



# eFood

## Manuel de l'Utilisateur

### Qu'est-ce que l'outil eFood ?

**eFood est un outil de sensibilisation à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments**, qui aborde la responsabilité de chacun des acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

L'information qu'il présente est écrite dans un langage simple, accessible au plus grand nombre. Des **tests** simples permettent de vérifier la compréhension des sujets abordés.

### Comment démarrer ?

Avec un CD-ROM

- insérez le CD-ROM dans le lecteur
- si eFood ne démarre pas automatiquement, cliquez sur l'icône « poste de travail » sur le bureau, puis sur l'icône du lecteur de CD/DVD, puis double-cliquez sur le fichier « eFood » ou « eFood.exe »



Par une connexion à distance :

- lancez le navigateur internet
- tapez dans la barre d'adresse : [www.ifapme.be/efood2](http://www.ifapme.be/efood2)

Une fois lancé, eFood propose une « fresque » d'accueil :



Cette fresque présente les différents protagonistes en jeu. Survoler l'image avec la souris et cliquer pour obtenir des informations

Sur la partie droite de l'écran, des icônes permettent l'accès à l'information. Six icônes concernent les acteurs impliqués dans la chaîne alimentaire, les deux autres concernent une approche transversale sur les dangers liés à l'absorption d'aliments  et sur les défenses dont nous disposons. 

A chaque instant, il est possible de revenir à cette fresque en cliquant sur le logo eFood.



## Consulter les informations sur les acteurs

Pour cela, il suffit de cliquer sur l'une des icônes à droite de la fresque. Par exemple, sur l'icône « producteur »



Ceci nous amène à la page d'accueil de l'acteur « Producteur ». Notez que seul l'icône « producteur » est en couleur, et que la couleur de fond d'écran, ainsi que celle du menu à gauche, correspondent à la couleur du cercle qui entoure le

personnage. On peut à tout moment changer d'acteur en cliquant sur l'icône correspondant en haut de la page, sans repasser par la fresque d'accueil.

**e food**

► **Le Producteur**

**Santé de l'animal**  
Les problèmes  
Pourquoi  
Comment les éviter  
Test

**La traite**  
Les problèmes  
Pourquoi  
Comment les éviter  
Test

**Le stockage**  
Les problèmes  
Pourquoi  
Comment les éviter  
Test

**Le producteur : présentation**

Pour présenter l'acteur «producteur», nous développerons l'exemple représentatif de **la production laitière**.

Le lait est un produit vivant, riche et fragile, dont **la qualité et l'hygiène peuvent être mises en cause** dans trois situations :

- ◆ la vache est malade,
- ◆ la traite est mal réalisée,
- ◆ le lait est mal conservé.


1 / 1 [suivante](#)

Tous les chapitres des acteurs, sauf « Consommateur », sont construits de la même façon. Après une page de présentation, on peut accéder à trois thèmes (ici : Santé de l'animal, La traite et Le stockage).

Chacun des thèmes est constitué de 4 parties :

- Les problèmes : nature des problèmes sanitaires rencontrés
- Pourquoi : causes de ces problèmes
- Comment les éviter : pratiques de prévention à mettre en œuvre
- Enfin, chaque thème se termine par un test, constitué de 5 questions. Pour chaque question, 4 réponses sont proposées, mais une seule est juste !

Pour les tests, il suffit de cliquer dans le petit rond à côté de la réponse. A la fin, cliquez sur le lien « Votre score » pour connaître le nombre de réponses justes. Il vous sera éventuellement proposé de recommencer le test.



**Le Producteur**  
Santé de l'animal  
Les problèmes  
Pourquoi  
Comment les éviter  
▶ Test  
La traite  
Les problèmes  
Pourquoi  
Comment les éviter  
Test  
Le stockage  
Les problèmes  
Pourquoi  
Comment les éviter  
Test

**Testez vos connaissances sur la santé de l'animal**

1) Le lait commercialisé par l'éleveur provient :

- de toutes les vaches de son troupeau
- uniquement des vaches en bonne santé
- des vaches en bonne santé et de celles qui sont traitées
- cela dépend des situations

2) La maladie la plus fréquente des vaches laitières en Europe est :

- la maladie « de la vache folle »
- la tuberculose
- les mammites
- la fièvre aphteuse

précédente 1 / 3 ▶

Notez qu'un curseur, à gauche du menu, indique en permanence l'endroit où l'on se trouve.

