

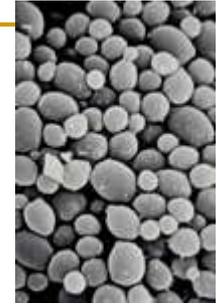
---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

# Microbiologie des aliments (1 / 4)



- Ce qu'il faut savoir
  - Ils nous entourent
  - Très petits (microns)

---

# Mise en évidence des microbes

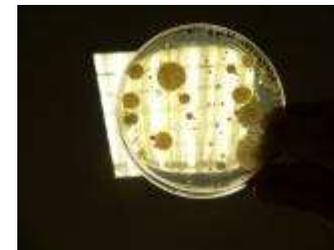
**cheveu**



**Doigt avant nettoyage**



**Doigt après nettoyage**



---

# Les différents familles de microbes

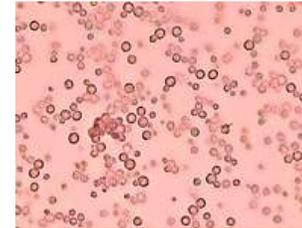
Sous ce terme sont regroupés

**virus,  
bactéries,  
moisissures  
et levure**



# Microbiologie des aliments (2/4)

## - Ceux qui nous sont utiles



*Ex: levure Saccharomyces cerevisiae*

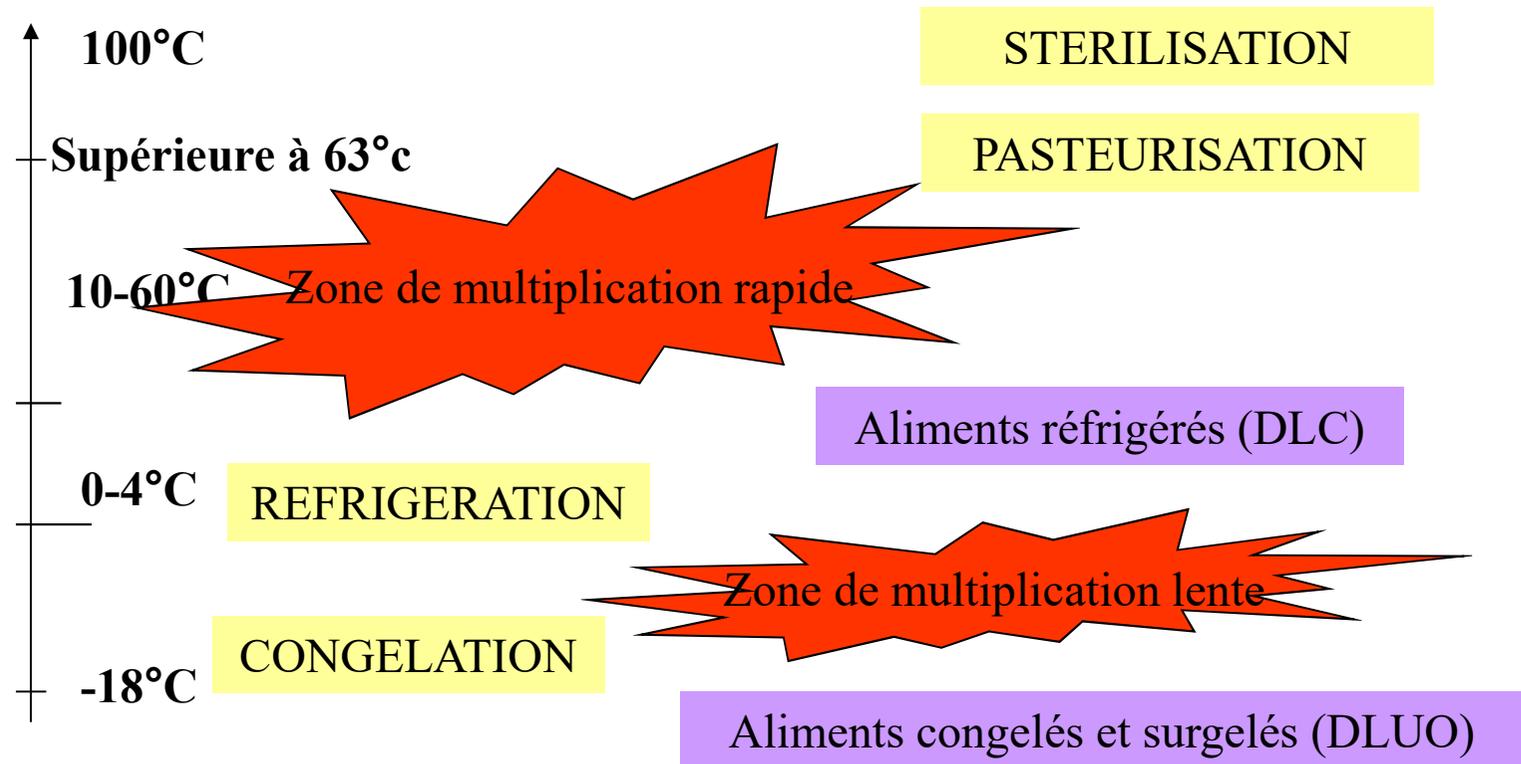
*Ex: Fabrication du fromage, du yaourt et du babeurre (bactéries lactiques), du vinaigre (bactéries acétiques), de la choucroute, etc.*

