

Aperçu des principaux agents micro-biologiques transmissibles par l'alimentation et potentiellement pathogènes pour l'homme



**Service public fédéral Santé publique, Sécurité de la chaîne
alimentaire et Environnement**

Direction générale Animaux, Végétaux et Alimentation



Type	Agents	Source naturelle	Aliments concernés
Bactéries	<i>Salmonella spp.</i>	Eau, sol, mammifères, oiseaux, insectes, animaux domestiques, intestins de porc et volaille	Volaille crue, viande de boeuf et porc, oeufs
	<i>Staphylocoque positif à la coagulase</i>	Corps humain (peau, nez, gorge, plaies ou blessures infectées, furoncles), mammites	Jambon, dinde, viande de poulet, viande de boeuf et porc, lait cru, autres produits fortement manipulés
	<i>Campylobacter spp</i>	Terre, eau, fumier, tractus intestinal des animaux d'élevage (volaille), sauvages et domestiques	Volaille et viandes crues, lait cru
	<i>E. Coli enterohemorragique</i>	Tractus intestinal des animaux (en particulier les bovins et le bétail laitier)	Lait cru, viandes hachées de boeuf, germes, légumes verts à feuille, toutes les denrées alimentaires (par contamination croisée)
	<i>Clostridium perfringens</i>	Terre, poussière, Tractus intestinal de l'homme et des animaux (y compris animaux domestiques), insectes	Viandes de volaille, dinde, porc, produits laitiers, préparations culinaires refroidies insuffisamment ou trop lentement
	<i>Clostridium botulinum</i>	Terre, poussière, eau, poissons et mammifères	Groupe I : Conserves artisanales ou domestiques de viandes et poissons mal stérilisées Groupe II : aliments conditionnés sous vide, produits fumés
	<i>Bacillus cereus</i>	Terre, poussière, eau, céréales (surtout riz), épices (très commun la nature)	Lait cru et pasteurisé, viandes, légumes, potages, riz cuit
	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Eau, porc, animaux domestiques, rongeur	Lait cru, glace, légumes frais, viande hachée crue de porc
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Terre, eau, excréments humains et des animaux	Lait cru, fromages, charcuterie, viandes hachées
	<i>Shigella</i>	Eau, tractus intestinal des personnes infectées	Eau, lait cru, légumes frais pour salades
	<i>Vibrio spp</i>	Poissons et fruits de mer, eau de mer (surtout chaudes)	Fruits de mer, crustacés

Type	Agents	Source naturelle	Aliments concernés
Levures et moisissures			Herbes aromatiques et épices
Virus	<i>Hépatite A</i> <i>Rotavirus</i> <i>Adeno virus</i> <i>Virus de Norwalk</i> <i>SRV</i>	Eau de mer infectée par des effluents, Personne infectée (contact direct ou indirect)	Fruits de mer et crustacés crus, végétaux crus, aliments manipulés par personne infectée
Parasites type protozoaires	<i>Cryptosporidium parvum</i>	Animaux et eaux contaminées par des excréments	eau
	<i>Giardia Lamblia</i>	Excréments humains et animaux, contaminés par des excréments	Eau et lait cru, produits en contact avec eau contaminée (végétaux)
	<i>Entamoeba histolytica</i>	Eau et lait cru	Eau et lait cru, produits en contact avec eau contaminée
Parasites type vers	<i>Anisakis,</i>		Poissons et fruits de mer crus ou légèrement cuits
	<i>Diphylobothrium</i>		Poisson d'eau douce cru ou légèrement cuit (sandre, perche) et poissons migrateurs entre océan et eau douce (saumon)
	<i>Trichinella spiralis</i>		Viande de porc, viande de cheval (en provenance des pays de l'Est ou du Sud)