

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



Clostridium et *Staphylocoque* sont responsables d'empoisonnement alimentaires – Ils sont dangereux pour l'Homme.

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 – Infections – 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.

– Faire 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

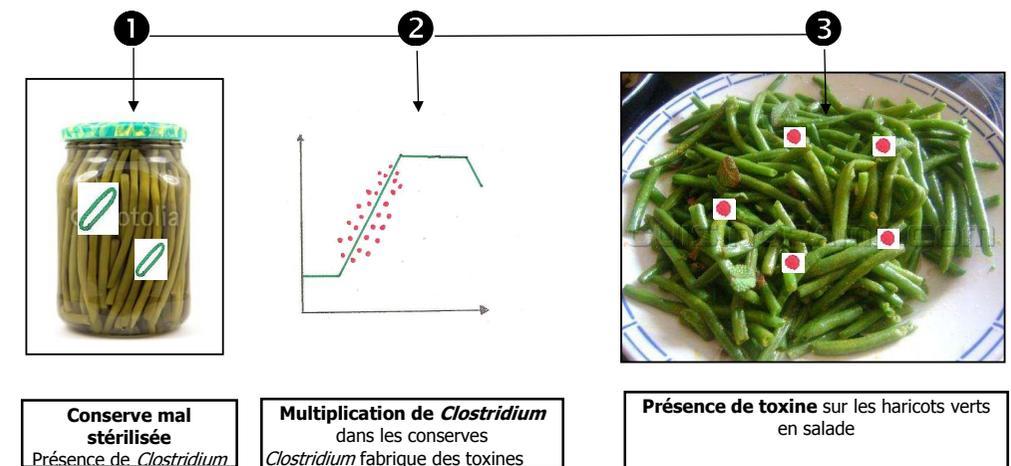
Clostridium et *Staphylocoque* sont des bactéries pathogènes. Elles sont responsables de Toxi – Infections – Alimentaires.

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

Visionner la vidéo : <http://www.santepratique.fr/botulisme.php>

Doc N°2

<p>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 <i>Clostridium botulinum</i> se trouvait dans les conserves de haricots.</p>	<p>Légende</p> <p>Bactéries</p>  <p>Toxines</p> 
--	---



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

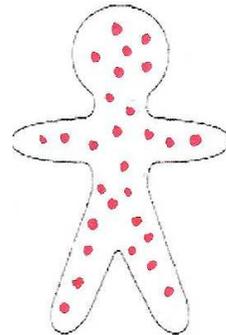
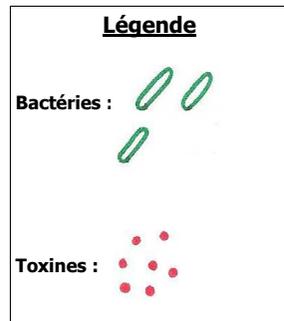
Les boîtes de conserves mal stérilisées peuvent être contaminées par des *Clostridium*. Les *Clostridium* se multiplient dans les conserves et fabriquent des toxines. Le consommateur mange les haricots verts contaminés par des toxines. Les toxines rendent malade le consommateur. **Pour éviter la TIA, les haricots verts peuvent être rincés à l'eau claire avant d'être utilisés en cuisine.**

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

Bactéries à pouvoir toxique

L'essentiel à retenir:

Les bactéries pathogènes responsables de Toxi – Infection – Alimentaires (*Clostridium*, *Staphylocoque*) ont un **fort pouvoir toxique**

4. Une propriété essentielle des exotoxines

Doc N°3

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 fait 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 :

La chaleur a détruit les toxines de Clostridium donc il n'y avait plus de toxine quand les clients ont mangé les haricots verts sautés

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

- Je dois égoutter puis rincer les aliments appertisés s'ils sont destinés à être consommés froid. Les toxines bactériennes sont éliminées par l'eau de rinçage.
- Je peux faire cuire directement les aliments destinés à être consommés chauds. Les toxines des bactéries à pouvoir toxique sont détruites par la chaleur.