

AIDE A L'INTERPRETATION DES RESULTATS MICROBIOLOGIQUES

Bactéries	Origine de la bactérie	Symptômes	Mesures préventives
<i>Salmonelles</i> (pathogènes)	Porteurs sains Intestins ⇒ volaille, ovoproduit, coquillage, viande, produit laitier, eau, végétaux	Coliques - Nausées - Diarrhée – Déshydratation Fièvre (typhoïde) <small>Action 12 à 48 H</small>	Recherche de porteurs sains Contre analyse sur les matières premières (A faire systématiquement) ◆ Respect de la chaîne du froid.
<i>Staphylocoques à coagulase positive</i> (pathogènes) <i>Attention : production d'entérotoxine thermorésistante</i>	Environnement Porteurs sains (salive, nez, gorge, plaie, main, muqueuse) ⇒ viande, plats cuisinés, charcuterie, produit laitier, glace, lait (vaches ayant des mammites)	Infection de plaie (panaris, furoncle) Diarrhée – Vomissements violents – Étourdissements – Crampes abdominales – Troubles incapacitants Pas de fièvre Septicémie – <small>Action 30 min à qqs heures</small>	Protéger impérativement les plaies avec des pansements étanches Recherche de porteurs sains Respecter une séparation distincte entre la charcuterie cuite, sèche et crue ◆ Suivre les règles d'hygiène de base lors des fabrications ◆ Effectuer un nettoyage désinfectant régulier
<i>Listeria monocytogenes</i> (pathogènes)	Environnement, Sol, Eau, Plantes, Porteur sain ⇒ produits crus et cuits (fromage au lait cru, charcuterie, végétaux)	Fièvre – Méningite Surtout les personnes à risque (âgée, immunodéprimée, enfant) Septicémie – Encéphalites – Avortement - Infection néo-natale <small>Action 2 à 70 jours</small>	Eviter le croisement du matériel, de l'environnement et des produits contaminés Faire une séparation distincte entre la charcuterie cuite, sèche et crue ◆ Utiliser du matériel propre
<i>Clostridium perfringens</i> (pathogènes)	Intestins, Matériel Sol, Eau, Poussières ⇒ Plats en sauce, coquillages, viande, poisson	Douleurs abdominales – Diarrhée – Hypothermie - Septicémie - Gastro-entérite <small>Action 12 à 36 H</small>	Cuisson des aliments suffisamment longue et refroidissement rapide ◆ Respecter une séparation rigoureuse des secteurs propres et souillés ainsi que des types d'aliments
<i>Entérobactéries</i> (+coliformes)	Intestins, Matériel Eau, Sol, Mains ⇒ tout produit manipulé ou non cuit	Fièvre – Vomissements – Diarrhée	Respect de la chaîne du froid, de la cuisson des aliments et du nettoyage du matériel ◆ Refroidissement rapide après cuisson (< 10°C en moins de 2 h)
<i>Escherichia coli</i>	Sol Eau Matériel Intestins, Mains ⇒ tout produit manipulé ou non cuit	Pouvant, selon les souches (STEC ou EHEC) provoquer : Fièvre – Vomissements – Diarrhée - SHU	Avoir une bonne hygiène (des mains en particulier) en préparation du stand et en production
<i>Flore aérobie mésophile et Pseudomonas</i>	Air, Eau, Matériel, ⇒ tout produit Viande crue (pseudomonas)	Altération de la qualité marchande des produits (rares intoxications)	Respect de la chaîne du froid et du nettoyage du matériel, cuisson
<i>Bacillus cereus</i>	Eau, environnement, viande, lait, végétaux	Nausées – Vomissements - Diarrhées et douleurs abdominales <small>Action 30 min à 16 heures</small>	Nettoyage et désinfection du matériel, lavage des légumes, cuisson
<i>Flore lactique</i>	Sol, animaux et humains	Aucun, flore de conservation des produits	Étant une flore de maturation aucune action à prendre

Ces mesures préventives sont indiquées à titre indicatif, nous vous invitons à nous contacter pour avoir de plus amples renseignements

Dans le cas de présence de germes pathogènes, il est de votre responsabilité de prévenir les services officiels d'hygiène (DDPP et DDCSPP)

QSA conseil se tient à votre disposition pour répondre à vos questions.