

IDENTIFICATION DES DANGERS BIOLOGIQUES

Dangers	Principales origines	Dangerosité / sévérité	Fréquence
<i>Aeromonos spp</i>	Eau souillée par des fèces Poissons, viandes, volailles	Faible (Toxine diarrhéique thermosensible)	-
<i>Bacillus cereus</i>	Végétaux, produits amylacés, riz Prolifération pendant la transformation	+	+
<i>Campylobacter</i>	Volailles, porc	+	+
<i>Clostridium botulinum</i>	Toute matière première Prolifération pendant et après la transformation	++ (Toxine)	-
<i>Clostridium perfringens</i>	Toute matière première Prolifération pendant et après la transformation	+	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	Toute matière première Prolifération pendant et après la transformation	++ (Pour les personnes à risque)	+
<i>Salmonella</i>	Ovoproduits, produits laitiers, viande	++	-
<i>Shigella</i>	Eau, salades, produits de la mer	+	-
<i>Escherichia coli</i>	Ruminants, manipulations	++	-

IDENTIFICATION DES DANGERS BIOLOGIQUES

Dangers	Principales origines	Dangerosité / sévérité	Fréquence
<i>Vibrio cholerae</i>	Végétaux, produits de la mer	+	-
<i>Staphylococcus</i>	Manipulations Matières premières / opérations de transformation	+	-
Mycotoxines	Matières premières (céréales, fruits à coque, fruits et lait) Conditions de conservation	+	-
Parasites Anisakis, Trichinella...	Poissons sauvages Viandes et abats	+	-
Histamine	Certains poissons (riches en histidine) Conditions de conservation	+(Personnes sensibles)	+
Virus	Végétaux crus	+	-

Vous pouvez également consulter le site de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation (ANSES) pour de plus amples informations concernant les dangers biologiques.