



QUIZZ

LES QUESTIONS

Je vérifie mes connaissances

Répondez aux questions et vérifiez vos réponses
à l'aide de la page 2.



- 1 – Les antibiotiques aident à lutter contre :
 les bactéries les virus les champignons

- 2 – Quel est le moyen simple pour limiter la diffusion des germes ?
 le lavage des mains rester chez soi et ne voir personne
 porter des gants

- 3 – Les micro-organismes présents sur les denrées alimentaires sont tués par le froid, c'est la raison pour laquelle on conserve les aliments au réfrigérateur ;
 Vrai Faux

- 4 – Sur les aliments, on voit parfois les mention DLC (Date Limite de Consommation) et DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale), c'est la même chose :
 Vrai Faux

- 5 – On peut recongeler un produit décongelé ;
 Vrai Faux

- 6 – Quel est l'endroit le plus « contaminé » de la maison ?
 La cuisine Les toilettes La salle de bains

- 7 – La maison doit être aérée tous les jours ;
 Vrai Faux

- 8 – On meurt encore du Tétanos en France ;
 Vrai Faux



REPONSES

▶ **1** - Les antibiotiques ont pour effet d'empêcher la prolifération **des bactéries** ; le but d'un traitement par antibiotique est donc d'aider le système immunitaire dans sa lutte contre les bactéries. Les antibiotiques n'ont aucune efficacité contre les virus.

▶ **2 - Le lavage des mains** ; en effet, nos mains et nos ongles accueillent de 1 000 à 100 000 micro-organismes par centimètres carrés, qui peuvent contaminer tout ce que nous touchons.

▶ **3 - Faux**, le froid ne détruit pas les microbes, mais ralentit leur multiplication. Celle-ci reprend lorsque la température remonte.

▶ **4 - Faux ;**

- on parle de DLC en cas de danger immédiat pour la consommation humaine, le respect de cette date est impératif. On peut lire la mention « **A consommer jusqu'au...** » sur des produits comme la viande ou les laitages.

- on parle de DLUO lorsque la consommation du produit après la date indiquée n'entraîne pas de risque d'insalubrité mais au pire, une altération du goût ou de la saveur de l'aliment. On peut lire la mention « A consommer de préférence avant... » sur des produits comme les conserves ou les boissons.

▶ **5 - Faux**, sauf s'il a été transformé par cuisson entre temps ; par exemple on peut décongeler du poisson cru, le cuire et le recongeler. Le risque microbien a été diminué par la cuisson.

▶ **6 - La cuisine**, c'est en effet la pièce la plus fréquentée par les membres de la famille et qui recueille le plus de sources de contamination différentes : sacs de courses, denrées alimentaires, humidité (cuisson, lave-vaisselle et/ou lave-linge),...

▶ **7 - Vrai**, durant au moins 10 minutes. C'est la seule façon de renouveler complètement l'air des pièces, et d'évacuer ainsi les polluants intérieurs et l'humidité. Pensez à couper le chauffage durant le temps d'aération.

▶ **8 - Vrai**, malheureusement. Le vaccin contre le tétanos est obligatoire chez les enfants, mais très souvent les adultes oublient d'effectuer le rappel tous les 10 ans.