

# LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES

## LES 5 M



De nombreuses bactéries, virus sont susceptibles d'être présents ou de contaminer les aliments. Identifier les causes de contamination ou de multiplication des bactéries dans l'aliment permet de mettre en place les mesures préventives.

## LA CONTAMINATION


Les causes de contaminations peuvent être multiples, on utilise les « **5 M** » comme moyen mnémotechnique :

### LES CAUSES LES MOYENS DE PRÉVENTION

<b><u>Matériel</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>— des produits hygiène et désinfection</li><li>— un plan de nettoyage et désinfection</li></ul>
<b><u>Milieu</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>— Séparer les zones propres et les zones sales, plan de nettoyage et désinfection.</li><li>— Veiller à l'aération, la ventilation et la protection contre les nuisibles (insectes, rongeurs).</li></ul>
<b><u>Méthodes</u></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>— Eviter les contaminations croisées d'un aliment cru vers un aliment cuit ou d'un aliment brut ou emballé vers une préparation finie.</li><li>— Séparer dans l'espace ou le temps les opérations de déballage, d'épluchage et les opérations d'assemblage de produits prêts à consommer.</li><li>— Se laver les mains entre chaque opération.</li></ul>
<b><u>Main d'oeuvre</u></b>	Personnel : propreté de la tenue, bonne santé, hygiène des mains, formation aux règles d'hygiène en cuisine.
<b><u>Matières premières</u></b>	Vérifier la fraîcheur et la qualité des matières premières (respect des DLC, des conditions de stockage, intégrité des emballages...).

### QUELQUES RÈGLES DE BASE :

Tout plat chaud qui n'est pas consommé immédiatement

  
doit être maintenu à + de 63°C ou descendu en température à - de 10°C en - de 2h

Décongeler les produits dans un frigo à + 4°C



## LA MULTIPLICATION

Certaines bactéries présentes dans les aliments frais peuvent s'y multiplier très rapidement. Le froid positif limite la multiplication mais ne la stoppe pas, le froid négatif bloque la multiplication mais ne tue pas les bactéries. La cuisson détruit une bonne partie des bactéries mais peuvent subsister des spores ou des toxines. La multiplication des bactéries (qui peut être très rapide : « explosion ») sera rendue possible par une rupture de la chaîne du froid ou un refroidissement trop lent (maintien de l'aliment aux alentours de 30 - 40°C).