

GERMES		BACILLUS CEREUS	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	LISTERIA MONOCYTOGENES	
RESERVOIR		Ubiquitaire : sol, terre, eau Origine tellurique	MDO : pour les plaies, mains, cheveux, gorge, tube digestif Porteurs sains et/ou malades	Ubiquitaire Plan de travail, chambre froide... Origine tellurique, intestin des animaux	
VOIE DE CONTAMINATION		Manuportée, contamination croisée (par les légumes sales, par l'homme avec cheveux, peau, porteurs de spores)	Manuportée, aéroportée, indirecte par le matériel, air et insecte	Milieu, matériel Contamination croisée	
CARACTERISTIQUES DU GERME		Bacille susceptible de former des spores	Coques qui peuvent se mettre en chaînette Pas de spores	Bacille Gram positif	
EPIDEMIOLOGIE		+++ été	2 ^{ème} agent de TIAC	Mortel pour le fœtus	
CONDITION DE DEVELOPPEMENT		Aéroanaérobie, mésophile Détruit entre 5 et 55°C Zone de PH large	Mésophile, aérobie Détruit à 65°C	Aéroanaérobie S'adapte à températures basses, milieu humide Multiplication : de -2 à 39°C	
POUVOIR PATHOGENE		Toxinogène : toxine hermétique thermostable et toxine _____ thermolabile	Produit une toxine thermostable, détruite à 110°C en 50 minutes Pasteurisation inefficace Le germe est thermostable	Par pouvoir invasif (pas de toxines)	
PERIODE D'INCUBATION		1 à 6H = forme émétique 6 à 24H = forme diarrhéique	1 à 8H avec une moyenne de 2 à 4H	48H à 3 mois En moyenne 1 mois	
CONSEQUENCES		Nausées, vomissements, diarrhées, douleurs abdominales	Maladie des banquets 1 ^{er} symptômes : 30 minutes à 5H après incubation Vomissements violents, hypotension artérielle, nausée, état de choc,... Pas de fièvre (parfois), guérison spontanée	Symptômes de listériose : septicémie, symptômes pseudo-grippales, méningite, mort fœtale, avortement (entre 12 et 30 semaines) Personnes à risques : personnes âgées, et femmes enceintes	
ALIMENTS INCRIMINES		Végétaux crus, riz cuit, légumineuses refroidies lentement, lait cru et pasteurisé, crèmes, viande, poissons crus, salade, sauce liées à la farine, hamburger, saucisse...	Viandes, pâtisseries, salades, lait, plats cuisinés	Crudités (végétaux terreux), lait cru, fromage, charcuterie Tous les plats conservés au froid et les surgelés	
PROPHYLAXIE	Lutte contre la contamination	Matière	Irradiation des épices, trempage des légumineuses	Contrôles	Eviter les fromages au lait cru (grossesse), lavage soigneux des crudités, et DLC
		Matériel	Lavage des infections	Désinfecter	Désinfecté
		Méthode	Marche en avant	Marche en avant	Marche en avant
		Milieu	Vigilance sur l'eau et l'air	Séparation des locaux souillés et propres Moustiquaires aux fenêtres	limiter l'humidité
		MOD	Hygiène	Coiffe, gants, lavages de mains réguliers, poubelle à commande non manuelle, visite médical 1fois/ans, éviction pour les personnes malades, masques naso-bucal, pansements ou doigtiers, vêtements spécifiques...	Eviction des porteurs, lavages des mains
	Lutte contre la multiplication		Appertisation, refroidissement rapide, liaison chaude	Respecter les températures de cuisson, de stockage, de liaison chaude ou froide	Respect des températures de stockages, et des températures de liaisons chaudes et froides