Pour l'acteur « Consommateur », il y a 2 différences principales :

- le menu à gauche n'est pas structuré de la même façon
- des cases à cocher carrées vous permettent de situer votre opinion (plusieurs réponses possibles, il ne s'agit pas d'un test), puis de l'estimer, après avoir cliqué sur le lien « Afficher les bonnes pratiques »



**Le Consommateur**  
Test  
Les courses  
Dans quel ordre?  
Aliments frais  
Surgelés  
Rangement  
Le frigo  
▶ Rangement  
Température  
Entretien  
Congélation  
Décongélation  
Au jour le jour  
Dates limites  
Oeufs et volailles  
Les restes

**Le frigo : comment ranger les aliments ?**

**Où rangez-vous les viandes et les poissons ?**

- Dans la partie la plus froide du frigo (2 à 4°C)
- Dans la partie qui maintient une température intermédiaire (4 à 8°C)
- Là où il y a de la place
- Dans la partie basse du frigo pour éviter qu'ils gouttent sur les autres aliments

▶ Afficher l'illustration  
▶ Afficher les bonnes pratiques

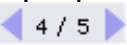
Où est la partie la plus froide de mon frigo ?



précédente 1 / 3 ▶

## Principe de navigation

- Choix de l'acteur : cliquer sur l'icône correspondante en haut de l'écran
- Choix du thème et/ou de la partie : cliquer sur l'élément voulu dans le menu à gauche de l'écran

Conseil : si ce n'est pas obligatoire, il est tout de même conseillé de suivre chaque thème dans l'ordre (Problèmes, Pourquoi, Comment les éviter, Test). Au sein de chaque partie, on passe d'une page à l'autre grâce aux flèches de navigation .

Entre 2 parties, on passe à la suivante ou l'on revient à la précédente en cliquant sur le lien désiré .

Sur certaines pages, il y a des zones plus sombres : ce sont des zones d'affichage dont le contenu dépend du choix effectué dans une liste. Dans l'exemple ci-dessous, le choix s'est fait sur « La machine à traire » :

### La santé de l'animal : pourquoi ce problème ?

On ne dénombre pas moins d'une **cinquantaine de facteurs de risque** à l'origine des mammites ! Voici les principaux facteurs de risque :

*Cliquez sur un lien pour afficher son contenu*

- ▶ Les mamelles
- ▶ Le troupeau
- ▶ Une étable et/ou des pâturages malsains
- ▶ **La machine à traire**
- ▶ Une mauvaise pratique de traite
- ▶ Une mauvaise gestion sanitaire du troupeau

