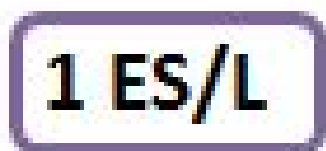


<http://projet-sciences-branly.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article342>

Bien conserver les aliments

- Première ES/L - Thème 2 : Nourrir l'humanité - Chap 2 : la qualité des aliments -



Date de mise en ligne : dimanche 19 février 2017

Copyright © Lycée branly deux sciences et SVT - Tous droits réservés

Chaque 7 avril est célébrée la Journée mondiale de la santé. Cette initiative, coordonnée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), est cette année consacrée à la question de la sécurité sanitaire des aliments. Comme le rappelle l'organisation, "les aliments insalubres sont à l'origine, selon les estimations, de 2 millions de décès par an - dont de nombreux enfants". Les produits contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques seraient "responsables de plus de 200 maladies, allant de la diarrhée aux cancers". Or, insiste l'OMS, la sécurité sanitaire des aliments "est une responsabilité partagée". Il est important de travailler sur toute la chaîne de production alimentaire - de l'agriculteur et du producteur au distributeur... et au consommateur. Comment pouvons-nous agir, à notre niveau, pour nous protéger ? Une première étape : apprendre à bien conserver ses aliments.

Par La rédaction d'Allodocteurs.fr

Rédigé le 10/04/2012, mis à jour le 07/04/2015 à 11:55