GERMES		SALMONELLA	CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	ESCHERICHIA COLI	
RESERVOIR		Entérobactérie : origine fécale On la trouve dans le colon des animaux et des hommes Cheval = porteur sain	Origine tellurique et fécale (tube digestif des animaux et des hommes) Ubiquitaire	Intestin (bovins, porc, volaille, homme) Origine fécale Bactérie commensale du colon	
VOIE DE CONTAMINATION		Manuportée Matériel : couteaux et plan de travail	Manuportée, et par le matériel	Manuportée, croisée	
CARACTERISTIQUES DU GERME		Bacille gram négatif long sporulant	Bacille sporulant gram positif	Bacille gram positif	
EPIDEMIOLOGIE		1 ^{ère} cause de TIAC surtout salmonella enteritidis	2 ^{ème} cause de TIAC	Nombre de cas faible, mais en augmentation, beaucoup plus chez les enfants	
CONDITION DE DEVELOPPEMENT		Aéroanaérobie Mésophile thermosensible détruite à 70°s pendant 2s	Anaérobie strict, thermophile Sporule à 60°C Détruit à 80°C	Mésophile (25-30°C), supporte jusqu'à 70°C Aéroanaérobie, supporte le PH acide	
POUVOIR PATHOGENE		Invasif	Toxinogène Produit une toxine thermostable détruite à 121°C en 3 minutes	Toxinogène, et invasif	
PERIODE D'INCUBATION		Entre 10 et 36H, jusqu'à 72H	Entre 6 et 24H, en générale entre 10 et 12H	1 à 8 jours	
CONSEQUENCES		<u>Symptômes</u> : vomissements, diarrhées, fièvre, nausées, douleurs abdominales, fatigue intense, mort possible <u>Personnes à risques</u> : bébés et personnes âgées	<u>Symptômes</u> : diarrhées, ballonnements, borborygmes, beaucoup d'air dans le tube digestif <u>Pour les personnes affaiblies</u> : risques d'entérite nécrosante	<u>Symptômes</u> : diarrhées aqueuses puis hémorragiques puis symptômes nerveux, cécité et mort.	
ALIMENTS INCRIMINES		Œuf peu ou pas cuit, volaille, viande de porc, viande consommée pas cuite, œufs de cannes, viande de cheval	Préparations sous-vides ou pauvre en oxygène, viandes en sauce, potages, plats à cuisson longue, conserves familiales, charcuterie, végétaux terreux au niveau des racines	Steaks hachés, lait cru, fromage au lait cru, volaille, coquillages, légumes contaminés par les eaux souillées	
PROPHYLAXIE	Lutte contre la contamination	Matière	Stockage des œufs avec fruits et légumes, conserver une traçabilité des œufs, jeter les œufs souillés	Interdiction des produits artisanaux, analyse régulière des produits, désinfection des végétaux terreux, stockage à part, contrôle des produits sous-vides, jet des boîtes bombées	Contrôle microbiologique
		Matériel	Désinfection du plan de travail		Hachoirs réfrigérés
		Méthode	MEA, éviter contamination croisée	MEA	
		Milieu			
	MOD	Eviction des porteurs, visites médicales une fois par an, lavage des mains régulier	Lavage des mains régulier		
	Lutte contre la multiplication	Respect des t° de stockage et de cuisson, rapidité dans le travail, conservation des mayonnaises à 3°C et mayonnaises pas consommées jetées. La pasteurisation détruit les germes	Respect des t°, liaison chaude et froide, remise en t° et cuisson longue des grosses pièces de viande	Hacher la viande 2H avant cuisson, cuisson à 70°C	

GERMES		CAMPYLOBACTER SPP.	YERSINIA ENTEROCOLITICA	
RESERVOIR		Animaux (intestins) d'élevage et domestiques Porteurs sains	Colons des animaux : porc, rongeur, chat, chien, oiseaux, et eau contaminée	
VOIE DE CONTAMINATION		Fécale, manuportée par la manipulation des animaux contaminés	fécale	
CARACTERISTIQUES DU GERME		Gram – mobile	Bacille gram –	
EPIDEMIOLOGIE			Enfants	
CONDITION DE DEVELOPPEMENT		Microaérobie, mésophile	Aéroanaérobie, mésophile, psychotrope (se développe au froid)	
POUVOIR PATHOGENE		Invasif	Toxinogène	
PERIODE D'INCUBATION		1 à 10 jours, en moyenne 3 à 4 jours	1 à 11 jours	
CONSEQUENCES		Diarrhées, douleurs abdominales, saignements, vomissements, fièvres, et parfois nausées Complications : arthrites, inflammations rénales ou épathiques	Entérite : fièvre, crampes abdominales, diarrhées, céphalées, anorexie, vomissement Chez les personnes affaiblies : septicémie, sirose	
ALIMENTS INCRIMINES		Les eaux des boissons, le lait cru contaminé et la volaille	Porc, lait, végétaux contaminés, coquillages, ...	
PROPHYLAXIE	Lutte contre la contamination	Matière	Hygiène à l'éviscération, hygiène du lait	Cuisson efficace pour la viande de porc, lavage efficace des légumes
		Matériel		
		Méthode		Respect de la MEA
		Milieu		
		MOD	Lavage des mains efficaces	Lavage des mains surtout contact avec les animaux domestiques
	Lutte contre la multiplication		Réfrigération, congélation, la cuisson à température suffisamment élevée (+70°C)	Respect de le température, liaisons chaude et froide, acidification des salades, pasteurisation