



# Les risques de contamination des aliments

Situation Professionnelle



Le chef du restaurant dans lequel vous travaillez, vous rappelle l'importance de prévenir les risques de contamination des aliments. Il vous présente un outil efficace pour retrouver les causes de contamination dans une cuisine : Les 5M !

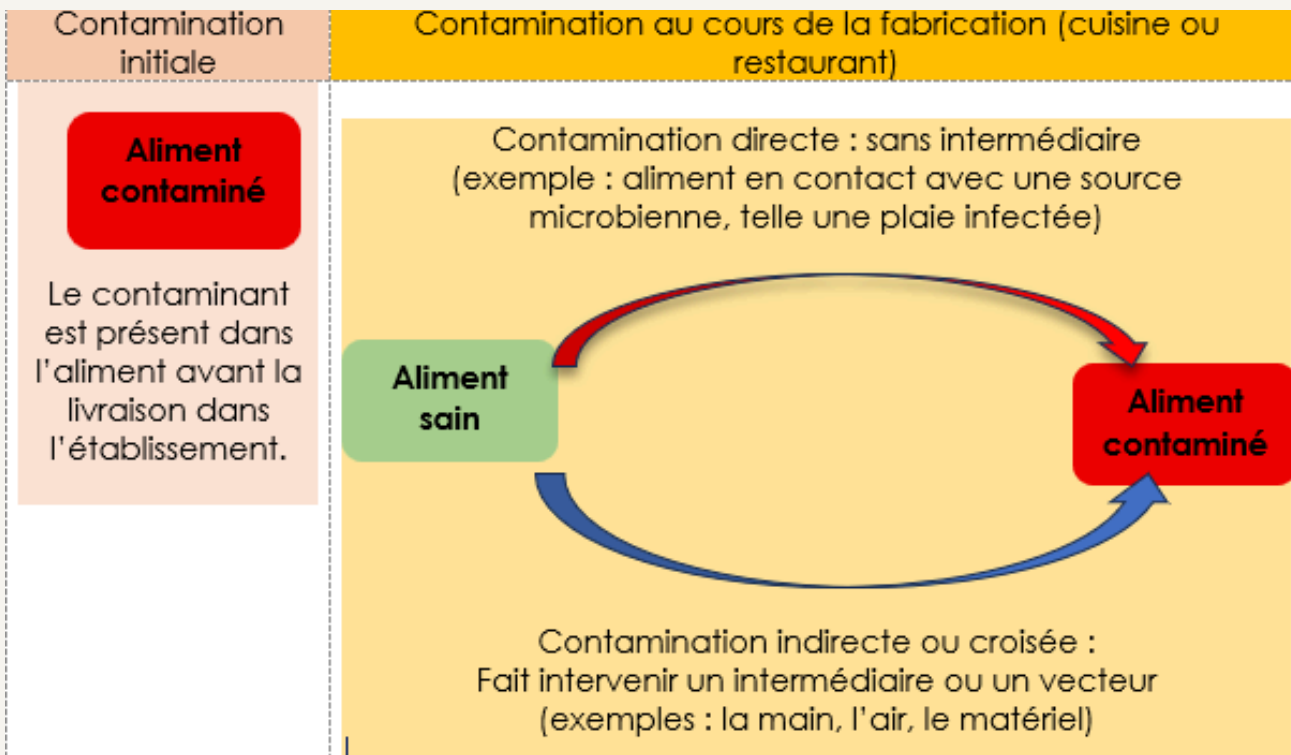


Répondre au questionnaire après avoir visionné la vidéo  
( QRCode ci-contre)



## Mission 1/ Repérer les modes de contamination des aliments

Doc 1 - Les différents modes de contamination :



