

**BACTÉRIES:****ENTEROBACTERIACEAE****ORIGINE:**

de *entero*: intestin: famille de bactéries dont la plupart des espèces vivent dans l'intestin de l'homme et des animaux.

**ALIMENTS LE PLUS SOUVENT CONTAMINÉS:**

produits laitiers, eau de boisson insuffisamment traitée, produits crus (fruits, légumes, viandes), produits précuisinés conservés dans des conditions d'hygiène insuffisantes (post-contamination après cuisson).

**MODES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS:**

1. lors de l'utilisation de denrées crues mal nettoyées (fruits, légumes).
2. par contact avec du matériel et des ustensiles mal lavés ou désinfectés.
3. par l'utilisation de torchons à usage multiple.
4. par la manipulation des denrées avec des mains non lavées.

**ROLE EN MATIERE D'HYGIENE:**

Bien que, pour la plupart des espèces, ces bactéries ne soient pas pathogènes, leur détection dans les aliments traduit une contamination fécale. Elle augmente la probabilité de la présence de germes pathogènes dans la denrée.

D'autre part, leur extrême fragilité vis-à-vis de la température (destruction rapide à partir de 65°C) les rend très utiles pour contrôler les points critiques au cours de l'élaboration d'un aliment précuisiné. Leur présence révèle avant tout que le procédé de préparation d'une denrée a été exécuté dans des conditions d'hygiène insuffisantes.

Signification en matière d'auto-contrôle lors de mise en évidence:

- Traitement thermique insuffisant (inférieur à 65°C).
- Recontamination des aliments après cuisson (post-contamination)
- Conservation inadéquate ou trop longue, permettant la prolifération de bactéries (température plus élevée que 5°C, conservation de plus de 48h de mets précuisinés).

**PRÉVENTION:**

1. Bien laver fruits et légumes pour des préparations sans cuisson (salades!)
2. Empêcher la post-contamination des aliments après cuisson, en utilisant des ustensiles et des récipients très propres et en parfait état. Recouvrir les denrées d'un film alimentaire
3. Abaisser rapidement (moins de 2h) la température en dessous de 5°C.
4. Éviter dans la mesure du possible toute manipulation de denrées avec les mains.
5. Bannir l'usage des torchons à usage multiple.