



En collaboration avec



Québec 



TÂCHE 3B – ACTIVITÉ

ADOPTER DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ : LA RÉGLEMENTATION DU MAPAQ

Situation	En emploi
Intentions de communication	Compréhension écrite <ul style="list-style-type: none">■ Consulter la réglementation gouvernementale pour s'informer des conditions à respecter. (niveau 4) Production orale <ul style="list-style-type: none">■ Informer le personnel sur les étapes d'une procédure. (niveau 4)
Source	<ul style="list-style-type: none">■ GUIDE des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires, MAPAQ, 2018, p. 22-23. https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf
Éléments langagiers	<ul style="list-style-type: none">■ Le vocabulaire du texte■ La formation de noms avec les suffixes « age » et « ment »■ Quelques marqueurs de relation
Repères socioculturels	<ul style="list-style-type: none">■ Le MAPAQ
Glossaire	La définition des mots en gras et en bleu dans les activités est disponible dans le glossaire .
Réponses aux activités	Des suggestions de réponses aux questions des activités sont accessibles à la fin de ce document.

LA COMMANDE



ANTICIPATION

1. Observez la photo où deux employés font le ménage. Repérez au moins un des trois problèmes en lien avec la manière de faire le ménage. Décrivez-le.





LA MATIÈRE PREMIÈRE

COMPRÉHENSION GLOBALE



Lisez le texte et répondez aux questions.

1. Complétez le résumé du texte que vous venez de lire avec les mots proposés.

l'assainissement

deux

le nettoyage

les mises en garde

trois

- a. Dans le processus présenté, on commence par _____ qui se déroule en _____ **étapes**.
- b. Ensuite, on continue avec _____ qui comporte _____ **méthodes** possibles.
- c. C'est important de lire _____ pour connaître d'autres dangers et de suivre **rigoureusement** les instructions indiquées sur les produits.

2. Le processus du lavage comporte plusieurs étapes. Indiquez l'ordre où il faut les faire de 1 à 4.

La vérification



Étape

Le lavage



Étape

Le pré lavage



Étape

Le rinçage



Étape

LA PRÉPARATION



ÉLÉMENTS LANGAGIERS

LE VOCABULAIRE

Répondez aux questions suivantes.

1. Trouvez le terme qui décrit l'image.

a. Un détergent

b. Un microorganisme

c. Des résidus alimentaires

d. Un tampon à récurer



2. Cliquez sur les icônes de casque pour entendre les directives, puis indiquez la lettre de chaque élément à l'endroit approprié sur la photo.



3. L'assainissement peut être automatique ou manuel. Indiquez la photo qui présente l'assainissement manuel.



4. Associez la définition au mot en caractères gras dans chaque phrase.

Phrases	Réponses
« Une vérification visuelle [...] peut démontrer que le nettoyage n'est pas adéquat . »	
« Cette méthode d'assainissement est efficace [...]. »	

Définitions
a. Qui fonctionne bien et donne de bons résultats.
b. Qui est fait correctement.

5. Indiquez le synonyme de chaque mot en caractères gras.

a. « Il est nécessaire alors de **reprendre** le nettoyage. »

remuer

répéter

b. « Les produits de nettoyage doivent être **mis à l'écart** des aliments pour **réduire** les risques de contamination. »

limiter

supprimer

6. Trouvez le terme approprié pour compléter les phrases.

adéquat

efficace

réduire

reprendre

a. L'usage _____ des produits assainisseurs est indiqué dans les instructions du fabricant.

b. Quand le nettoyage n'est pas bien fait la première fois, il est important de le _____.

c. Un processus de nettoyage et d'assainissement _____ permet de _____ les risques de contamination des aliments.

LA GRAMMAIRE

La formation de noms avec les suffixes « age » et « ment »

Le **suffixe** est un élément qui s'ajoute à un mot de base pour créer de nouveaux mots avec un sens différent. Les suffixes « **age** » et « **ment** » permettent de former des noms d'action, généralement masculins, à partir des verbes.

Par exemple : Nettoyer – Le netto**yage**; Assainir – L'assainisse**ment**;
Laver – Le lav**age**; Renseigner – Le renseigne**ment**.

1. Formez les noms à partir des verbes en caractères gras dans les énoncés du tableau.

Énoncés		Nom en « age »	
Embouteiller du jus de pommes,	c'est effectuer un		
Entreposer des marchandises,			
Balayer tout l'espace de travail,			

Énoncés		Nom en « ment »	
Classer des produits par concentration,	c'est effectuer un		
Conditionner des produits alimentaires,			
S'approvisionner en matière première,			

2. Formez les noms dans les énoncés du tableau.



Rincer, c'est effectuer
un rinç



Renseigner les utilisateurs,
c'est donner un renseigne



Placer une étiquette sur
un produit, c'est l'étiquet



Quand on emballe un produit,
on le met dans un emball

▪ Quelques marqueurs de relation

Lisez les phrases du texte et observez les mots en caractères gras.

« Le nettoyage **et** l'assainissement sont deux étapes distinctes **et** indissociables d'un même processus. »

« Le nettoyage a **pour but de déloger** toutes les particules d'aliments **et** les saletés des surfaces [...]. »

« Les tampons **ou** brosses métalliques sont interdits, **car** ils présentent un danger de contamination des aliments. »

« La température de l'eau doit être d'au moins 82 °C, **par exemple lors d'**un assainissement automatique avec un lave-vaisselle, **ou** d'au moins 77 °C [...]. »

Les **marqueurs de relation** sont des mots ou des expressions pour établir des liens logiques entre les éléments contenus dans une phrase ou entre les phrases.

