ANALYSES

Et

INTERPRETATION des RESULTATS

Méthodes d'analyse :

Elles sont spécifiques de la microbiologie des aliments et précisées dans l'annexe II de l'arrêté du 21.12.1979 sur les critères microbiologiques.

Ces critères sont fixés pour chaque catégorie de denrées d'origine animale. Il est nécessaire que ces critères figurent sur le bulletin d'analyse. Ces critères sont des valeurs maximales à ne pas dépasser.

Interprétation des résultats :

Micro-organismes aérobies cultivant à 30 °C = M.A.C. 30 °C = flore totale = flore aérobie mésophile

Ils renseignent sur la « **charge bactérienne globale** » de l'aliment. Un excès de M.A.C. 30 °C est la conséquence soit d'une **pollution** (malpropreté générale) soit d'une **mauvaise conservation** (température de conservation trop élevée et/ou durée de conservation trop longue).

Coliformes

Coliformes 30 °C

Germes provenant du **sol et de l'environnement**

Sources de contamination :

- végétaux crus mal ou non lavés
- mauvaise hygiène générale : mauvais entretien des plans de travail, du matériel et des instruments, des enceintes froides, de la plonge, des sols ou problème de gestion des déchets et emballages

Prévention :

- laver soigneusement les légumes
- vérifier les procédures de nettoyage des plans de travail, du matériel, des sols, de désinfection régulière des chambres froides
- veiller à la propreté des vêtements de travail
- veiller à une bonne organisation du travail (marche en avant des matières premières, évacuation des déchets)

Coliformes fécaux = thermotolérants

Germes habituels du **tube digestif** de l'homme ou des animaux

Sources de contamination :

- d'origine fécale
- mauvaise hygiène des mains
- manque de désinfection des sanitaires
- grossière erreur de nettoyage
- leur présence dans un produit cuit indique une contamination lors des manipulations d'après cuisson

Prévention :

- détruits par la cuisson traditionnelle
- veiller à l'hygiène du personnel (lavage des mains)
- veiller à l'entretien et la désinfection des sanitaires

Staphylocoques

Bactéries sécrétant une toxine thermostable

Sources de contamination :

- personnel atteint d'affections cutanées purulentes (plaie infectée, abcès, panaris, furoncle...) ou encore lors de maux de gorge, angines ou rhinites
- personnel porteur sain : présence dans la chevelure et sur la peau saine

Prévention :

- écarter les personnels atteints des affections indiquées ci-dessus
- porter des coiffes recouvrant toute la chevelure
- lavage régulier des mains

Salmonelles

Bactéries pouvant être à l'origine de **toxi-infections alimentaires très graves** ; présentes dans le tube digestif des animaux et de l'homme (malades ou porteurs sains) ; elles sont détruites par la cuisson

Sources de contamination :

- contamination initiale de la matière première (surtout volailles, œufs)
- faute d'hygiène lors des manipulations
- contaminations croisées par l'intermédiaire des manipulations ou des surfaces de travail

Prévention :

- veiller au nettoyage des mains, des matériels et des surfaces de travail
- veiller à la qualité des matières premières

Germes anaérobies sulfito-réducteurs

Germes se multipliant **en l'absence d'air** (donc dans la profondeur des produits ou dans le sous-vide) ; leur résistance à la cuisson est remarquable

Sources de contamination :

- denrées souillées, végétaux mal lavés
- tube digestif de l'homme et des animaux (chiens et chats en particulier)
- la viande peut quelquefois en contenir

Prévention :

- refroidissement rapide après cuisson
- maintien à température suffisante des aliments chauds (> 63 °C)