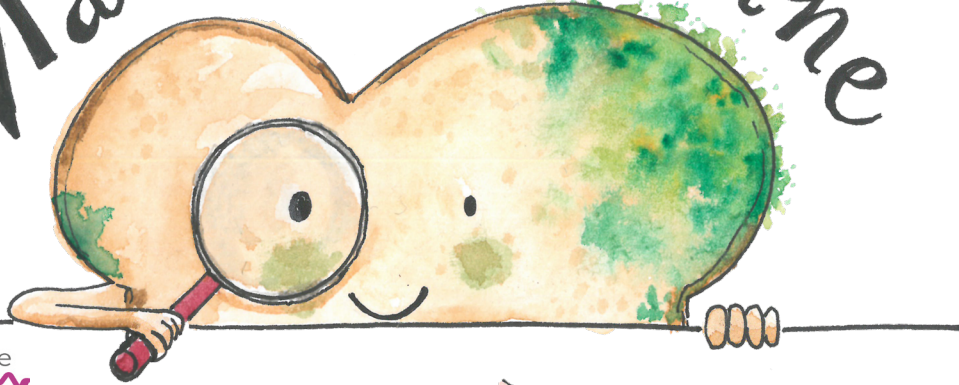


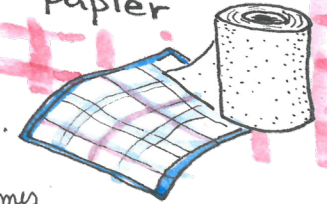
Mate ta tartine



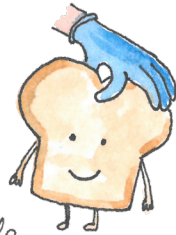
Sciences.be

Matériel

- 3 tranches de pain de mie de type Harrys
- 3 sachets de congélation neufs
- 1 paire de gants de laboratoire ou une pince stérile
- 1 gros marqueur indélébile
- 1 essui PROPRE ou du papier essuie-tout



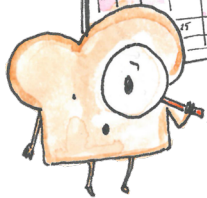
1. Préparation de l'échantillon "CONTRÔLE"
À l'aide de tes gants de laboratoire (soigne de ne pas toucher l'extérieur des gants en les enfilant) ou d'une pince stérilisée, prends une tranche de pain et place-la directement dans un sac de congélation neuf. Referme-le et indique qu'il s'agit de la "tartine contrôle" à l'aide du marqueur.



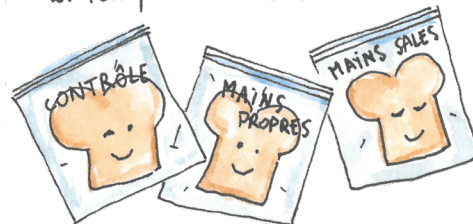
2. Préparation de l'échantillon "MAINS SALES"
Prends une tranche de pain avec tes mains nues. Frotte tes mains à sa surface, insère tes ongles dans la mie histoire d'y déposer le plus de germes possible. Place-la ensuite dans un sac de congélation, referme-le et indique qu'il s'agit de la "tartine mains sales".



5. Observe l'évolution des tartines au fil des semaines et note tes observations.



4. Place les tartines à température ambiante.



3. Préparation de l'échantillon "MAINS PROPRES"
Commence par te laver les mains avec du savon et de l'eau. Frotte bien, il faut qu'elles soient le plus propres possible! Sèche-les avec un essui propre ou du papier essuie-tout. Ensuite, prends une tranche de pain, frottes-y tes mains, insères-y tes ongles histoire d'y déposer le plus de germes possible. Place-la dans un sac de congélation neuf, referme-le et indique qu'il s'agit de la "tartine mains propres".



LAVEZ-VOUS LES MAINS

