

# 01 Les matières premières

## 1.7 Le fromage

Le fromage contient des germes et champignons, certes nécessaires à sa formation et à sa maturation, mais qui ont des effets négatifs sur d'autres produits. Les fromages au lait cru et plus particulièrement à pâte molle peuvent être contaminés par *Listeria monocytogenes*. C'est une bactérie pathogène qui peut causer des gastro-entérites (diarrhée, vomissements) chez l'homme. Les femmes enceintes (et surtout le fœtus), les personnes âgées et les immunodéprimés sont les plus à risque.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- conserver le fromage au frais dans son conditionnement d'origine, protégé des courants d'air et de l'humidité ;
- conserver le fromage à part ;
- éliminer tout fromage moisi ou dont la date limite de consommation aurait été dépassé ;
- être particulièrement attentif à une bonne utilisation des fromages au lait cru.

Un fromage découpé moisit rapidement dans les cas où le conditionnement est ouvert voire abimé ou qu'il est conservé à température ambiante.

### DÉMARCHE À SUIVRE

- conserver le fromage découpé impérativement au froid ;
- éviter toute variation de températures ; ne sortir que la quantité nécessaire à la préparation prévue ;
- après ouverture, utiliser la quantité restante dans les plus brefs délais.