Voici une liste de marqueurs et le type de relation qu'ils expriment :

Relation établie	Exemples de marqueurs	Exemples d'énoncés
un but	<i>Pour...</i> <i>Avoir pour but de...</i>	Suivez les instructions du fabricant pour une utilisation adéquate du produit. Le lavage a pour but de déloger les microbes.
une addition	<i>Et...</i>	Les saletés et les microorganismes risquent de contaminer les aliments.
une cause	<i>Car...</i> <i>Parce que...</i>	Changez les serviettes, car elles peuvent être source de contamination. Faites une vérification parce qu' il pourrait rester des résidus.
une conséquence	<i>Alors...</i>	Si le nettoyage n'est pas adéquat, il faut alors le reprendre.
un choix	<i>Ou...</i>	Si l'emballage est ouvert ou endommagé, il y a un risque de contamination.
un ou des exemples	<i>Par exemple...</i>	Les étiquettes contiennent, par exemple , le mode d'emploi et la composition du produit.
une opposition	<i>Mais...</i>	Ce détergent retire certains microorganismes, mais ne les élimine pas tous.
un moment	<i>Quand...</i> <i>Lors de...</i>	Un assainissement thermique est prévu lors du cycle de rinçage. Quand une étape n'est pas bien faite, il faut la reprendre.
une durée	<i>Pendant...</i> <i>Durant...</i>	Laisser agir le produit pendant quelques minutes.

1. Choisissez le marqueur approprié pour compléter les phrases.

alors

car

par exemple

pour

- a. On n'utilise jamais de brosses métalliques nettoyer.
- b. Il faut lire les instructions du fabricant, on y trouve le mode d'utilisation du produit.
- c. On trouve beaucoup d'informations sur les étiquettes, la concentration du produit.
- d. Le lavage comporte trois étapes. C'est plus efficace d'avoir un **évier** avec trois bacs.



A female scientist with dark hair in a ponytail, wearing a white lab coat over a yellow turtleneck, yellow safety goggles, and blue nitrile gloves. She is holding a glass flask containing an orange liquid, looking at it intently. The background is a bright, blurred laboratory setting.

L'INSPECTION

COMPRÉHENSION DÉTAILLÉE



Lisez le texte et répondez aux questions.

1. Le nettoyage et l'assainissement sont deux processus distincts. Choisissez l'information qui correspond à chacun.

Informations		Le nettoyage	L'assainissement
Ce processus agit sur	les microorganismes.		
	les résidus alimentaires.		
Ce processus permet	d'éliminer la contamination.		
	de réduire la contamination.		
Ce processus agit en	profondeur.		
	surface.		

2. Indiquez la méthode utilisée pour détruire les microorganismes lors de l'assainissement.



Pour détruire les microorganismes avec de la chaleur, on utilise l'assainissement

chimique.

thermique.



Pour détruire les microorganismes avec des produits chimiques, on utilise l'assainissement

chimique.

thermique.

3. Lors d'un assainissement thermique, quelle température doit-on maintenir durant 30 secondes?

72 °C

77 °C

82 °C

87 °C

4. Lors de l'assainissement chimique, on peut choisir la température de l'eau et le temps pendant lequel le produit agit.

Vrai

Faux

5. Lors de l'assainissement chimique, le rinçage n'est pas toujours obligatoire.

Vrai

Faux

6. Quelle photo illustre la mise en garde « Les produits de nettoyage doivent être mis à l'écart des aliments pour réduire les risques de contamination » ?



7. Selon les mises en garde, lequel de ces deux outils de nettoyage est-il permis d'utiliser en milieu alimentaire?



REPÈRE SOCIOCULTUREL

Le MAPAQ

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) est responsable de « favoriser une offre alimentaire de qualité ».

Il effectue des inspections dans les entreprises de transformation alimentaire afin de vérifier la salubrité et le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Source : Québec.ca



LA TRANSFORMATION





PRODUCTION ORALE

- **Décrire et expliquer le processus d'assainissement**

1. Vous êtes au travail et, en tant que responsable, vous devez expliquer à votre nouvelle équipe comment procéder aux assainissements thermiques : automatique et manuel. Indiquez avec quoi ils se font, la température et la durée du processus.
 - a. Enregistrez votre présentation.
 - b. Écoutez-la et répétez l'exercice au besoin.
 - c. Consultez le corrigé pour avoir une suggestion de réponse.



2. Le chef de section est impressionné par le ménage que vous faites. Cliquez sur chaque icône de casque pour entendre ses questions. Répondez-lui oralement.

- a. Enregistrez votre présentation.
- b. Écoutez-la et répétez l'exercice au besoin.
- c. Consultez le corrigé pour avoir une suggestion de réponse.



L'EMBALLAGE



AUTOÉVALUATION

Maintenant que vous avez terminé les activités de cette tâche, prenez quelques minutes pour faire un retour sur vos apprentissages.

Je suis capable...	Oui	En partie	Pas encore
de comprendre des informations sur la réglementation en hygiène.			
d'informer le personnel sur les étapes d'une procédure.			
d'utiliser les suffixes « age » et « ment ».			
de comprendre et d'utiliser quelques marqueurs de relation.			
de comprendre des règles d'hygiène du MAPAQ.			

Les réponses sont personnelles.

Prenez le temps de réviser les notions pour lesquelles vous avez coché « En partie » ou « Pas encore ».



POUR ALLER PLUS LOIN



LE CORRIGÉ

Consultez le document [TA_03B_corrige](#) pour y trouver des suggestions de réponses aux questions des activités.



DE L'ORAL À L'ÉCRIT

Passez à la **Fiche-activités 3A** pour travailler sur le même thème.

Elle vous donnera des informations sur l'hygiène et la salubrité en transformation alimentaire.



PASSEZ À UNE NOUVELLE TÂCHE



**AU PLAISIR
DE VOUS REVOIR**