LES BACTÉRIES PATHOGÈNES : UN RISQUE MAJEUR POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Bactérie: Salmonelle



Salmonella Enteritidis

Symptômes :

- Diarrhée liquide fétide (non sanglante en général)
- Douleurs abdominales.
- vomissements parfois.
- **la fièvre 39-40°C**



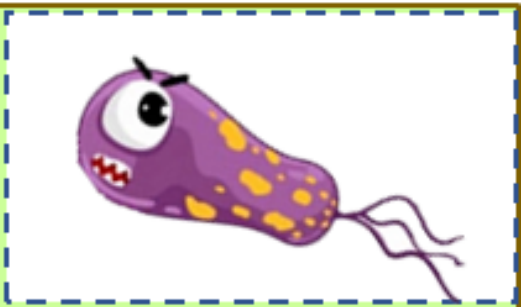
Aliments en cause

- Œufs
- Produits à base d'oeuf cru (mayonnaise, mousse au chocolat) contaminés
- viande de volailles.
- Viande de porc, fromages crus, poissons, fruits de mer.

Prévention :

- ❑ Conserver au froid (+4°C)
- ❑ Une bonne cuisson de la viande.
- ❑ Laver main, outils, plan de travail après manipulation d'aliment à risque (œuf, poulet cru, viande crue)
- ❑ Désinfecter les œufs avant utilisation dans les sauces et crèmes crus.

Bactérie: Clostridium perfringens



C .Perfringens

Symptômes :

- **Diarrhée liquide après libération de la toxine.**
- la douleur et les crampes.



Aliments en cause

- Les viandes contaminées
- Sauces de viande
- Les spores viennent de l'intestin, habitat normal du C. perfringens (10 6 /g de selles),

Prévention :

- ❑ Consommation immédiate de la viande après cuisson, ou refroidissement rapide (à moins de +10°C en 2h).
- ❑ maintien au chaud (liaison chaude, à plus de 63°C).
- ❑ limiter le passage des spores de l'intestin des bovins vers le sang et les muscles, par la diète hydrique avant l'abattage

LES BACTÉRIES PATHOGÈNES : UN RISQUE MAJEUR POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Bactérie: Staphylocoque



Staphylococcus aureus

Symptômes :

- Céphalée.
- Douleurs abdominales.
- **Vomissements brutaux**
- Un syndrome de **"choc"** par déshydratation.





Aliments en cause

- Les plats préparés, manipulés, contaminés par le mains des cuisiniers (crème, glace, pâtisserie, pâté, salade composée..).
- Peau infectée du cuisinier (panaris, furoncles). Les narines (cavités nasales) et les cheveux 30 à 50% des gens sont porteurs de staph. Doré.

Prévention :

- ❑ Laver les mains selon la méthode TACT . Utiliser des gants stériles , les changés souvent,
- ❑ Utiliser une coiffe; masque obligatoire pour travailler la viande hachée).
- ❑ Écarter les porteurs de panaris ou de plais de la zone de la cuisine. ou mettre pansement étanche + gant.

Bactérie: Bacillus cereus



Bacillus Cereus

Symptômes :

- Vomissements après production de la toxine.
- Douleurs abdominales fortes
- **Diarrhée liquide.**



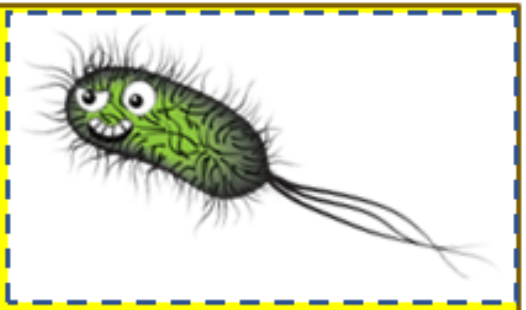
Aliments en cause

- Le riz bouilli ou frit.
- Les pousses de légumes crus.

Prévention :

- ❑ Consommation immédiate après cuisson du riz.
- ❑ Refroidissement rapide du riz cuit (petites portions, utiliser une cellules de refroidissement)
- ❑ Un bon lavage et désinfection des crudités et produits terreux comme les micro pousses.

Bactérie: Escherichia coli



E.Coli entérotoxinogène

Symptômes :

- **Diarrhée aqueuse suivie de diarrhée sanguinolente**
- Crampes abdominales sévères
- Syndrome hémolytique et urémique (SHU).





Aliments en cause

- Eau non traitée (fourrage…)
- Haché de bœuf insuffisamment cuit.
- Fruits et légumes crus, y compris les graines germées.
- Des produits d'origine végétale non pasteurisés (ex. : jus de pomme), lait cru, et fromage.

Prévention :

- ❑ Bien cuir les produits à base de viande (à 70°C la destruction de E. Coli)
- ❑ Désinfection des crudités avant utilisation.
- ❑ Utiliser de l'eau potable traitée.
- ❑ Eviter la consommation des produits insuffisamment cuit et veiller sur une bonne hygiène des mains.

Bactérie: Clostridium Botulinum



C. Botulinum

Symptômes :

- Troubles digestifs (vomissement + diarrhée)
- Constipation
- Paralysie des muscles de l'accommodation (vision floue, diplopie, mydriase)
- Sécheresse buccale et difficultés de déglutition et éduction



Aliments en cause

- JAMBON artisanal dans 80% des cas (tâches gris-marron 1-5 cm, près de l'os, odeur butyrique)
- Les autres conserves : boudin noir, pâtés, viandes, haricots verts, asperges petits pois
- Conserve de poissons sous vide

Prévention :

- ❑ Maintien de la chaine du froid à < 3°C
- ❑ La germination est inhibée par le pH<4.6, NaCl 10%, nitrite 80ppm, et l'oxygène.
- ❑ Conserve neutre (non acide pH>4.6), on doit stériliser 3min /121°C à cœur: boites de conserve classiques

LES BACTÉRIES PATHOGÈNES : UN RISQUE MAJEUR POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Bactérie: Listeria



Listeria monocytogenes

Symptômes :

- Fièvre, frissons
- Douleurs musculaires
- Nausées, vomissements, diarrhée
- **Troubles neurologiques** (méningite, confusion) dans les cas graves





Aliments en cause

- Produits laitiers non pasteurisés (fromages à pâte molle, lait cru)
- Charcuterie, rillettes, foie gras
- Poissons fumés, surimi
- Plats cuisinés réfrigérés

Prévention :

- ❑ Respecter la chaîne du froid
- ❑ Éviter les produits à risque chez les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées
- ❑ Nettoyer régulièrement le réfrigérateur
- ❑ Respecter les dates limites de consommation (DLC)
- ❑ Se laver les mains et désinfecter les ustensiles