## - Ceux qui nous sont nuisibles

- Parce qu'ils dégradent les denrées (ex: critères d'altération)
- Parce qu'ils sont dangereux (ex: pathogène, critères de sécurité)

# Microbiologie des aliments (3/4)

## La Température



---

# Microbiologie des aliments (3 bis/4)

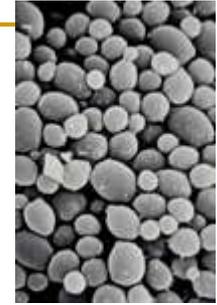
## **Autres facteurs favorables à la croissance des microbes**

- Aliments riches en eau
- Aliments peu acides

## **Destruction des microbes, autre que la méthode de cuisson:**

utilisation de désinfectants

# Microbiologie des aliments



## ■ A retenir

- ❑ Ils nous entourent
- ❑ Très petits (microns)
- ❑ Différentes familles: bactéries, levure, moisissures, virus
- ❑ Multiplication
- ❑ Microbes bénéfiques (aliments) / microbes néfastes (dégradation, pathogène)
- ❑ Facteurs favorables à leur développement: température, humidité, ph autour de la neutralité.
- ❑ Destruction: cuisson (chaleur) ou utilisation de désinfectant.

# Microbiologie des aliments (4/4)



Laboratoires de Microbiologie Ouest

**Votre contact Service Clients:**  
ServiceClientELMO@eurofins.com  
Ligne Tél. directe: +33 2 51 83 79 79  
Du lundi au vendredi de 8H30-12H30 & 13H30-18H00

## Rapport d'Analyse



N° de rapport : AR-13-LN-467113-01

Code Client : LL17371  
Analyse réalisée sur le site de Nantes

Prise d'échantillon le 10/07/2013

Reçu au laboratoire le 11/07/2013 à 1.7°C

Analysé le 11/07/2013

Echantillon n° 854-2013-08188087 : POITRINE D'AGNEAU

Conditionnement : sous-vide  
DLC: 31/07/2013  
Fournisseur : GAEC LA ROGERIE

Date et heure de prélèvement : 10/07/2013  
spécifique Client :  
Date de fabrication : 10/07/2013  
N° de lot : 7052-7053-7055

Paramètres	Méthodes	Résultats	Critères Européens	Critères spécifiques
(a) Bactéries lactiques mésophiles (30°C) /g	NF ISO 15214/SPIRAL	1 700	Régl. 2073/2005 modifié	
(a) (α) Clostridium perfringens /g	NF EN ISO 7937	< 10		10
(a) (α) Escherichia coli β-glucuronidase positive /g	NF ISO 16649-2	< 100		1 000
(a) Flore aérobic mésophile (30°C) /g	XP V08-034	91 000		10 000
Ratio Flore totale/Flore Lactique		54		100
(a) Salmonella /10 g	RAY 32/02-06/08	Absence		Absence
(a) (α) Staphylocoques à coagulase positive (37°C) /g	NF V 08-057-1	< 100		100

*répartition  
des micro-organismes  
dans les aliments.*

*Exemple de denrées  
alimentaires  
analysées selon  
plusieurs critères  
microbiologiques*