

Les 10 agents pathogènes alimentaires les plus recherchés au Canada

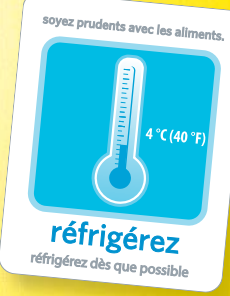
MOTS CACHÉS

- parasite
- e. coli
- virus
- cuire
- nettoyer
- réfrigérer
- séparer
- bactérie
- origine alimentaire
- agents pathogènes
- vibrio
- clostridium
- cyclospora
- hépatite a
- listeria
- norovirus
- salmonella
- shigella
- aliment
- campylobacter

shigella t n e m i l a r y s
 s e n è g o h t a p s t n e g a é r
 s u r i v o r o n u b w e v a p c e
 c a m p y l o b a c t e r r a e l y
 b y b a c t é r i e m q é r h e o o
 b p v i r u s y y o r f e j é e s t
 l a k c l m c z o h r r t x p q t t
 o r i g i n e a l i m e n t a i r e
 e a l y o s p q g f r n a c t e i n
 c s z i r y z é o e c b d w i r d l
 o i d r a i r e t s i l i t i i w
 l t a l l e n o m l a s o v e u u p
 i e h l r c y c l o s p o r a c m v



RELIE l'action à la règle de salubrité des aliments.



LETTRES PÊLE-MÊLE

1. rleva sle nasmi
2. mmhetèorert opru slaitmne
3. tiocnntoianam oceréis
4. zseyo dstuenrp vcea sel istaneml
5. tynreeot els uaserscf ed vliatra
6. ferirréégr
7. éurtaremetp erninet eûsr
8. errfioidr sle tserse

Solutions aux lettres pêle-mêle : 1. laver les mains | 2. thermomètre pour aliments | 3. contamination croisée | 4. soyez prudents avec les aliments | 5. nettoyer les surfaces de travail | 6. réfrigérer | 7. température interne sûre | 8. refroidir les restes

