

J'Aplic

L'HYGIENE en cuisine professionnelle



INITIATION AUX
MICROBES

The logo for GECO Food Service, featuring three stylized icons: a hand with a star, a location pin, and a glass with a fork and knife. The text 'GECO' is in large black letters, 'Food Service' is in smaller red letters, and the tagline 'Nos solutions alimentent votre performance' is at the bottom.

GECO
Food Service
Nos solutions alimentent votre performance

SOMMAIRE

1. Qu'est-ce qu'un microbe et quels sont les types de microbes ?
2. Qu'est-ce qu'une contamination croisée ?
3. Qu'est-ce que la multiplication microbienne ?
4. Où trouve-t-on les microbes ?
5. Comment les microbes sont-ils transmis à l'homme ?
6. Tous les microbes sont-ils dangereux ?
7. D'où viennent les contaminations par les microbes ?
8. Quels sont les facteurs qui favorisent une multiplication microbienne ?
La température, les nutriments, le temps
9. Résumé



1 Qu'est-ce qu'un microbe ?

Les microbes sont des organismes microscopiques vivants que nous appelons aussi micro-organismes. **Ils sont si petits qu'on ne peut les voir à l'oeil nu.** Il est nécessaire d'utiliser un microscope pour voir les microbes.

Les types de microbes sont :

LES BACTÉRIES ET LES SPORES



Les **bactéries** sont les plus anciens des organismes vivants. Elles sont **partout** : dans les glaciers, dans les grands fonds marins, dans des lacs très salés, dans le sol, dans et sur notre corps, dans les aliments ...

Certaines bactéries sont capables, lorsque le milieu où elles se trouvent leur devient défavorable, de **donner naissance à une forme de résistance qu'on appelle SPORE.**

Les bactéries ainsi sporulées, peuvent **résister à la chaleur** (Température supérieure à + 63 °C) et **aux produits chimiques.**

LES VIRUS



Les **virus** sont les plus petits des microbes. La grippe aviaire, la grippe porcine sont causées par des virus.

Les virus se **transmettent facilement** d'une personne à l'autre.

LES CHAMPIGNONS

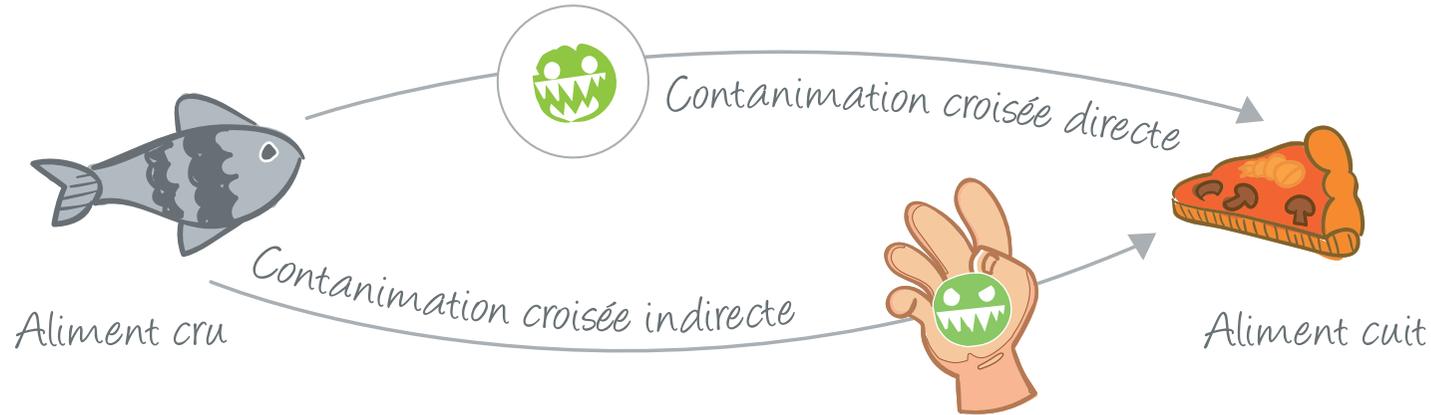


Les **champignons** (levures et moisissures) sont les plus grands de tous les microbes. Les moisissures poussent sur tous les aliments et les altèrent (pain moisi, viande poisseuse, ...).



