

BACTERIES DE SECURITE ALIMENTAIRE

<p style="text-align: center;">SALMONELLES En général : absence dans 25g</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Témoignent d'une contamination non maîtrisée par les traitements technologiques - Parfois indicateur hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières contaminées (principalement ovo produits). - Contamination par la main d'œuvre. - Contamination croisée - Défaut ou absence d'assainissement
<p style="text-align: center;">LISTERIA MONOCYTOGENES <u>Cible</u> : absence dans 25g, tolérance de 100/g pdt toute la vie du produit si étude de vieillissement</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Témoignent d'une contamination et/ou multiplication non maîtrisée par les traitements technologiques - Elles se multiplient au froid 	<ul style="list-style-type: none"> - Défaut ou absence d'assainissement - Rupture chaîne froid - Stockage trop long - DLC/DDM trop longue
<p style="text-align: center;">ESCHERICHIA COLI STEC (producteurs de shigatoxines)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Témoignent d'une contamination non maîtrisée par les traitements technologiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières contaminées - Contamination par la main d'œuvre. - Contamination croisée - Défaut ou absence d'assainissement (cuisson insuffisante)

BACTERIES TEMOINS D'HYGIENE

(Pour la maîtrise des risques biologiques)

A titre indicatif et non limitatif

Microorganismes Totaux à 30°C	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateur du niveau général d'hygiène et/ou flore d'altération - Reflète l'histoire du produit - Cette flore peut comprendre des bactéries qui se multiplie à la température des réfrigérateur 	<ul style="list-style-type: none"> - Contamination matière première - Process : assainissement insuffisant ou non maîtrisé - Refroidissement trop lent - Présence de flore lactique - DLC/DLUO trop longue
Coliformes Totaux	<ul style="list-style-type: none"> - Par ordre de spécificité fécale croissante, on note : entérobactéries, coliformes thermo tolérants, <i>Escherichia coli</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Contamination matière première - Défaut d'hygiène (voir 5M) - Cuisson insuffisante - Présence de végétaux crus mal lavés et/ou mal décontaminés
E. coli	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateur d'une contamination fécale en général 	<ul style="list-style-type: none"> - Contamination première - Problème hygiène (voir 5M) - Cuisson insuffisante
ASR Clostridium Perfringens	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateurs témoignent d'une contamination tellurique non maîtrisée par les traitements technologiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières contaminées - Défaut de refroidissement (trop lent)
Pseudomonas	<ul style="list-style-type: none"> - Flore d'altération, indicateur d'une contamination environnementale non maîtrisée par les traitements technologiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Problème qualité matière première - Mauvais réessuyage (présence d'eau en surface du produit) - Stockage trop long - DLC/DLUO trop longue
Flore lactique	<ul style="list-style-type: none"> - Flore d'altération pour les produits dont la flore technologique n'en comporte pas 	<ul style="list-style-type: none"> Qualité matière première - Liée à la technologie du produit - Produit conservé sous atmosphère qui favorise le développement de la flore lactique
Entérobactéries	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateurs liés principalement à une contamination fécale humaine ou animale mais aussi à une contamination environnementale non maîtrisées par les traitements 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité matière première - Défaut assainissement - Défaut refroidissement
Bacillus céréus	<ul style="list-style-type: none"> - Se multiplie à 5 -12°C - Bactérie très répandue dans la nature et qui se retrouve principalement dans les produits à base féculents - Production de spores et toxines résistantes à la chaleur 	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité des matières premières - Aliments insuffisamment cuits - Aliments mal refroidis
Staphylocoques Coagulase+	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateurs d'hygiène - 5M 	<ul style="list-style-type: none"> - Contamination matières premières - Problème hygiène - Cuisson insuffisante - Refroidissement trop lent