



Cinq jours dans un réfrigérateur



Cinq jours à température ambiante



2 Deux steaks hachés conservés différemment. La viande hachée fraîche doit être consommée dans les deux jours suivant son achat.

Deux semaines à l'abri de l'humidité et à température ambiante



Deux semaines dans un milieu humide et à température ambiante



3 Deux biscuits conservés différemment.

Déclaration nutritionnelle
Teneur pour 100 g

Energie :	1416 kJ 333 kcal
Matières grasses :	< 0,5 g
dont Acides gras saturés :	< 0,1 g
Glucides :	83,3 g
dont Sucres :	74,6 g
Protéines :	< 0,5 g
Sel :	0,003 g



4 Les informations nutritionnelles d'un pot de miel.



Florence Baron, chercheuse en microbiologie alimentaire.

Pour se développer dans les aliments, les micro-organismes pathogènes ont besoin d'eau et d'une température qui leur convient : entre 15 et 40 °C pour la plupart d'entre eux. Le plus souvent, ils ne peuvent pas se multiplier dans un aliment si celui-ci est trop sec, très acide, ou très sucré, ou si la température est basse. Attention, quand on congèle un produit, les bactéries ne sont pas tuées. Au cours de la décongélation, le produit se réchauffe et les bactéries peuvent à nouveau proliférer. Chaque fois que l'on recongèle puis décongèle la quantité de bactéries augmente dans le produit et il peut devenir dangereux à consommer.

5 Le développement des micro-organismes dans les aliments.