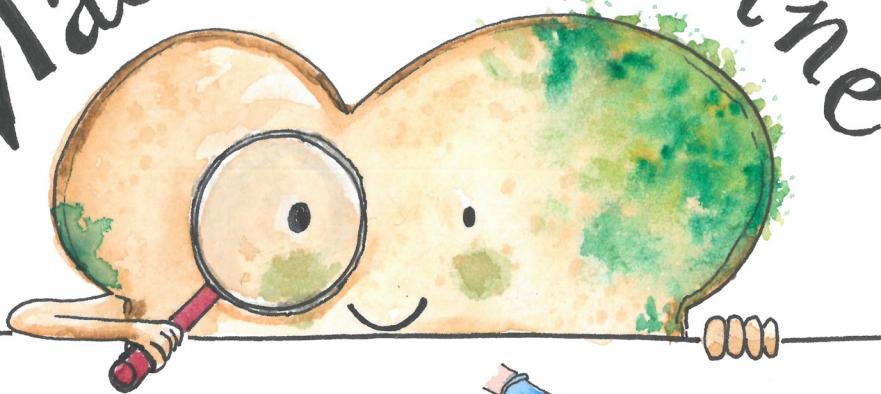
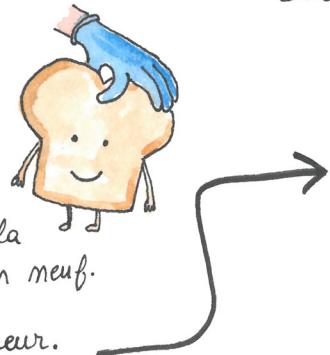


# Mate ta tartine



## ① Préparation de l'échantillon "CONTROLE"

À l'aide de tes gants de laboratoire (essaie de ne pas toucher l'extérieur des gants en les enfantant) 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 mues. 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.



## Matériel

- 3 tranches de pain de mie de type Harry's

- 3 sachets de congélation neufs

- 1 paire de gants de laboratoire ou une pince stérile (astuce: passe-la sous une flamme pendant quelques secondes!)

- 1 gros marqueur indélébile

- 1 essui PROPRE ou du papier essuie-tout



## 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 ! Séche-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 qui il s'agit de la "tartine mains propres".

