

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.