

TABLEAU DES RISQUES

Microbes dangereux	Principaux vecteurs (Aliments, personnel, matériel)	Moyens de maîtrise
Salmonelles Campylobacter	Volaille et ovoproduits	Cuisson à coeur des produits
Staphylocoques	Personnel (main, nez, ...)	Bonnes Pratiques d'Hygiène du personnel
Clostridium	Produit cuit mal refroidi Végétaux crus,	Refroidissement rapide et stockage immédiat au froid
Listeria	charcuteries crues, poisson fumés, lait cru	Décontamination des végétaux Respect des températures des produits à consommer en l'état
Eschérichia Coli	Aliment pas assez cuit	Cuisson à coeur du produit
Bacillus	Riz mal refroidi	Refroidissement rapide et stockage immédiat au froid