

LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE VOS PRODUITS

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

Il existe 2 types de critères :

1

Les critères de sécurité : définis dans le règlement (CE) N°2073/2005, du 15 novembre 2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, sont les critères de recherche de **Listeria monocytogenes** pour les produits prêts à être consommés et **Salmonella ssp** pour les viandes hachées et les préparations de viande (ex : merguez) et les produits à base de viandes à consommer crus. Ces critères sont obligatoires. Un produit qui ne les respecte pas est jugé dangereux pour la santé du consommateur.

2

Les critères d'hygiène des procédés sont des critères indicateurs du respect des bonnes pratiques d'hygiène.



BACTÉRIES TEMOINS HYGIENE

Pour la maîtrise des risques biologiques

À TITRE INDICATIF ET NON LIMITATIF

MICRO-ORGANISMES	INFORMATIONS	INTERPRÉTATIONS
MICRO-ORGANISMES AÉROBIE 30° m=300 000/g	- Indicateur du niveau général d'hygiène et/ou flore d'altération - Reflète l'histoire du produit - Cette flore peut comprendre des bactéries qui se multiplient à la température des réfrigérateurs Ils n'entraînent en principe pas d'intoxication mais peuvent altérer l'aliment (odeur, couleur, aspect).	Leur présence témoigne en général d'un mauvais respect de la chaîne du froid (transport, stockage, refroidissement) mais également d'une conservation trop longue ou encore d'une absence de protection.
COLIFORMES	Par ordre de spécificité fécale croissante, on note : entérobactéries, coliformes thermo tolérants, Escherichia coli.	- Contamination matière première - Défaut d'hygiène (voir 5M) - Cuisson insuffisante - Présence de végétaux crus mal lavés et/ou mal décontaminés
E. COLI M=10/G	Fait partie de la microflore digestive de l'Homme et des animaux à sang chaud.	- Contamination première - La présence dans l'aliment de bactéries normalement présentes dans le tube digestif est interprétée comme un défaut de l'hygiène des manipulations (lavage des mains, désinfection du matériel) - Cuisson insuffisante
ASR (BACTÉRIES SULFITO RÉDUCTRICES)	Indicateurs témoignent d'une contamination tellurique (qui vient de la terre) non maîtrisée par les traitements technologiques	- Matières premières contaminées - Défaut de refroidissement (trop lent)

<p>STAPHYLOCOQUES (staphylococcus aureus)</p>	<p>Les staphylocoques sont des bactéries présentes sur la peau, le nez, la gorge chez les animaux à sang chaud (mammifères, oiseaux) et en particulier chez l'Homme. Ils peuvent fabriquer une toxine qui résiste à la chaleur et cause des intoxications.</p>	<p>Ils sont présents dans des aliments très variés. Plus il y a de manipulations, plus le risque est élevé. Leur présence peut être due à un manque de lavage des mains, une blessure non protégée, un rhume. Pour empêcher leur multiplication et la fabrication de la toxine, le respect de la chaîne du froid est important.</p>
<p>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS 37°C</p>	<p>C. perfringens est une bactérie largement répandue dans tout l'environnement. Elle peut se développer en l'absence d'oxygène (anaérobie) et produit une toxine thermorésistante. On les retrouve généralement dans les sauces, plats en sauce à base de viande, soupes.</p>	<p>Leur présence peut être due à des légumes mal lavés, un mauvais maintien en liaison chaude (Température <63°C), ou un refroidissement trop lent ayant permis la germination des spores.</p>
<p>FLORE LACTIQUE</p>	<p>Cette flore se développe dans les produits sous vide. En trop grande quantité, elle provoque une détérioration de la qualité organoleptique des produits (acidification, mauvaise odeur).</p>	<p>Un rapport flore aérobie / flore lactique supérieur à 10 indique une mauvaise qualité du sous vide avec un développement potentiel de bactéries d'altération voire pathogènes.</p>

BACTÉRIES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

TYPE DE MICRO-ORGANISMES	TYPES D' ACTIONS	INTERPRÉTATIONS
<p>SALMONELLES abs ds 25g</p>	<p>Elles sont l'une des causes les plus fréquentes des intoxications alimentaires dans les pays industrialisés. Elles sont présentes dans le tube digestif des animaux.</p>	<p>Elles sont couramment retrouvées dans les oeufs, ovoproduits, pâtisseries, laitages, pâtés, viande et les coquillages. Leur présence témoigne de mauvaises manipulations des denrées brutes (en particulier les oeufs), d'une cuisson insuffisante, d'une mauvaise désinfection du matériel et des mains.</p>
<p>LISTERIA MONOCYTOGENES Cible :abs ds 25g, tolérance de 100/g pdt Toute la vie du produit si étude de vieillissement</p>	<p>C'est une bactérie courante, résistante en milieu naturel et pouvant se multiplier au froid. Elle peut notamment se développer dans les évacuations d'eau et les enceintes réfrigérées.</p>	<p>Elle peut contaminer des aliments très variés (viande, salaisons, les fromages, poisson fumé et les produits maraîchers transformés). Sa présence peut être due à une mauvaise désinfection des locaux et du matériel, une décontamination des légumes insuffisante, une température de conservation trop élevée, une durée de vie trop longue.</p>