

# TABLEAUX DE MAÎTRISE DES PRINCIPALES MENACES BACTÉRIENNES

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