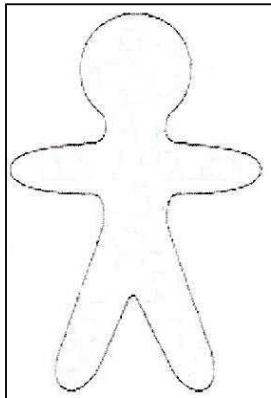
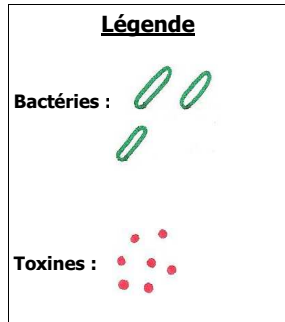
.....

Relie la bonne réponse par une flèche tirée à la règle :

Le client, malade après avoir mangé de la salade de haricots est envahi par

- des toxines
- des bactéries : *Clostridium botulinum*

Schématise ta réponse



Consommateur victime d'une TIA

.....

L'essentiel à retenir:

.....

.....

.....

4. Une propriété essentielle des exotoxines



Un restaurateur décide de préparer des haricots verts sautés à la poêle pour le repas de midi. Il ne le sait pas, mais ces haricots verts appertisés sont contaminés par ***Clostridium botulinum*** et par ses toxines. Ce restaurateur ne prend aucune précaution et faire cuire directement ses haricots verts pendant 15 minutes, sans les avoir rincés au préalable. Aucun client ne tombe malade, il n'y a pas de TIA.

Expliquer ce qui a pu se passer :

.....

.....

.....

Comment prévenir les risques de Toxi – infection – alimentaire lorsque je travaille avec des

denrées appertisées?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

PICTOGRAMMES ET IMAGES



Multiplication de *Clostridium*
dans les conserves
Clostridium fabrique des toxines

Présence de toxine sur les haricots verts
en salade

**Conserve mal
stérilisée**
Présence de *Clostridium*