

# **MODULE 4** **AIDE AUX COURSES ET À LA PRÉPARATION** **DE REPAS SIMPLES, SANS DIÈTE**

**Table des matières des documents de référence**

| <b>DOCUMENT</b>  | <b>N° DU DOCUMENT</b> |
|--|-----------------------|
| Liste d'épicerie   | 4.1                   |
| Mme Biencuit présente ses p'tits trucs d'hygiène alimentaire – TABLEAU POUR L'ENTREPOSAGE AU RÉFRIGÉRATEUR ET AU CONGÉLATEUR (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments) | 4.2                   |
| Mme Biencuit présente ses p'tits trucs d'hygiène alimentaire – TEMPÉRATURE DE CUISSON STANDARD RECOMMANDÉ PAR L'INDUSTRIE (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)    | 4.3                   |
| La salubrité alimentaire au foyer – Votre guide sur la manipulation sécuritaire des aliments (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)                                 | 4.4                   |
| L'hygiène alimentaire à la maison (Source Internet)  | 4.4 a                 |
| La salubrité alimentaire pour les personnes âgées (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)  | 4.5                   |
| « Péremption : lisez l'étiquette » (Pierre Dewaele, Bulletin de l'AFSCA, janvier 2003)   | 4.6                   |
| Guide du manipulateur d'aliments (Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale- Gouvernement du Québec)  | 4.7                   |
| L'ennemi invisible : les bactéries (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)   | 4.8                   |
| En vedette chez. À bas les bactéries! LA SÉPARATION (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)  | 4.9                   |
| En vedette chez. À bas les bactéries! LA CUISSON (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)   | 4.10                  |
| En vedette chez. À bas les bactéries! LA RÉFRIGÉRATION (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)   | 4.11                  |
| En vedette chez À bas les bactéries! LE NETTOYAGE (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)  | 4.12                  |
| Mme Biencuit présente ses p'tits trucs d'hygiène alimentaire – MME BIENCUIT VOUS RÉPOND (Partenariat canadien pour la salubrité des aliments)                                      | 4.13                  |
| Le lavage des mains et le port de gants : deux pratiques de base (ASSTSAS)   | 4.14                  |

[illegible]