

Aix-en-Provence, le

Rectorat

Secrétariat Général

Dossier suivi par
Thierry TAVERNIER
Téléphone
04 42 91 71 69
Fax
04 42 91 71 69
Portable
06.80.30.47.28
Mail
thierry.tavernier
@ac-aix-marseille.fr

Place Lucien Paye
13621 Aix-en-Provence
cedex 1

Objet : Interprétation des résultats d'analyses des aliments
provenant d'échantillons des repas.

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 :

COLIFORME 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.
- Veiller à une bonne organisation du travail (marche en avant des matières premières, évacuation des déchets).
- 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.

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 :

- Ecarter 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.**)
- Veiller au respect de la chaîne du froid.

M.Thierry TAVERNIER