

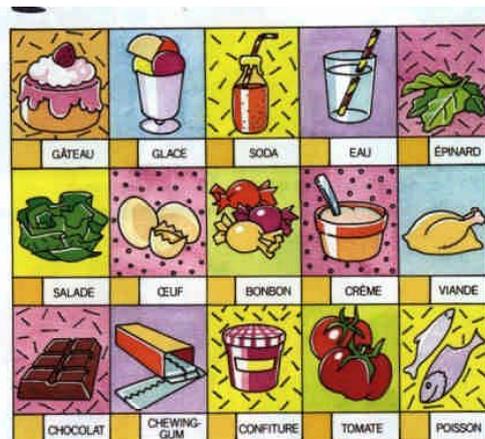
L'arbitre

Le contrôle microbiologique des denrées alimentaires

Les contrôleurs prélèvent dans tous les commerces (restaurants, laiteries, boucheries, pâtisseries, etc) des denrées susceptibles de s'altérer rapidement. C'est une mesure qui permet de s'assurer par le résultat de l'analyse microbiologique que l'autocontrôle mis en place (HACCP) est appliqué.

Les résultats des analyses sont communiqués aux commerçants.

Les frais sont facturés en cas de dépassement des normes de qualité (tolérance). Une amende peut être infligée en cas de mise en danger ou de vente de denrée altérée et impropre à la consommation (valeur limite).



Exemples de normes:

Mets précuisinés, prêts à servir après réchauffement

Tolérances:

- Germes aérobies mésophiles (germes d'altération):.....1 million par g
- Entérobactériacées (germes indicateurs d'hygiène).....100 par g.

Tous les mets prêts à la consommation

Valeur limite:

- Salmonelles, Campylobacter, Listeria..... absence dans 25g
- Altération..... plus de 100 millions par g