

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Coliformes thermotolérants, Escherichia coli</p> 	<p>Origine fécale, eaux usées, sol, matières premières non décontaminées ...</p> <p>Aliments concernés : Produits manipulés.</p>	<p>Pas d'intoxication, sauf Escherichia coli O157:H7 et E.coli STEC pathogène</p>	<p>Développement entre 10 et 48°C</p> <p>pH : 5,5 à 9,0</p> <p>Détruit par un chauffage suffisant.</p>	<p>Lavage désinfection des matériels, séparation matières premières et produits finis, refroidissement rapide et stockage sectorisé en chambre froide, respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Staphylococcus aureus</p> 	<p>Origine humaine (nez, bouche, gorge, peau), plaies infectées.</p> <p>Aliments concernés : Produits manipulés.</p>	<p>2 à 6h après ingestion.</p> <p>Nausées, vomissements, douleurs abdominales.</p> <p>Absence de fièvre.</p> <p>Guérison rapide</p>	<p>Développement entre 6.7 et 50°C</p> <p>pH : 4,2 à 9,3</p> <p>Forte tolérance au milieu salé.</p> <p>Germe détruit par un chauffage suffisant, toxine non détruite par chauffage.</p>	<p>Respect des règles fondamentales d'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, suivi médical...), interdire le contact des denrées et du matériel aux personnes atteintes de lésions, réfrigération rapide et stockage au froid.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Clostridium perfringens</p> 	<p>Origine fécale, eaux usées, sol, ...</p> <p>Aliments concernés : Plats en sauce, viandes , volailles, poissons cuits</p>	<p>6 à 24 h après ingestion.</p> <p>Diarrhées, douleurs abdominales.</p> <p>Pas de fièvre ni vomissement.</p>	<p>Développement à l'abri de l'air à la faveur d'un mauvais refroidissement des produits après cuisson entre 6.5 et 52°C</p> <p>pH : 5,0 à 8,3</p> <p>Germe qui résiste à la chaleur, mais sa toxine est détruite par chauffage</p>	<p>Cuisson complète des aliments, réfrigération rapide après cuisson, ne pas laisser les pièces cuites dans leur jus ou bouillon de cuisson, stockage en chambre froide rapide, respect des règles d'hygiène individuelles.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Salmonella</p> 	<p>Origine fécale. Intestins des animaux (volailles, porcs, ...) et de l'homme.</p> <p>Aliments concernés : Oeufs en coquille, ovoproduits, viandes crues (volaille, porc,..) pâtisseries, coquillages, ...</p>	<p>Salmonellose : 6 à 72 heures après ingestion.</p> <p>Fièvre, diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, maux de tête.</p> <p>Cas mortels chez les enfants et les vieillards. Porteurs sains fréquents.</p>	<p>Développement entre 5.2 et 46°C.</p> <p>Germe détruit par un chauffage suffisant.</p>	<p>Séparer le travail des viandes de volaille, abats, gibiers...</p> <p>respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel, cuisson complète des aliments, réfrigération rapide des aliments.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Escherichia Coli O157 : H7</p> 	<p>Origine fécale. Intestin des animaux et environnement (sol, eau...)</p> <p>Aliments concernés : essentiellement viande de bœuf crue ou insuffisamment cuite, produits au lait cru, végétaux, autres produits manipulés.</p>	<p>3 à 9 jours après ingestion</p> <p>Colite hémorragiques (diarrhées sanglantes), anémie hémolytique, insuffisance rénale aigüe, issue fatale chez certaines personnes à risques.</p>	<p>Développement entre 6 et 45°C</p> <p>pH : 5,5 à 9,0</p> <p>Germe détruit par un chauffage suffisant.</p>	<p>Cuisson complète des aliments, respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel, lavage désinfection des matériels, refroidissement rapide et stockage en chambre froide.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Bacillus cereus</p> 	<p>Sol, terre, matières fécales, poussières.</p> <p>Aliments concernés : Féculents et aliments déshydratés (riz, potage, purée,...) légumes, ovoproduits et viandes.</p>	<p>De 1 à 15h après ingestion : Diarrhées, douleurs abdominales, vomissements. Pas de fièvre.</p>	<p>Développement entre 10 et 50°C à la faveur d'un mauvais refroidissement des produits après cuisson.</p> <p>pH :4,3 à 9,3</p> <p>Germe résistant à la chaleur</p>	<p>Refroidissement rapide et stockage en chambre froide</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Listeria monocytogenes</p> 	<p>Sol, eaux, intestins, porteurs sains.</p> <p>Aliments concernés : viandes crues, charcuteries, lait, produits laitiers, poissons fumés.</p>	<p>Listériose bénigne : 2 jours, nausées, légère fièvre.</p> <p>Listériose grave : 1 à 6 semaines, avortements, méningites, septicémies chez les immuno-déprimés, malades, enfants et personnes âgées.</p>	<p>Développement possible à basse température</p> <p>Entre 0 et 44°C</p> <p>pH :5,0 à 9,4</p> <p>Forte tolérance au milieu salé.</p> <p>Germe détruit par un chauffage suffisant.</p>	<p>Cuisson complète des aliments (pasteurisation), éviter les contaminations croisées (matières premières, emballages), respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel, lavage désinfection des matériels, refroidissement rapide et stockage en chambre froide.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
<p>Legionella pneumophila</p> 	<p>Réservoir : Lacs, rivières, puits</p> <p>Eaux concernés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réseau à usage sanitaire (ballons, douches) - de loisirs ou thermales (jacuzzi, fontaines décoratives) - systèmes d'air conditionné - systèmes de refroidissement 	<p>Légionellose bénigne :</p> <p>fièvre élevée, maux de tête, douleurs musculaires, guérison 2 à 5 jours après les premiers symptômes.</p> <p>Légionellose grave :</p> <p>fièvre élevée, maux de tête, douleurs musculaires, puis infection pulmonaire.</p> <p>décès dans environ 15% des cas.</p>	<p>Développement dans les eaux entre 20 et 45°C , optimum à 37°C</p> <p>Germe détruit au delà de 60°C</p>	<p>Détartrage et entretien des réseaux d'eau (ballons, réservoirs, douches, systèmes d'air conditionné...)</p> <p>Selon les systèmes, désinfection ou application d'un traitement thermique périodique.</p>

PRINCIPAUX MICROORGANISMES PATHOGENES

Microorganismes	Origine	Symptômes d'intoxication	Caractéristiques du microorganisme	Mesures de prévention
Campylobacter spp	<p>Environnement, eaux, porteurs sains animaux ou humains</p> <p>Aliments concernés : Produits carnés (viande de volaille principalement)</p>	<p>1 à 10 jours après ingestion. Fièvre, maux de tête, douleurs abdominales, nausées, vomissements, diarrhées sanguinolantes. Durée : 2 à 3 jours</p>	<p>Développement entre 30 et 45°C</p> <p>pH : 4,9 à 9,0</p> <p>Détruit par un chauffage suffisant.</p>	<p>Cuisson complète des aliments, respect des principes fondamentaux d'hygiène du personnel, lavage-désinfection des matériels.</p>