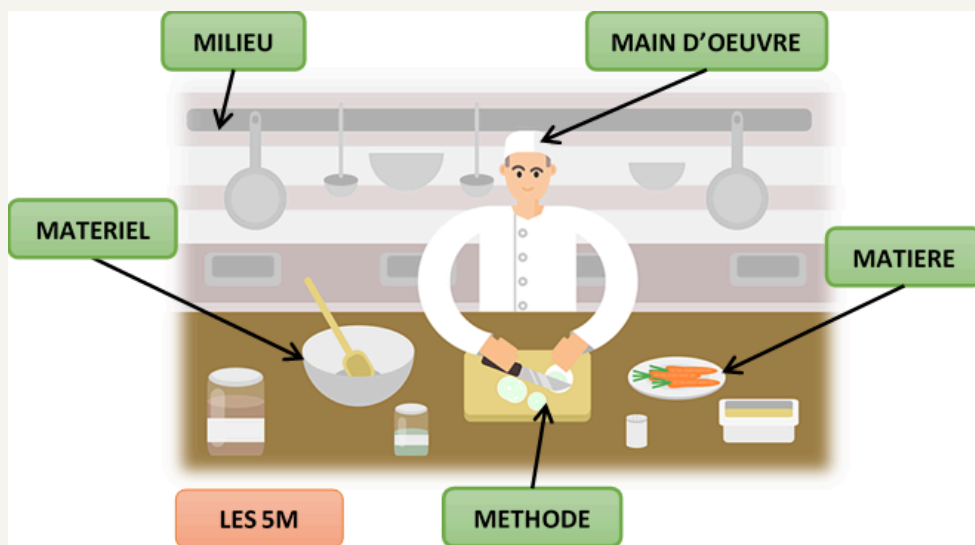


Cocher, à l'aide du document 1, le mode de contamination correspondant à chaque situation et préciser l'intermédiaire en cas de contamination indirecte.

Situation	Contamination initiale	Contamination au cours de la fabrication		Intermédiaire ou vecteur
		Directe	Indirecte ou croisée	
a/ Un cuisinier enrhumé se mouche puis continue de tailler ses légumes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Les mains
b/ Les légumes terrestres sont stockés à côté des tartes non filmées dans le même réfrigérateur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	L'air du réfrigérateur
c/ Le commis de cuisine éternue au-dessus des assiettes de crudités qu'il est en train de dresser	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....
d/ Des larves de taenia (ver solitaire) ont été trouvés dans la viande de porc	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.....

## Mission 2/ Trouver les causes de contamination des aliments

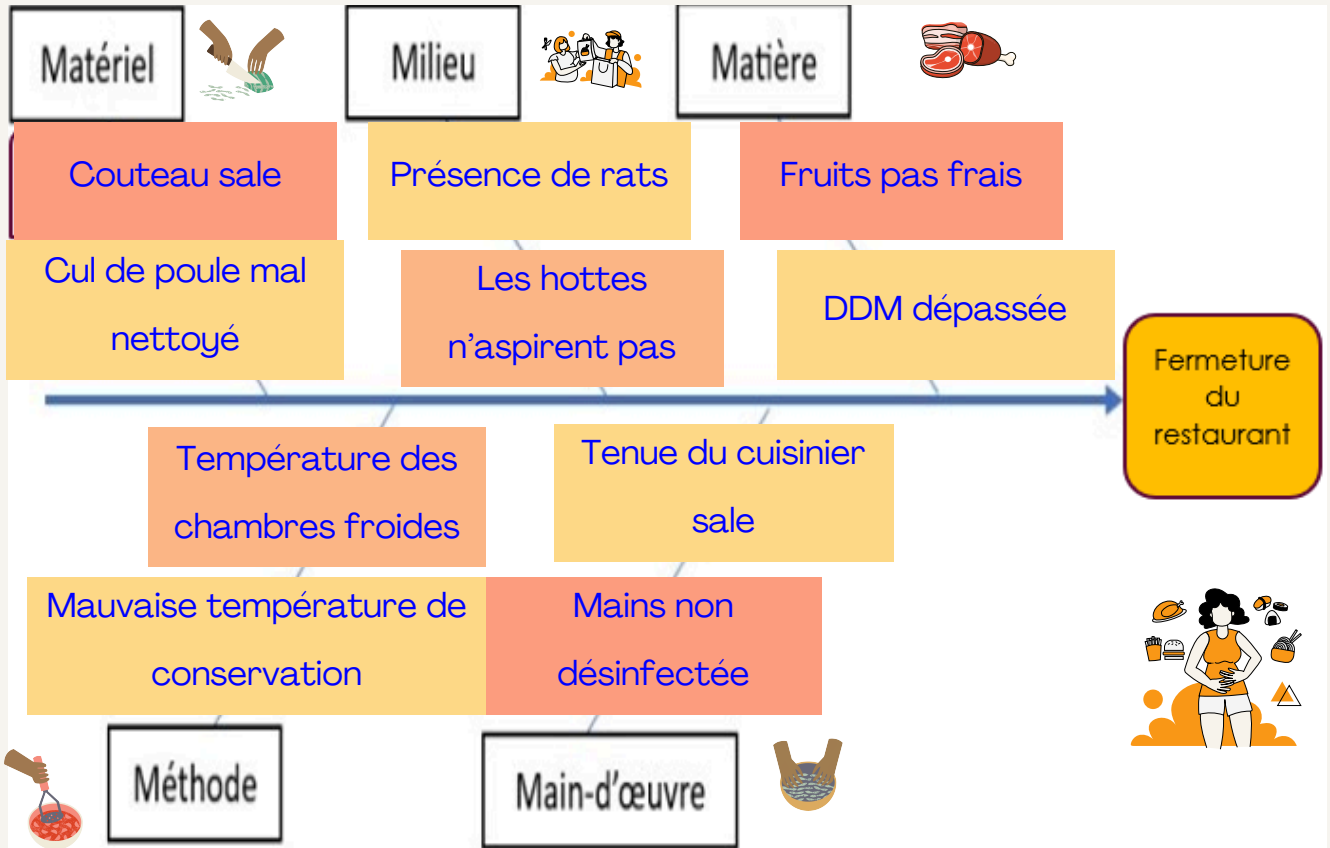
Doc 2 - La méthode des 5M :