2 La contamination croisée

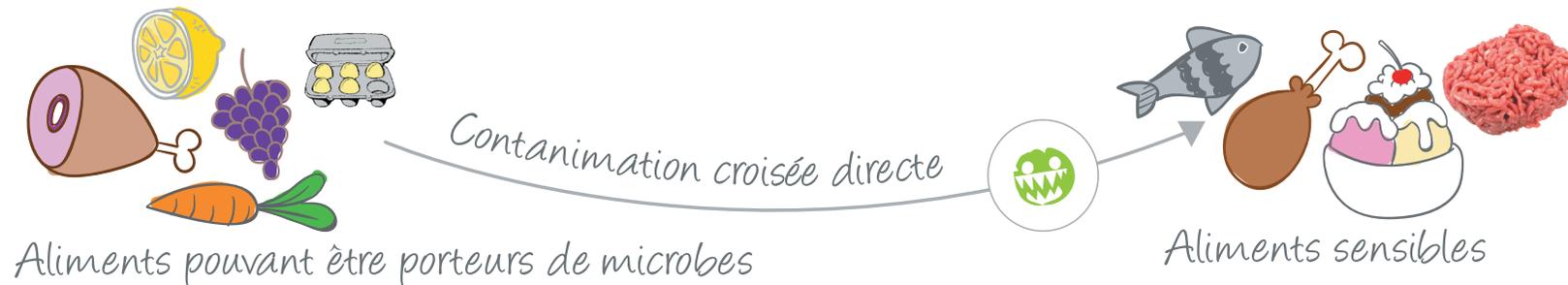
Aliment cru à côté d'un aliment cuit :



► Aliments à côté de cartons ou d'emballages souillés :



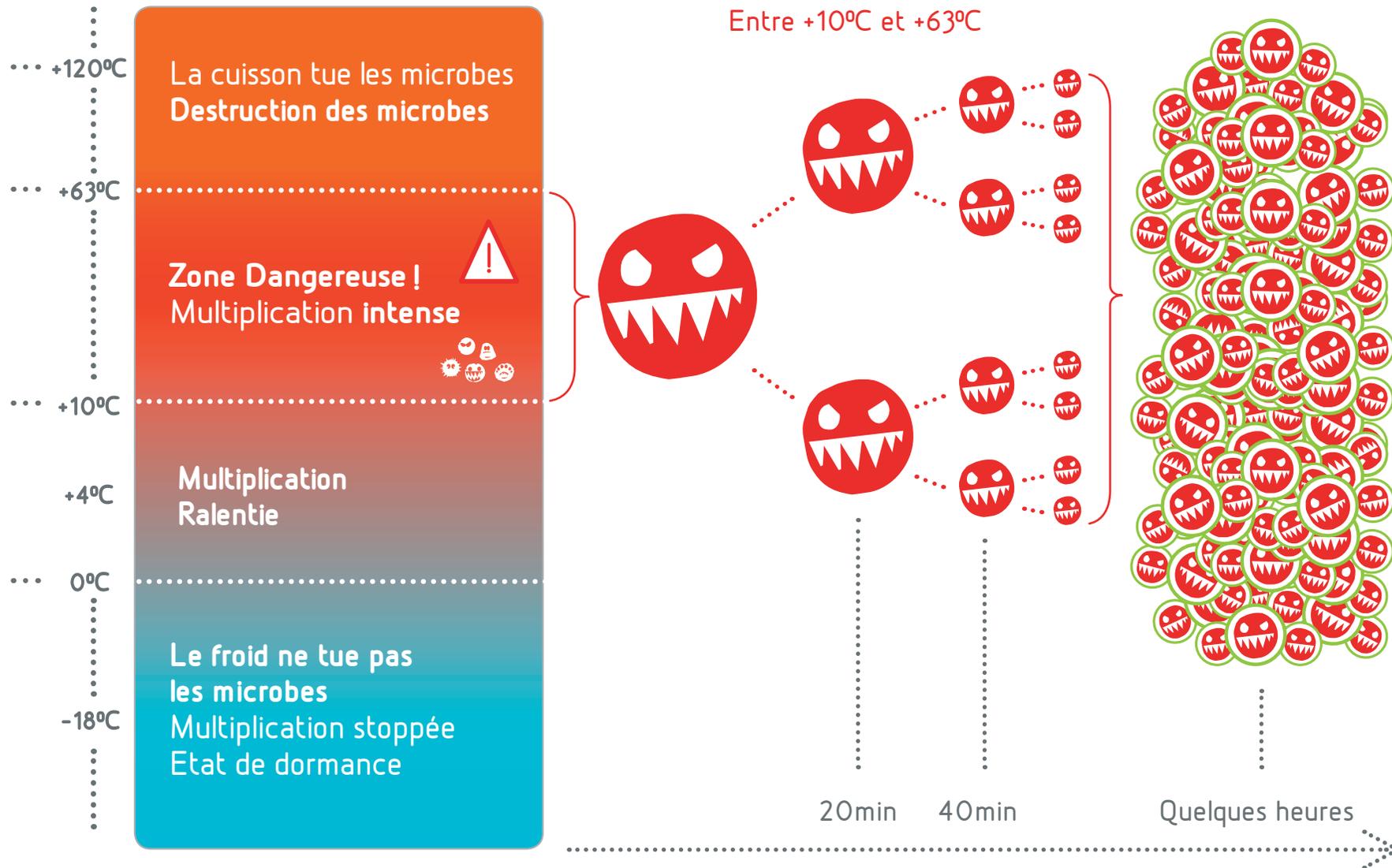
► Aliments sensibles à côté d'aliments vecteurs de microbes :



