



INFORMATION SUR LES BACTERIES INDESIRABLES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

GERMES AEROBIES MESOPHILES

En savoir plus	Ensemble des bactéries, des levures et des moisissures se développant à une température de 20°C à 45°C en présence d'air. Un nombre élevé de germes aérobies est un indicateur d'une contamination ou d'une multiplication due par exemple à une conservation inappropriée (stockage à température ambiante, temps trop long de refroidissement).
Effets	Leur détection dans les aliments traduit une altération et également une possible mise en danger de la santé. Elle diminue la qualité intrinsèque de la denrée (goût, odeur, aspect).
Aliments contaminés	Tous les aliments périssables.
Prévention	Empêcher la contamination des aliments après cuisson, en utilisant des ustensiles et des récipients très propres et en parfait état. Recouvrir les denrées d'un film alimentaire. Refroidir rapidement les aliments après leur fabrication et respecter la chaîne du froid.

ENTEROBACTERIACEAE

En savoir plus	Les Enterobacteriaceae se trouvent en grande quantité dans les intestins de l'homme et des animaux, mais certaines espèces sont également présentes dans l'environnement. Leur présence signifie que le produit n'a pas été assez cuit ou a été manipulé dans des conditions non hygiéniques après cuisson.
Effets	Certaines Enterobacteriaceae peuvent provoquer des diarrhées.
Aliments contaminés	Les produits crus sont souvent naturellement contaminés par ces bactéries. En revanche, les produits cuits doivent en être exempts.
Prévention	Cuire correctement le produit, séparer les aliments crus et cuits pour éviter les contaminations croisées et se laver les mains.

ESCHERICHIA COLI

En savoir plus	<i>Escherichia coli</i> est une bactérie présente exclusivement dans l'intestin des hommes et des mammifères. Sa présence dans une denrée signifie qu'il y a contamination fécale.
Effets	Certaines souches pathogènes produisent des toxines nocives pour la santé et peuvent provoquer des troubles gastro-intestinaux affectant particulièrement les jeunes enfants et les personnes âgées. Le sous-groupe <i>E. coli</i> entérohémorragique (EHEC) , en raison de sa combinaison de facteurs de virulence, provoque les symptômes plus graves.
Prévention	Il faut impérativement se laver les mains correctement après chaque passage aux toilettes, de même qu'avant une manipulation de denrée alimentaire et après si cette dernière est crue.

STAPHYLOCOQUES A COAGULASE POSITIVE

En savoir plus	Le staphylocoque à coagulase positive est une bactérie d'origine animale (lait) qui peut également être présente dans les muqueuses nasales et de la gorge, dans les blessures purulentes ainsi que sur la peau des personnes saines. Les postillons de toux ou d'éternuements ainsi que le contact avec les plaies infectées peuvent contaminer les denrées alimentaires.
Effets	Le staphylocoque à coagulase positive peut produire des toxines résistantes à la cuisson, et responsables d'intoxications alimentaires (vomissements)
Prévention	En cas de toux porter un masque et en cas de plaies mettre des gants pour protéger les aliments. Effectuer des lavages réguliers des mains.

BACILLUS CEREUS

En savoir plus	<i>Bacillus cereus</i> est une bactérie présente dans la terre et la poussière et qui peut former des spores la rendant plus résistante à l'environnement.
Effets	En cas de multiplication importante dans un aliment, cette bactérie cause des vomissements (toxine déjà formée dans les aliments) ou des diarrhées (toxine formée au niveau de l'intestin).
Aliments contaminés	Principalement présente dans les produits secs, tels que les épices, les produits céréaliers et les légumes séchés. On peut également en trouver dans le lait et les produits laitiers et particulièrement dans le riz.
Prévention	Refroidir le plus vite possible après la fabrication et respecter la chaîne du froid. Réchauffer le riz à une température supérieure à 65°C.



