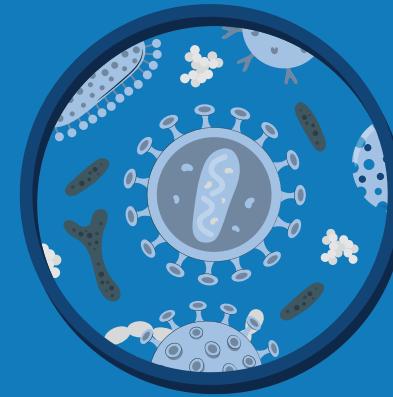


LES DANGERS MICROBIOLOGIQUES : LES 5 M

De nombreuses bactéries, virus et parasites peuvent contaminer les aliments. Identifier les causes de contamination permet de mettre en place des mesures préventives efficaces.

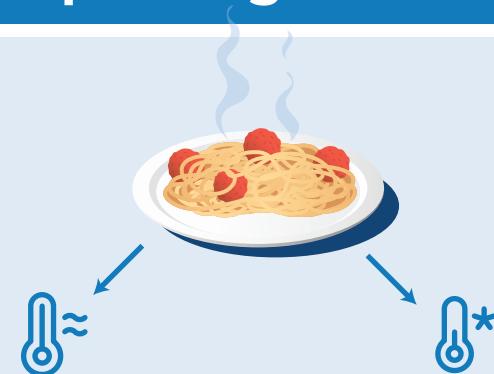


La Contamination

Les causes de contamination peuvent être multiples. On utilise les « 5 M » comme méthode pour identifier les risques.

Les Causes	Les Moyens de Prévention
<u>Matériel</u>	Des produits hygiéniques adaptés, un plan de nettoyage.
<u>Milieu</u>	Séparer les zones propres et sales, veiller à la ventilation.
<u>Méthodes</u>	Éviter les contaminations croisées, se laver les mains entre chaque opération.
<u>Main d'œuvre</u>	Propreté du personnel, hygiène des mains, tenue adéquate.
<u>Matières premières</u>	Vérifier la qualité et la fraîcheur, respecter les dates de péremption.

Quelques règles de base



Tout plat chaud qui n'est pas consommé immédiatement doit être maintenu à plus de 63°C.

Pour refroidir un plat, descendez à une température entre 10°C et 2°C en moins de deux heures.

La Multiplication

Certaines bactéries présentes dans les aliments frais peuvent se multiplier rapidement. Le froid positif ralentit cette multiplication sans la stopper. Un mauvais refroidissement peut entraîner la multiplication rapide des bactéries, rendant les aliments dangereux à consommer.