Si elle est mal adaptée, mal utilisée, mal réglée ou mal entretenue

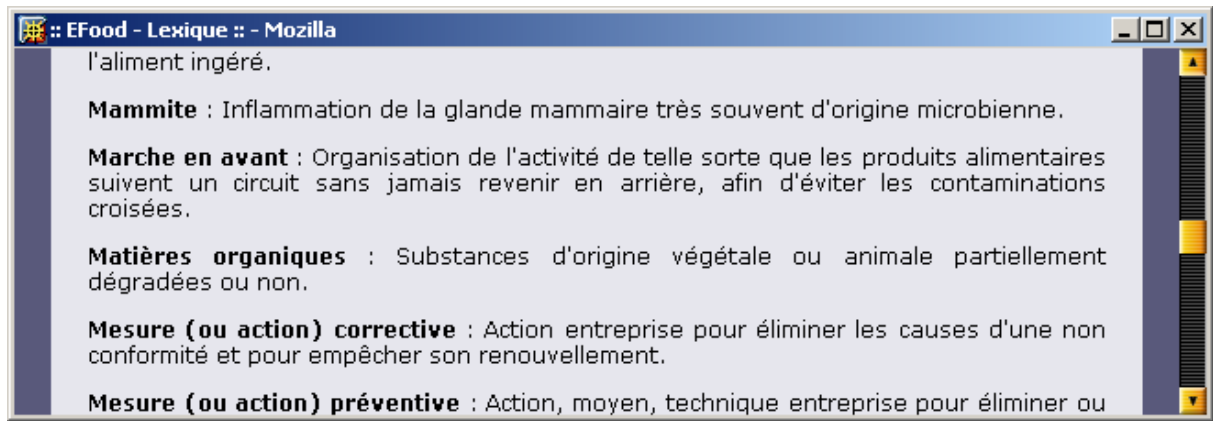


**Autres facteurs de risque de la mammite**

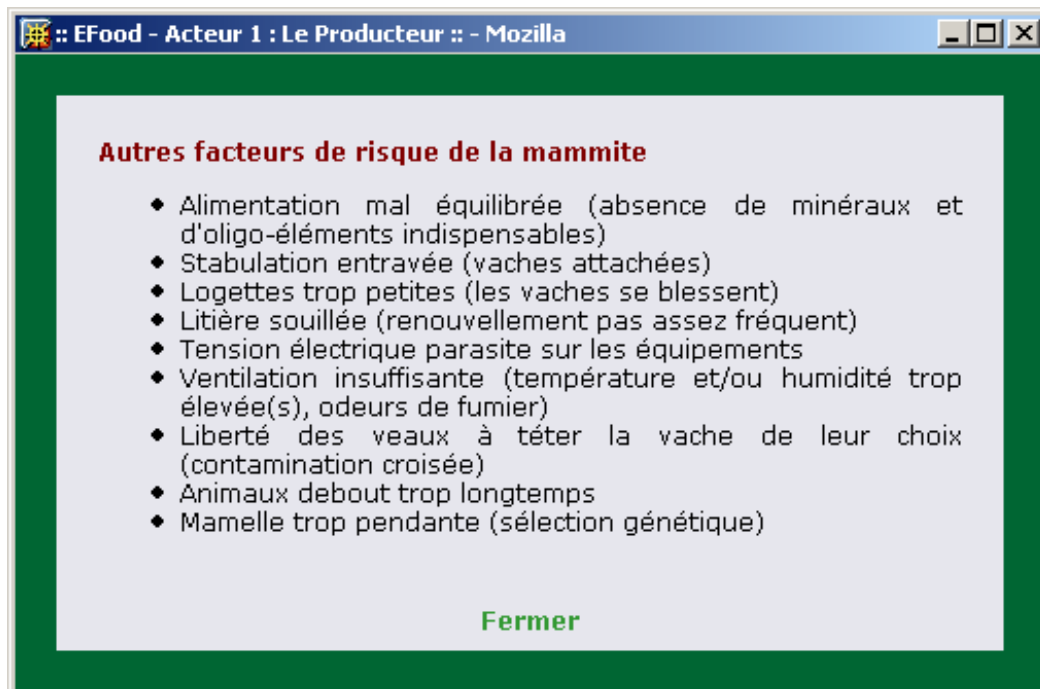
*Cliquez pour en savoir plus*

Sur cette même image, on distingue deux autres moyens d'accéder à des informations supplémentaires, ne figurant pas sur la page :


- des mots soulignés (mammites, facteurs de risque) qui, lorsque l'on clique dessus, permettent d'accéder à un lexique





- Du texte en couleur, qui permet d'accéder à des informations complémentaires (« en savoir plus »)



Dans ces deux dernier cas, un petite fenêtre s'ouvre (on appelle cela une fenêtre Pop-Up), que l'on referme après avoir pris connaissance de son contenu.

Pour cela, cliquer sur l'icône  en haut à droite de la fenêtre, ou cliquer sur le lien [Fermer](#) en bas de la fenêtre.

## Consulter les informations sur les dangers et sur les défenses

Pour cela, il suffit de cliquer sur l'icône « danger »  ou sur l'icône « défense » , soit à partir de la fresque d'accueil, soit depuis n'importe quelle page d'un acteur donné

On fait alors apparaître une fenêtre d'information (fenêtre Pop-Up), qui présente plusieurs « onglets » d'information :

Voici la fenêtre « Dangers », dont l'onglet « Les dangers chimiques » est activé :



**Les dangers chimiques**

Les dangers chimiques proviennent de la contamination par des éléments de composition chimique tels que :


- ◆ les **substances médicamenteuses**,
- ◆ les **résidus** de détergents et de désinfectants présents sur les surfaces mal rincées ou en contact avec les denrées alimentaires,
- ◆ les produits de **lutte contre les nuisibles** mal identifiés (pas d'étiquette) ou mal « isolés » (risque de dispersion),
- ◆ les **lubrifiants** utilisés pour huiler le matériel,
- ◆ les **emballages** qui transmettent des composés toxiques aux denrées.

**Les substances médicamenteuses**




Et voici la fenêtre « Défenses », dont l'onglet « La chaîne du froid » est activé :



Notez que ces fenêtres disposent d'une icône  Imprimer permettant d'imprimer la page sélectionnée.

On trouve également dans ces fenêtres des mots soulignés qui, lorsque l'on clique dessus, permettent d'accéder au lexique.

Comme les fenêtres « en savoir plus » ou « index », ces fenêtres « dangers » et « défenses » doivent être refermées après utilisation, grâce à l'icône .

Voilà, c'est terminé. Cet outil eFood a été conçu pour que son usage soit simple et intuitif. Alors n'hésitez plus et naviguez selon votre humeur (ou selon les consignes, si vous en avez).

Bonne utilisation !