

# 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 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

## LETTRES PÊLE-MÊLE

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

Solutions aux lettres péle-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

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

