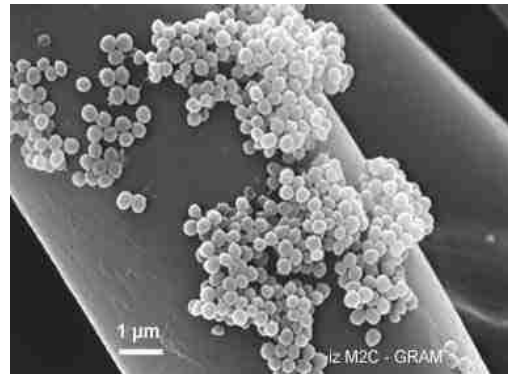


Les vedettes

Staphylocoque, Bacillus et Cie

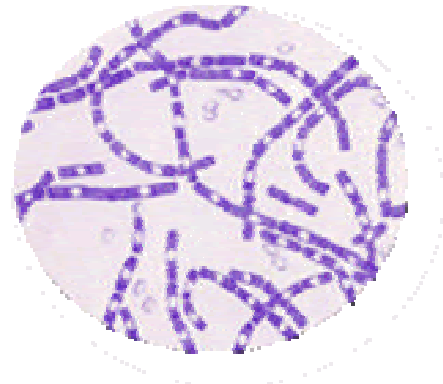
Staphylocoques

C'est l'invité de dernière minute, car il prépare son coup sur le banc. En effet, ce n'est pas le microbe qui vous rend malade mais la toxine qu'il produit dans un aliment en cours d'élaboration. Ceci est possible uniquement si les conditions hygiéniques d'élaboration des mets sont insuffisantes. Il est prêt avant d'entrer sur le terrain et vous rend malade avant la fin de la partie.



Bacillus cereus

C'est un adepte des céréales, du riz en particulier, mais aussi des pommes de terre. Il résiste à la cuisson grâce à la formation d'une spore, organe de résistance (point blanc sur l'image). Lors d'un refroidissement trop lent, la spore germe, le microbe se multiplie en grand nombre et peut ainsi provoquer diarrhées ou vomissements.



Clostridium perfringens

Comme le précédent, il résiste à la cuisson mais préfère les viandes bouillies ou mijotées. En revanche, il ne supporte pas l'air et ne se développe qu'en absence complète d'oxygène. Ces deux derniers germes sont moins entraînés que les précédents et peuvent provoquer des symptômes de gastro-entérite qui peuvent passer souvent inaperçus.