Source : les news - JAS Consulting



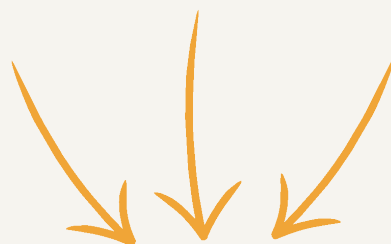
Compléter le diagramme d'ISHIKAWA, à l'aide de la méthode des 5M, et des **photos réalisées dans le restaurant** (Annexe 1).



### Mission 3/ Mettre en oeuvre des moyens de prévention pour éviter les contaminations alimentaires



Pour chaque M que vous avez pu repérer, retrouver des mesures de prévention afin d'éviter la contamination des préparations et la multiplication des micro-organismes en complétant la fiche ci dessous.



# Mesures de prévention

## Matériel

- Bien laver son matériel
- Bien ranger son matériel
- Renouveler le matériel si nécessaire
- Ne pas laisser l'eau stagnante dans le matériel

## Méthode

- Utiliser la cellule de refroidissement rapide
- Utiliser rapidement les produits entamés
- Respecter le protocole HACCP
- Respecter la chaîne du froid
- Faire un contrôle et un relevé de températures

**LES 5 M**

## Main d'oeuvre

- Se laver les mains dès qu'elles sont sales
- Changer de tenue dès qu'elle est sale
- Ne pas porter de bijoux

## Matière Première

- Vérifier l'état des matières premières à la livraison
- Vérifier la fraîcheur des produits

## Milieu

- Jeter les déchets dans les conteneurs fermés
- Installer des moustiquaires

## Exercices d'application

### Cas 1 d'une intoxication alimentaire

Des staphylocoques dorés en quantité importante ont été retrouvés dans la crème chantilly.

Des analyses ont été effectuées sur le personnel. Un cuisinier est porteur sain de staphylocoques dorés (il n'a pas de symptômes de maladie mais peut transmettre les micro-organismes), il est éloigné de la fabrication pendant son traitement. Des rats ont également été trouvés dans le restaurant.



Source: Sciences appliquées BPI

### Cas 2 d'une intoxication alimentaire

Quatre clients d'un restaurant présentent les symptômes suivants : fièvre, douleurs abdominales, diarrhées et vomissements. Le médecin, après analyses microbiologiques des plats témoins par les services vétérinaires, confirme une intoxication alimentaire due aux salmonelles présente dans la mousse au chocolat.

Les salmonelles se multiplient dans le tube digestif des animaux et des êtres humains et sont éliminées dans les matières fécales. Les mains du personnel peuvent être souillées par les bactéries après un passage aux toilettes, lors de l'éviscération des volailles et du cassage des œufs.

L'inspecteur d'hygiène explique au chef pâtissier qu'il faut appliquer une hygiène des mains plus rigoureuse. Il est préférable d'utiliser des ovo produits qui présentent moins de risques que les œufs frais.

Les chambres froides positives doivent être à +3°C et il faut éviter toute rupture de la chaîne du froid.

➤ Analyser les 2 cas d'intoxications alimentaires présentés ci-dessus en complétant le tableau suivant:

	Cas 1	Cas 2
Nom de la bactérie	Staphylocoque doré	Salmonelle
Symptômes	Diarrhée, fièvre, vomissement	Diarrhée, fièvre, vomissement
Aliment contaminé	CHANTILLY	MOUSSE AU CHOCOLAT
Lieu de vie de la bactérie	Intestins des humains	Intestins des animaux et des humains
M responsable	Main d'oeuvre et milieu	Main d'oeuvre et matière première
Mesures de prévention mise en oeuvre	Respecter les règles d'hygiène	Utiliser des ovoproduits

➤ Retrouver des causes possibles de contamination d'un carpaccio en vous aidant de la méthode d'analyse des 5M:

