

La contamination des aliments

DÉFINITION

Le monde microbien désigne l'ensemble des organismes vivants, les micro-organismes, (bactéries, virus, champignons) invisibles à l'œil nu. Certains sont présents dans les aliments.

On distingue :

- **Les micro-organismes utiles** : certaines bactéries, levures et moisissures. Nécessaires à la fabrication des aliments, ils interviennent durant la fermentation (fromage, charcuterie, bière, etc.). Ils permettent également leur conservation et déterminent leurs qualités gustatives.
- **Les micro-organismes nuisibles, pathogènes** : tous les virus, ainsi que certaines bactéries, levures et moisissures. Ils dégradent la qualité des aliments, altèrent leur odeur et leur goût, et peuvent détruire les lipides et protides (viande, vin). Leur quantité ne doit pas dépasser un certain seuil car ils sont nocifs pour la santé.

Les micro-organismes nuisibles peuvent être :

- **le staphylocoque doré** : présent dans les plaies infectées, la salive, le nez et la gorge,
- **l'escherichia coli** : signe d'une mauvaise hygiène dans l'environnement professionnel,
- **la salmonelle** : présente dans les intestins des hommes et des animaux (mouches, rongeurs, etc.),
- **les mycotoxines** : produites par des champignons, elles se développent sur les fruits et céréales,
- **la listeria** : elle provient de la manipulation des produits dans le cadre d'une mauvaise hygiène.

CONDITIONS FAVORABLES

À LEUR DÉVELOPPEMENT

- La chaleur (à l'inverse, le froid positif ralentit leur développement et le froid négatif le stoppe),
- l'humidité,
- la teneur en protides et lipides,
- le temps,
- l'acidité,
- le dioxygène.

PRINCIPAUX SIGNES D'ALTÉRATION

- Moisissures,
- odeur inhabituelle,
- couleur inhabituelle,
- texture inhabituelle,
- dessèchement,
- pertes de qualités organoleptiques.