UE 2.10 CORRIGE AUTOEVALUATION

Renseigner les espaces dans le texte ci-dessous avec les mots exacts :

Toutes les mesures assurant…L’ABSENCE……de ……CONTAMINATION…… et la …STABILITE…des denrées alimentaires à tous les stades de la …PRODUCTION……. à la ……CONSOMMATION

Une infection alimentaire est dite TOXI..INFECTION….ALIMENTAIRE….COLLECTIVE ….à partir de …2….personnes malades

**En liaison froide**, les aliments sont remis en température en moins de …………2………….heures

Ils sont conservés au frigidaire pendant ………3………………….jours

**En liaison chaude**, les aliments sont ………CONSOMMES……………………………ou……JETES………………………

Une fois préparés, les plats sont maintenus à une température de ……63° CELSIUS………………..

Mettre une coche dans la colonne correspondante

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Propositions | Vrai | faux |
| Les aliments des professionnels et des patients sont conservés dans un frigidaire unique |  | X deux frigidaires distincts |
| Un patient conserve sa carafe pendant tout son séjour |  | X elle est changée quotidiennement |
| La vaisselle est faite dans les services avec du produit vaisselle |  | X l’entretien est fait dans un lave vaisselle pour qu’il y ait un procédé de désinfection thermique |
| Lorsqu’une famille apporte des aliments, ils peuvent être stockés dans le frigidaire du service |  | X seuls les aliments fournis par la cuisine de l’établissement peuvent être stocké dans le frigidaire collectif |
| Les aliments stockés dans le frigidaire sont filmés | X ainsi que pour leur transport. |  |