2 La multiplication microbienne

La multiplication microbienne correspond à la prolifération du nombre de microbes.

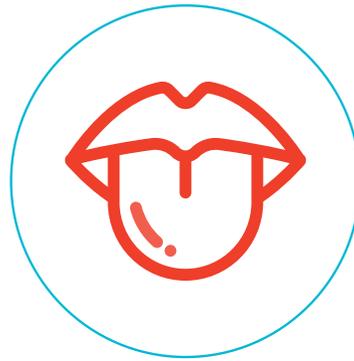
Destruction thermique



3 Où trouve-t-on les microbes ?



Dans l'air
qu'on respire



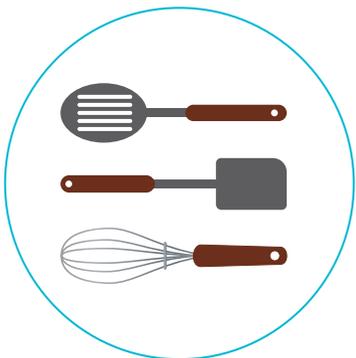
À la surface de notre
corps, dans le nez, la
bouche, les mains...



Dans l'eau
que l'on boit



Dans les aliments
que l'on mange



Sur les surfaces,
les matériels et
l'environnement



4 Comment les microbes sont-ils transmis à l'homme ?

Notre corps est un bouclier contenant des anticorps et des globules blancs indispensables pour combattre toute invasion microbienne.
Les microbes entrent :



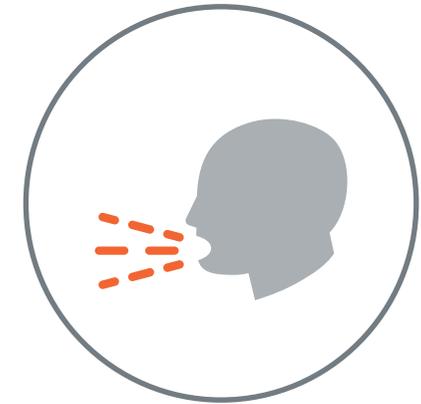
Par les **blessures**,
les coupures



En mangeant un
aliment avarié ou
en buvant une
eau contaminée



En serrant la main
d'une personne
enrhumée
porteuse de
microbes (porteur
sain, personne
enrhumée,...)



En étant à côté
d'une **personne**
malade qui éternue,
qui tousse.

5 Tous les microbes sont-ils dangereux ?

Non, il existe aussi beaucoup de microbes très utiles et bénéfiques pour la santé, utilisés tous les jours dans certaines denrées alimentaires.

Ces micro-organismes nous aident à :

Fabriquer du pain
(levure)



Fabriquer du fromage
(exemple : les tâches bleues contenues dans un morceau de Roquefort,...).



Fabriquer du vin, de la bière...

