

# 01 Les matières premières

## 1.1 Produits d'origine animale

### 1.1.1 Filière bovine

Denrées alimentaires à risque : viande de bœuf hachée crue ou insuffisamment cuite.

Le microorganisme le plus dangereux est la bactérie E. coli O157/H7 qui peut causer des problèmes très sérieux au niveau de la santé publique. (Syndrome hémolytique et urémique surtout chez les enfants ou maladie du hamburger)

Cette bactérie se développe à des températures de +6 à +46°C, la dose infectieuse est inférieure à 100 cellules.

#### DÉMARCHE À SUIVRE

→ veiller à une cuisson suffisante de la viande de bœuf.

### 1.1.2 Filière viande de volaille

#### 1.1.2.1 Problématique Campylobacter spp.

Toutes les espèces de Campylobacter se développent à +37°C. Certains arrivent à se développer à +25°C ainsi qu'à +42°C (Campylobacter thermotolérants).

Les Campylobacter thermotolérants sont reconnus comme l'une des premières causes de maladies diarrhéiques chez l'homme. Les conséquences de ces infections par Campylobacter spp., notamment celles touchant les personnes vulnérables peuvent être très sérieuses.

Les produits à base de volailles (carcasses, produits de dé-coupe) contaminés représentent la principale source d'introduction de Campylobacter spp. dans les cuisines domestiques.

Il en résulte des possibilités de contaminations croisées au cours de la préparation de plats qui ne subiront pas de traitements thermiques particuliers ultérieurs (salades...), notamment du fait de la manipulation successive de produits contaminés (surface des carcasses) puis de denrées prêtes à être consommées. Cette contamination croisée peut également survenir lors de l'utilisation de surfaces de travail communes (planches de découpe...) ou de mauvaises pratiques comme le fait de laver la volaille à l'eau.

De plus, il est reconnu que certaines habitudes de cuisson (barbecues) et de consommation de viandes insuffisamment cuites, favorisent les risques de cas sporadiques de campylobactérioses.

#### 1.1.2.2 Problématique salmonelles

Les salmonelles sont des bactéries pathogènes qui peuvent contaminer certains aliments. À la suite de la consommation de tels aliments contaminés, l'homme peut contracter une salmonellose. La viande de volaille ainsi que les œufs sont souvent en relation avec des salmonelloses.

#### DÉMARCHE À SUIVRE

- assurer une cuisson suffisante (> +65°C à cœur) des viandes de volailles ;
- manipuler ces viandes dans de bonnes conditions hygiéniques lors de la préparation et la consommation de ce type de viande.
- Ne jamais laver les œufs. La coquille protectrice risque de devenir poreuse.(voir point 11.4)

### 1.1.3 Filière viande porcine et salmonelles

Le porc et la viande de porc pourraient être responsables de 10-20% de l'ensemble des cas humains de salmonellose dans l'Union européenne. (EFSA 2010).

#### DÉMARCHE À SUIVRE

- respecter impérativement la t° de conservation et de transport ;
- veiller à éviter toute contamination croisée lors de la manipulation et/ou préparation ultérieure de cette viande ;
- assurer une cuisson à cœur suffisante (> +65°C à cœur)