

**BACTÉRIE:****Clostridium perfringens****de:**

*closter*: bactérie en forme de fuseau, et *perfringens*: qui transperce.

**ORIGINE:**

spores\* dans la nature, intestins de l'homme et des animaux.

**ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:**

fonds de sauces, aliments cuits la veille, plats cuisinés longtemps à l'avance et mal refroidis (viandes froides, sauces à la viande, aux champignons), réchauffage lent ou insuffisant, maintien des bains-marie à moins de 65°C.  
cuisson en grande quantité, en bouillon (pot-au-feu)

**MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:**

présence de spores\* sur les végétaux (champignons, haricots séchés, épices).  
légumes frais mal lavés, par balayage à sec (poussières, sciure)  
contamination fécale\* également possible (mains mal lavées).

**SYMPTÔMES:**

douleurs abdominales, **diarrhées**, pas ou peu de vomissements, ni de fièvre.

**DURÉE D'INCUBATION:**

6 à 12 heures, durée des symptômes: 1 jour en moyenne.

**PARTICULARITÉS & PRÉVENTION:**

Les bactéries de cette espèce ne se développent qu'en absence d'oxygène, en conditions anaérobies\*, dans les mets conservés ou cuisinés sous-vide par ex.

Prévention: Refroidir rapidement les mets préparés à l'avance (rôtis servis froids, ne découper ces mets qu'à la dernière minute). Ne pas réchauffer les haricots secs.

Maintenir les denrées au bain-marie à plus de 65°C (température minimale du mets, l'eau doit être au minimum à 80 - 85°C).