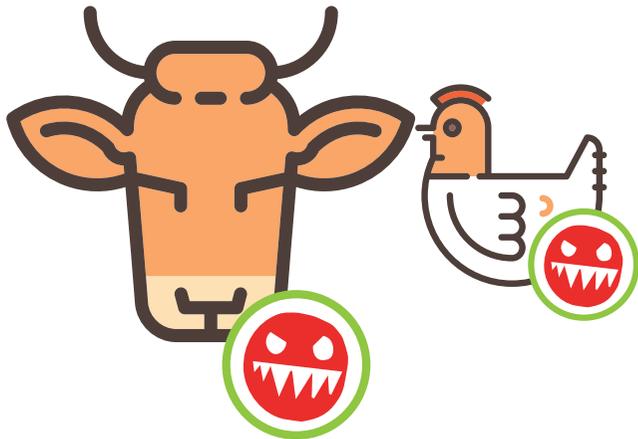


6 D'où viennent les contaminations par les microbes ?

Il existe deux types de contaminations :

LA CONTAMINATION ENDOGÈNE

Animal malade avant l'abattage (porteur de microbes) : **passage de microbes depuis l'intestin vers le sang ou la viande de l'animal.**



LA CONTAMINATION EXOGÈNE

- Animal portant des germes à la surface de son corps.
- Environnement contaminé (surface de travail, ustensiles, réserve, ...).
- Personnel portant des germes.



7 Quels sont les facteurs qui favorisent une multiplication microbienne ?

LES FACTEURS EXTRINSÈQUES

La température



Le temps

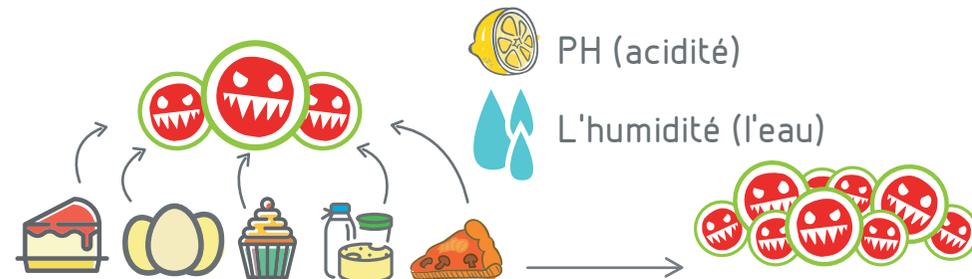
Température ambiante + humidité + nutriments
+ acidité + air + temps + microbes
= multiplication microbienne
= aliment impropre à la consommation.



LES FACTEURS INTRINSÈQUES

Les nutriments

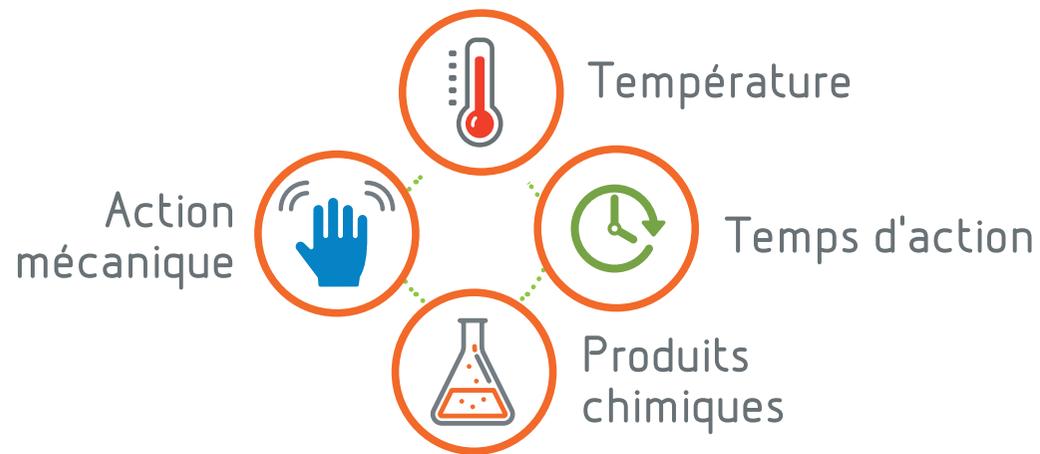
Aliments contenant du sucre, des oeufs, de la viande, du poisson, de l'eau, ...
= apport de nutriments favorisant la multiplication microbienne.



2. EN RÉSUMÉ : LUTTER CONTRE LES MICROBES

1 Par la cuisson

2 Par la désinfection
(précédée d'un nettoyage)



3 Par de Bonnes Pratiques d'Hygiène
(stockage, température à réception des marchandises, personnel)

Pour les protocoles sanitaires liés au SRAS-COV2, voir la FAQ spécifique (lien sur espace restaurateurs)

