



module **A9**

La sécurité alimentaire

Titre : Comment respecter la chaîne du froid pour la conservation des aliments ?

Lien : foucherconnect.fr/23ps102

Source : Consomag du 6 février 2022

Durée : 2 min 03



foucherconnect.fr/23ps102



ANALYSER LA SITUATION

C2 **1 Formuler** le problème posé dans la situation (vidéo).

.....

C2 **2 Identifier** les éléments de la situation (vidéo) en répondant aux questions.

2.1 Que garantit la réfrigération ?

.....

2.2 Quelles sont les étapes à respecter pour maintenir la qualité microbologique des aliments jusqu'à leur consommation ?

.....
.....
.....

2.3 Que risque-t-on si on ne respecte pas la chaîne du froid ?

.....
.....

2.4 Comment vérifier la bonne étanchéité du joint du réfrigérateur ?

.....
.....



PROPOSER DES SOLUTIONS

C4 **3 Proposer** le rangement rationnel dans le réfrigérateur des produits alimentaires cités dans la vidéo en renseignant le tableau.

Zone froide du réfrigérateur	Rangement des aliments dans le réfrigérateur
La porte : la température varie en général entre 6 et 8 °C.
Zone la plus froide : la température est comprise entre 0 et 3 °C.
Zone centrale : la température est comprise entre 4 et 6 °C.