



Jeu des vignettes sur la sécurité alimentaire

• Compétence développée :

C5 Argumenter un choix

• Matériel :

- Une grille (voir page 2, à imprimer)
- 16 vignettes orange (voir page 3, à imprimer)
- 8 vignettes bleues (variante, voir page 4, à imprimer)

Règle du jeu

• Objectif du jeu :

Associer les notions sur la sécurité alimentaire en plaçant correctement les vignettes dans la grille.

• Déroulement :

1. L'enseignant constitue des équipes de 3 à 4 élèves.
2. L'enseignant distribue à chaque équipe une grille et les 16 vignettes orange. Le matériel de jeu peut avoir été préalablement découpé et plastifié par l'enseignant pour faciliter les manipulations des élèves et permettre sa réutilisation.
3. Les équipes placent les 16 vignettes orange sur leur grille en 5 minutes. Un chronomètre peut être affiché en vidéo projection pour pimenter l'enjeu.
4. Une fois le temps écoulé, les équipes confrontent oralement leur choix d'association.

→ Variante possible :

Il est possible de remplacer la grille par 8 vignettes bleues à associer aux 16 vignettes orange.

Grille à compléter

	Vignettes
Critères de la qualité sanitaire des aliments	
Précautions pour maintenir la qualité microbiologique	
Respect de la chaîne du froid	
Intérêt du lavage des mains	
Intérêt de la mention des substances allergènes sur les étiquettes d'aliments	
Information sur la date de consommation	
Dispositif garantissant la sécurité alimentaire du consommateur en France	
Objectifs des procédures d'alerte mises en œuvre en cas de contamination dangereuse des produits alimentaires	

Vignettes à découper

Informer les consommateurs qui ont déjà achetés les produits alimentaires	Informer les consommateurs de la présence d'allergènes et d'additifs	Ranger rapidement les denrées dans le réfrigérateur ou le congélateur
Réfrigération des aliments	Contrôles par différents organismes	Qualité microbiologique
Prévenir les réactions allergiques	Qualité chimique	Réduire le risque de transmission des micro-organismes aux aliments
Cuisson à haute température (procédé pour déshydrater les aliments)	Retirer les produits alimentaires de la vente pour éviter les intoxications alimentaire	Date limite de consommation
Utiliser un sac isotherme pour le transport des denrées	Date de durabilité minimale	Réglementation (paquet hygiène)
Éliminer la saleté visible et les de micro-organismes sur les mains		

Vignettes à découper (pour la variante)

Critères de la qualité sanitaire des aliments	Précautions pour maintenir la qualité microbiologique	Respect de la chaîne du froid
Intérêt du lavage des mains	Intérêt de la mention des substances allergènes sur les étiquettes d'aliments	Information sur la date de consommation
Dispositif garantissant la sécurité alimentaire du consommateur en France	Objectifs des procédures d'alerte mises en œuvre en cas de contamination dangereuse des produits alimentaires	