INFORMATION SUR LES BACTERIES INDESIRABLES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

CLOSTRIDIUM PERFRINGENS

En savoir plus	Clostridium <i>perfringens</i> est une bactérie principalement répandue dans la terre et dans l'intestin de l'homme et des animaux. Cette bactérie se multiplie en l'absence d'oxygène, peut produire des toxines et former des spores.
Effets	L'ingestion d'une grande quantité de cette bactérie provoque des troubles intestinaux.
Aliments contaminés	Les produits cuits, en particulier les préparations de viande cuite et hachée à manger froides.
Prévention	Il faut impérativement maîtriser les températures lors de la fabrication et de la conservation des denrées, notamment avec un refroidissement le plus rapide possible des aliments après cuisson et le maintien des températures froides < 5°C ou chaudes > 65°C en fonction du type de denrée.

SALMONELLA SPP.

En savoir plus	Les salmonelles se trouvent dans les intestins des animaux et de l'homme. Il existe des porteurs sains qui ne développent pas la maladie, mais qui peuvent excréter des germes. La contamination se produit par des mains mal lavées, par des viandes crues ou volailles mal éviscérées, par des œufs mal cuits ainsi que par des insectes ou des rongeurs.
Effets	Ces bactéries provoquent des douleurs abdominales, des diarrhées souvent violentes et de la fièvre. L'incubation dure de 6 à 48 heures, en moyenne 12 heures, puis guérison en 3 à 4 jours, plus dans les cas grave (enfants, personnes âgées, malades chroniques). La consultation d'un médecin est souvent nécessaire.
Aliments contaminés	Les produits carnés, principalement les volailles ainsi que les œufs, les préparations lactées, les produits de la mer et les végétaux
Prévention	Lavage des mains après chaque passage aux toilettes, avant et après toute manipulation de viande. un maintien au froid continu est primordial pour des préparations à risque, telles que la mayonnaise, desserts à base d'œuf non cuits, terrines de viandes ou de poissons. Prendre toutes les précautions pour éviter toute contamination croisée.

CAMPYLOBACTER SPP. THERMOTOLERANTS

En savoir plus	Les réservoirs des campylobacter sont principalement les volailles. Les contaminations croisées sont possible via des mains mal lavées ou des surfaces et instruments de cuisine, lors de manipulation de volailles crues.
Effets	La maladie se déclare sous forme de diarrhée fébrile (40°C), selles malodorantes, aqueuses, contenant souvent du sang et du pus. Très grave chez les personnes âgées et les nourrissons. La durée d'incubation est de 1 à 6 jours, et la maladie dure jusqu'à 10 jours. La consultation d'un médecin est nécessaire.
Aliments contaminés	Les viandes de volaille, de porc et le lait cru.
Prévention	Lavage des mains après chaque passage aux toilettes et avant et après toutes manipulations de viande crue. Le lait cru doit être bouilli. Cuisson à cœur de la viande et du foie de volaille. Prendre toutes les précautions pour éviter toute contamination croisée notamment en séparant la viande crue de la viande cuite (exemples type : fondue chinoise, grillades,...).

LISTERIA MONOCYTOGENES (Lm)

En savoir plus	La listeria est une bactérie que l'on trouve partout. Elle est très résistante, peut survivre aux traitements de nettoyage-désinfection et ainsi persister dans les ateliers de production de l'industrie agro-alimentaire. Les contaminations étant essentiellement dues à des denrées d'origine animale.
Effets	Lm est l'agent d'une maladie infectieuse, la listériose. Elle affecte surtout les personnes âgées ou fragiles, mais peut également rendre malade des personnes en bonne santé. L'infection de manifeste par des signes cliniques très variés, qui vont du syndrome pseudo-grippal à la méningite en passant par la septicémie. Il existe un risque important d'avortement chez la femme enceinte.
Aliments contaminés	Produits laitiers et charcuteries et poissons fumés.
Prévention	Respecter la chaîne du froid et l'hygiène des locaux et des matériels utilisés. Les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées doivent renoncer à la consommation de fromages à pâte molle au lait cru ainsi que les produits de charcuterie. Les aliments doivent être conservés à une température < 4°C.