***Communication + Planifier/Éxécuter***

Comment est-ce que la reproduction bactérienne affecte la sécurité alimentaire?

As-tu déjà eu l’empoisonnement alimentaire (food poisoning)? Connais-tu quelqu’un qui l’a eu? D’après SANTÉ CANADA, 1 sur 8 Canadiens est affecté par l’empoisonnement alimentaire chaque année. Plus que 11 000 personnes se trouveront dans l’hôpital, et plus que 200 vont mourir. Il y a plus que 30 types de microbes qui causent l’empoisonnement. Inclus dans la liste de bactéries responsables se trouve *Salmonella* et *Escherichia coli* (E. coli).

Les bactéries qui causent l’empoisonnement alimentaire sont partout autour de nous et existent à de niveaux très bas dans les produits qu’on achète. Par contre, quand les conditions sont idéales, les bactéries peuvent se reproduire très rapidement – avec des populations qui se doublent en minutes!! Cela veut dire que dans quelques heures, une très petite population de bactéries peut s’élargir à des millions – ce qui peut menacer notre santé.

Choisissez une des questions suivantes (ou créez-en un nouvelle) qui vous intéresse. Écrivez une réponse à votre question que vous pouvez remettre – rappelez-vous de me montrer la profondeur de vos pensez/recherches!

1. Quels sont les symptômes typiques de l’empoisonnement alimentaire? Comment sont-ils traités?
2. Pourquoi est-ce que l’empoisonnement alimentaire peut être dangereux ou même mortel?
3. Qu’est-ce qu’on peut faire chez nous pour réduire ou diminuer l’empoisonnement alimentaire?
4. Les compagnies qui font des nourritures déjà préparés comme ceux qui sont vendus dans les épiceries doivent suivre des directives très strictes. Identifiez une compagnie qui traite (prossesses) ou emballe la nourriture. Quelles mesures doivent-ils prendre pour s’assurer que les produits sont saufs pour les consommateurs?