

IV. Micro-organismes pathogènes

a. Transmission d'une maladie

Plusieurs personnes ont déjà été malades après avoir mangé des hamburgers contaminés par Salmonella.

On dit que Salmonella est une bactérie pathogène qui peut être retrouvée dans les aliments crus comme les œufs, le lait, la viande et les aliments peu cuits.

- Contaminer : Fait de transmettre une maladie contagieuse.
- Pathogène : Qui est dangereux pour la santé.

En effet lorsque la viande est mal conservée ou mal cuite elle peut transmettre des germes { microbes responsables de maladies }.

Certaines méthodes permettent d'éviter le développement de ces germes.

b. Contamination bactérienne

Pour qu'un aliment porte la bactérie pathogène il doit être au préalable contaminé. Pour éviter cela on utilise un maximum d'hygiène. En boucherie, les employés sont par exemple vêtus de charlotte, masque, blouse et gants.

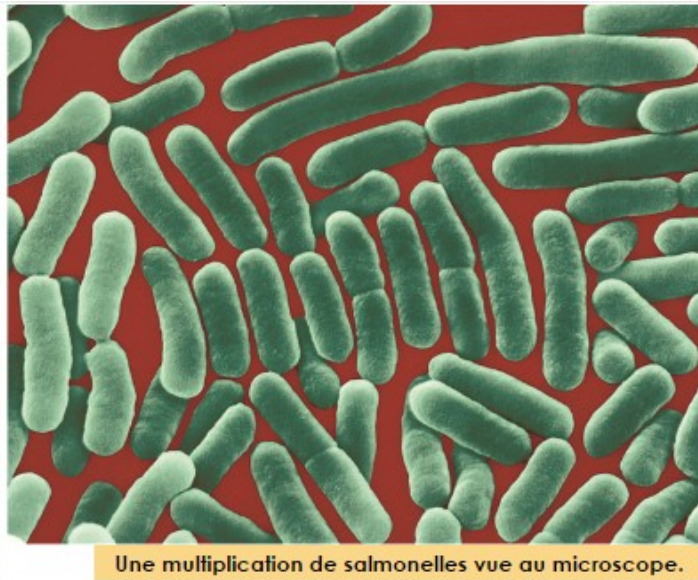


Illustration 1: Employé de boucherie {Source: Magnard 6ème}.

D'autre part un geste simple pour éviter la contamination est de se laver les mains.

c. Conditions de vie des bactéries

La salmonelle est retrouvée dans les steaks hachés surgelés, or les bactéries comme elle ne peuvent vivre qu'aux alentours de 37°C.



Le développement des bactéries est diminué lorsqu'elles sont placées en dessous de cette température.

Par conséquent il suffit de faire cuire la viande à haute température pour la détruire. Dans le cas des produits comme le lait, ce processus est appelé pasteurisation.

La stérilisation est un procédé par lequel toutes les bactéries sont anéanties. Il est utilisé en laboratoire.

Illustration 2: Multiplication de bactéries *Escherechia coli* observée au microscope optique {Source : Magnard 6ème}.

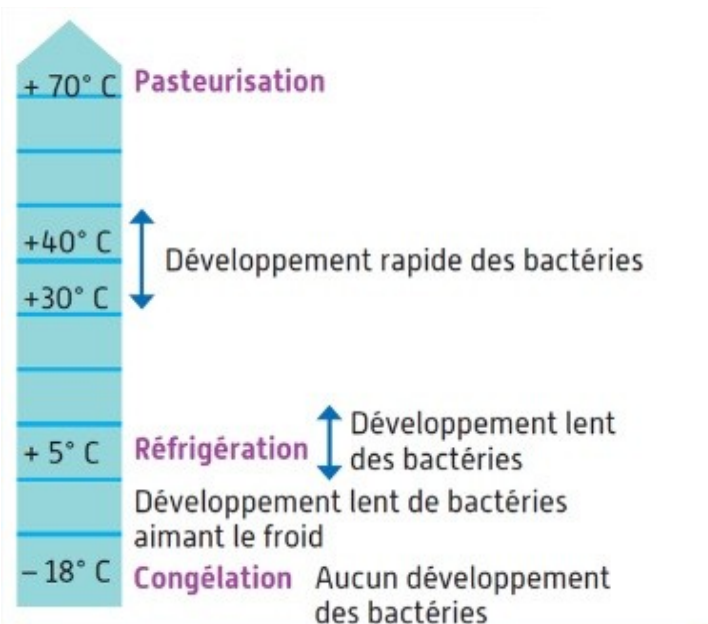


Illustration 3: Conditions de vie des bactéries. Congélation et réfrigération ralentissent leur développement, Pasteurisation les anéantissent.