

NOTICE SUR L'INTERPRETATION DES RESULTATS

Les germes qui sont cochés correspondent à un résultat non satisfaisant sur votre rapport d'essai.
Vous pouvez prendre contact avec le laboratoire pour plus de renseignements au 03.25.30.31.70

Micro-organismes	Définition et signification des Micro - organismes	Mesures de prévention Principaux points d'hygiène ou d'organisation à vérifier
<input type="checkbox"/> Aérobies à 30°C = Flore totale (FT)	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries, levures, moisissures se développant en aérobies à 30°C - Indicateur du niveau général d'hygiène et/ou flore d'altération - La flore aérobique mésophile est utilisable comme indice de l'application des bonnes pratiques. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Organisation du travail et marche en avant des matières premières. <input type="checkbox"/> Qualité et efficacité du nettoyage de la vaisselle. <input type="checkbox"/> Fonctionnement et entretien des enceintes et des appareils à froid. <input type="checkbox"/> Refroidissement contrôlé. <input type="checkbox"/> Qualité de la liaison chaude (Bain-marie à 63°C). <input type="checkbox"/> Renouvellement et port des vêtements de travail. <input type="checkbox"/> Entretien et nettoyage des surfaces de travail, des outils et des appareils de tranchage et de broyage <input type="checkbox"/> Régularité et efficacité des nettoyages. <input type="checkbox"/> Qualité des revêtements sol et mur. <input type="checkbox"/> Ventilation des locaux et extraction des vapeurs.
<input type="checkbox"/> Coliformes	<ul style="list-style-type: none"> - Ce sont des indicateurs liés principalement à une contamination fécale humaine ou animale, ou à une contamination environnementale, non maîtrisées par les traitements. - Microorganismes recherchés pour leur intérêt technologique. - Ils sont détruits par la cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Renouvellement et port des vêtements de travail. <input type="checkbox"/> Utilisation et organisation des vestiaires <input type="checkbox"/> Lavage des mains <input type="checkbox"/> Nettoyage des légumes <input type="checkbox"/> Evacuation des eaux usées, des déchets et des emballages. (sacs poubelles). <input type="checkbox"/> Nettoyage des enceintes froides. <input type="checkbox"/> Qualité et efficacité de la plonge. <input type="checkbox"/> Nettoyage des sols. <input type="checkbox"/> Présence des plantes vertes ou de fleurs.
<input type="checkbox"/> E.coli	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries présentes dans l'environnement et les intestins des animaux et de l'homme. - Ces microorganismes permettent de suivre l'hygiène des manipulations ainsi que l'efficacité des process utilisés. - Seuil infectieux : 1000 germes/ g d'aliment 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lavage des mains <input type="checkbox"/> Equipement et entretien des lavabos et WC. <input type="checkbox"/> Hygiène du personnel <input type="checkbox"/> Fonctionnement des enceintes froides. <input type="checkbox"/> Respect de la chaîne du froid. <input type="checkbox"/> Qualité de la liaison chaude. <input type="checkbox"/> Présence d'animaux vivants.
<input type="checkbox"/> Staphylocoques	<ul style="list-style-type: none"> - Microorganismes pathogènes ou plus exactement : Toxinogène - 1^{ère} cause de TIAC en France. La toxine résiste à la cuisson. - La contamination première est souvent d'origine humaine et a lieu lors de manipulation des produits par de porteurs sains ou malades ou par le lait contaminé (mammite) -Seuil infectieux : 1 000 000 germes/g d'aliment=1 mg de toxines ingérée 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Protection des plaies des mains. <input type="checkbox"/> Port du masque bucco-nasal pour les personnes atteintes de rhino-pharyngites bénignes. <input type="checkbox"/> Hygiène et surveillance médicale du personnel <input type="checkbox"/> Fonctionnement des appareils producteurs de froid. <input type="checkbox"/> Qualité de la cuisson et de la liaison chaude

* TIAC : toxi infection alimentaire collective

Micro-organismes	Définition et signification des Micro-organismes	Mesures de prévention Principaux points d'hygiène ou d'organisation à vérifier
<input type="checkbox"/> Anaérobies Sulfito-Réducteurs ou Clostridium Perfringens	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries pathogènes - 4^{ème} cause de TIAC en France - Ils témoignent d'une contamination tellurique non maîtrisée par les traitements technologiques. - Elle peut être présente sous forme de spores en petite quantité dans les masses musculaires. - On peut toujours craindre une croissance de cette bactérie en cours de refroidissement mal conduit de produits après cuisson. -Seuil infectieux:1 000 000 germes/g d'aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Refroidissement mal effectué. <input type="checkbox"/> Fonctionnement des appareils producteurs de froid. <input type="checkbox"/> Qualité de la cuisson et de la liaison chaude. <input type="checkbox"/> Surveillance des approvisionnements en denrées d'origine animale. <input type="checkbox"/> Utilisation des restes de cuisines. <input type="checkbox"/> Hygiène et surveillance médicale du personnel. <input type="checkbox"/> Lavage des mains. <input type="checkbox"/> Equipement et entretien des lavabos et WC. <input type="checkbox"/> Lutte contre les insectes et les rongeurs.
<input type="checkbox"/> Bacillus Cereus	<ul style="list-style-type: none"> -Bactéries pathogènes sous forme végétative ou sporulée. - 2^{ème} cause de TIAC en France -Présente dans l'intestin des animaux à sang chaud, le sol, l'air et l'eau. - Spores résistantes aux procédés de fabrication et toxines thermostables -Seuil infectieux : 84% des TIAC à Bacillus Cereus avec taux<10⁵ufc/g d'aliment.. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>Contamination anormale de la matière première :denrées amylacées à base de céréales (pâtes, semoule, riz), légumes, épices, purée ... <input type="checkbox"/>Stockage séparé des aliments crus/cuits. <input type="checkbox"/>Nettoyage des légumes élimination terre <input type="checkbox"/> Exposition du produit à des températures inappropriées : mauvais maintien de la liaison chaude à 63°C, refroidissement mal effectué. <input type="checkbox"/> Nettoyage et décontamination des équipements.
<input type="checkbox"/> Salmonella	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries pathogènes . - 3^{ème} cause de TIAC en France - Présentes dans l'intestin de l'animal et de l'homme porteur sain. - La présence de salmonelle fait souvent suite à des contaminations croisées. Seuil infectieux : Quelques dizaines de germes/g d'aliment. 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nettoyage des sols et surfaces de travail. <input type="checkbox"/> Qualité de la cuisson et de la liaison chaude <input type="checkbox"/> Surveillance des approvisionnements en denrées d'origine animale. <input type="checkbox"/> Hygiène et surveillance médicale du personnel. <input type="checkbox"/> Lutte contre les insectes et les rongeurs.
<input type="checkbox"/> Listeria monocytogenes	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries considérées comme pathogènes, se développant à 4°C - Présente dans l'environnement le tractus digestif de l'animal sain. -Seuil infectieux : 100 à 1000 germes/g d'aliment 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Renouvellement et port des vêtements de travail. <input type="checkbox"/> Utilisation et organisation des vestiaires <input type="checkbox"/> Nettoyage des légumes <input type="checkbox"/> Evacuation des eaux usées, des déchets et des emballages. (sacs poubelles). <input type="checkbox"/> Nettoyage des enceintes froides. <input type="checkbox"/> Qualité et efficacité de la plonge. <input type="checkbox"/> Nettoyage des sols. <input type="checkbox"/> Présence des plantes vertes ou de fleurs.
<input type="checkbox"/> Flore lactique (FL) <ul style="list-style-type: none"> - Bactéries non pathogènes utilisées dans de nombreux procédés de fabrication agro-alimentaires afin d'augmenter la conservation des produits et de participer aux caractéristiques organoleptiques de ceux-ci. - Présentes également dans la flore intestinale de l'homme et des animaux. -Le dénombrement est réalisé quand un taux de microorganismes aérobies (FT) est supérieur à m. -Le ratio FT/FL est un indicateur de la maîtrise des procédés et doit être inférieur à 100.Adapter les procédés de conditionnement (sous-vide, gaz, CO2) et de conservation aux produits. -Si le ratio FT/FL est > 100 voir mesures préventives « Aérobie à 30°C » 		

* TIAC : toxi infection alimentaire collective