**16856\_C14\_Synth\_23sa46 Chapitre 14**

 **Les modes de contamination des aliments**

**Synthèse rédigée et audio**

**1. Les biocontaminations en restauration**

On définit les biocontaminations par l’introduction ou la présence d’un être vivant indésirable et pathogène, comme un micro-organisme ou un parasite, dans un milieu ; c’est-à-dire, en restauration, dans les aliments, sur les surfaces ou sur les matériels.

On distingue deux origines de biocontaminations :

- Les matières premières sont contaminées avant leur arrivée dans le restaurant. On parle d’une **contamination initiale**,

ou

- d’une **contamination au cours de la production et de la distribution dans le restaurant**. Les aliments sont alors contaminés par un agent vecteur, c’est-à-dire un agent responsable de la contamination.

 Les **agents vecteurs** en restauration sont l’air, l’eau, les aliments, la terre, les locaux professionnels, les surfaces, les matériels, les torchons, le personnel, les insectes et les rongeurs.

2. Les modes de contamination des aliments en restauration

⮊ **La contamination manuportée**

 Les aliments sont contaminés lors d’une mauvaise hygiène des mains, à l’embauche, par exemple, ou après s’être mouché ou après avoir éternué ou avant de manipuler un aliment.

Une plaie non protégée par un gant ou un doigtier peut aussi être à l’origine d’une contamination manuportée.

⮊ **La contamination croisée**

Les aliments sont contaminés lors d’une mauvaise hygiène des mains, du matériel et des surfaces lors d’un changement d’activité.

Une mauvaise utilisation des torchons ou l’absence de séparation entre les aliments crus et cuits peuvent être aussi à l’origine de la contamination croisée.

⮊ **La contamination aéroportée**

Les aliments sont contaminés lorsque le personnel tousse ou éternue au-dessus des préparations et que le masque bucco-nasal n’est pas utilisé en cas d’infections des voies respiratoires.

Le balayage à sec, du sol de l’office et de la cuisine, est aussi à l’origine de la contamination aéroportée.

⮊ **La contamination tellurique**

Les aliments sont contaminés en raison d’une mauvaise hygiène des mains après avoir manipulé des légumes terreux ou si le nettoyage et la décontamination des légumes et des fruits sont insuffisants.

⮊ **La contamination physique** concerne les corps étrangers introduits dans les aliments comme des bijoux, des cheveux, du plastique, des os, des cailloux, de la terre, des débris de verre.

⮊ **La contamination chimique** concerne les substances naturelles ou synthétiques retrouvées dans les aliments comme les produits phytosanitaires, les additifs alimentaires, les produits de nettoyage et de désinfection, les métaux, les substances provenant de la pollution de l’eau ou des sols.

3. Les conséquences des biocontaminations

⮊ Les Toxi-Infection Alimentaires Collectives ou TIAC

Lorsque deux personnes sont malades en présentant les mêmes symptômes et après avoir consommé le même aliment, on parle d’une **toxi-infection alimentaire collective**.

Les symptômes sont d’origine digestive : des nausées, des vomissements, des douleurs abdominales, des diarrhées, de la fièvre, des maux de tête. D’autres symptômes sont spécifiques à certaines TIAC comme la méningite et la septicémie dans le cas de la listeriose.

La bactérie pathogène se reproduit intensément dans l’organisme ou l’aliment et peut produire une toxine.

La **bactérie** et la **toxine** peuvent être **thermorésistantes**, c’est-à-dire résistantes à la chaleur ou, à l’inverse, thermosensibles donc détruites par la chaleur.

Les **bactéries pathogènes** responsables des TIAC sont, par exemple, la salmonelle, la listeria, le staphylocoque doré et l’Escherichia coli.

⮊ Les parasitoses alimentaires

Les aliments sont contaminés par un parasite, c’est-à-dire un ver ou un protozoaire, généralement transmis à l'homme par la consommation d'aliments contenant le parasite ou contaminés par manipulation.

Ces petits organismes s’abritent dans le corps d’un autre être vivant appelé **« hôte »** pour s’y nourrir et s’y reproduire.

Les parasitoses, les plus fréquemment rencontrées, sont provoquées par :

- le **tænia,** dans les viandes de bœuf, de porc et dans les poissons consommés crus ou insuffisamment cuits ;

- l’**anisakis** dans les poissons consommés crus ou insuffisamment cuits ;

- la **douve du foie** dans les végétaux sauvages, comme le cresson insuffisamment nettoyés et décontaminés.

Les **bonnes pratiques d’hygiène** permettent d’éviter les contaminations des aliments :

- le respect de la chaîne du froid qui permet de maintenir les aliments à des températures inférieures à + 4 degrés Celsius ;

- le respect des dates limites de consommation des aliments ;

- un nettoyage et une décontamination satisfaisants des fruits et des légumes ;

- une bonne hygiène des mains, des surfaces, du matériel et des enceintes frigorifiques ;

- une cuisson suffisante des viandes et des poissons ;

- l’utilisation de gants ou doigtiers pour protéger les plaies ;

- enfin, l’utilisation du masque bucco-nasal lors des infections des voies respiratoires.