

## Quelles sont les méthodes d'hygiène (de propreté) ?

### **Pourquoi met-on en place des méthodes d'hygiène en faisant le BROCCIU ?**

Le brocciu est un fromage, c'est-à-dire un **aliment** destiné à être mangé. Afin de ne pas mettre en **danger la santé** du consommateur.

Il faut donc **respecter certaines règles d'hygiène lors de sa fabrication** afin d'éviter **la contamination par des micro-organismes**.

Puis le **conserver au frais** et le manger durant la période indiquée (quelques jours) afin d'éviter **la multiplication de ces micro-organismes**.

**Définition des micro-organismes** (*microbes* dans le langage courant) :

organismes de petite taille, bactéries ou champignons. Certains sont dangereux pour la santé.

### **METTRE:**

- **2 gants** : pour éviter la transmission des micro-organismes de nos mains.
- **2 chaussons**: pour éviter de transmettre la saleté de nos chaussures.
- **1 charlotte** : pour éviter que nos cheveux salissent le fromage.
- **1 masque** : pour empêcher que nos postillons atterrissent sur le fromage.

**Se laver les mains** : pour ne pas transmettre nos microbes.



Dans la pièce où l'on fabrique le fromage, tout est très propre.