Contamination alimentaire : Les aliments à risque

Manger c'est ingérer, tout au long de sa vie, une vingtaine de tonnes de produits divers qui contiennent parfois des bactéries et d'autres agents pathogènes

Certains aliments sont montrés du doigt lorsqu'il est question de contamination alimentaire : les fromages au lait cru, les fruits et les légumes crus mais aussi la viande hachée, incriminée dans le cas de la « maladie du hamburger ». En réalité, tout est une question de conservation et de cuisson.

Définition de la Contamination : Contamination (du latin souillure) est le terme médical utilisé pour désigner l'envahissement d'un organisme vivant ou d'une chose par des **micro-organismes**pathogènes.

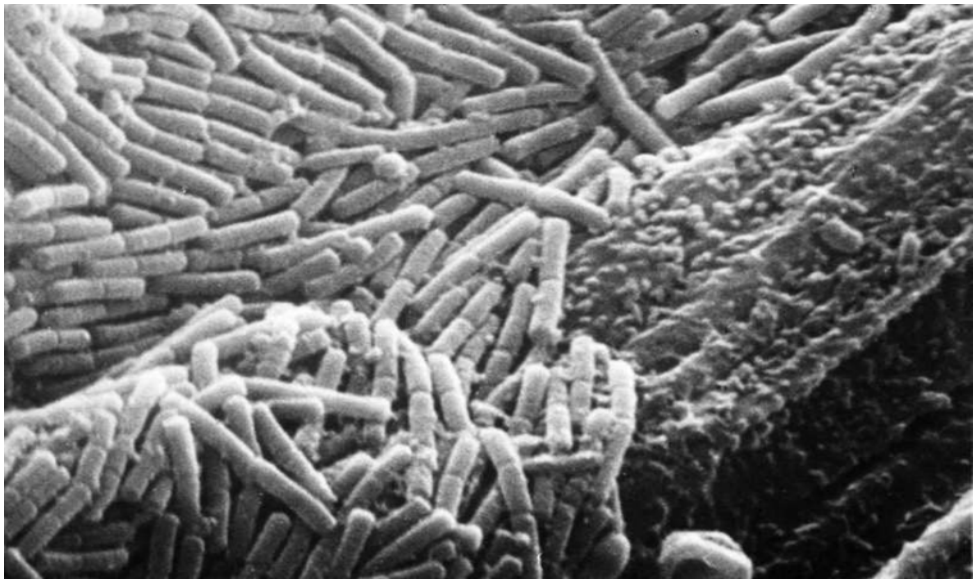
Définition des micro-organismes : Les micro-organismes sont étymologiquement des "petits organismes", donc des êtres vivants si petits qu'ils ne sont observables qu'au microscope.
Ce terme englobe une variété d'espèces très différentes, qu'elles soient procaryotes (bactéries) ou eucaryotes (levures, algues). Certains incluent aussi les virus, bien qu'ils soient à la limite du vivant

Listeria monocytogenes

Cette bactérie est mieux prédisposée à une croissance à basse température que la plupart des bactéries pathogènes qui peuvent contaminer nos aliments.
Listeria monocytogenes est souvent impliquée dans des produits qui se conservent assez longtemps au froid : charcuteries cuites, fromages au lait cru, saumon fumé.Les fromages au lait cru, les fruits et les légumes mangés crus sont également à risque.

Mais pourquoi plus particulièrement ces produits ?

Pour le comprendre, il faut remonter à l'un des réservoirs important de ces pathogènes : le tube digestif des bovins.



Bactéries adhérentes à la paroi du rumen. Nombre d'entre elles sont rejetées dans les excréments. La plupart ne sont pas pathogènes pour l'Homme.

S'il entre en contact avec la viande, lors de l'abattage par exemple, il arrive que celle-ci soit contaminée par des E. coli pathogènes. Même principe avec le lait qui peut être souillé par les fèces lors de la traite.

Pour éviter toute multiplication liée à la présence d'une éventuelle bactérie pathogène dans le lait cru, celui-ci doit être rapidement refroidi et conservé à basse température.

Quant aux fruits et légumes crus, il est question de pratiques agricoles, d'épandage sur les sols ou de manipulation des produits. La fumure contaminée sera mise en contact avec la terre. Les

légumes présents dans la terre ou les fruits tombés au sol seront alors susceptibles d'être contaminés.

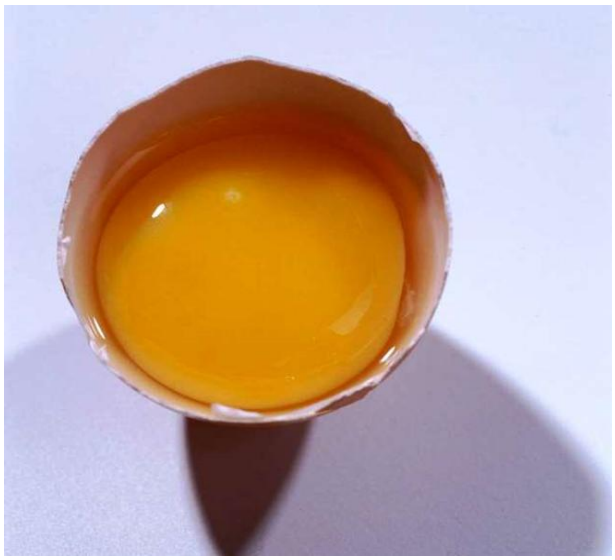
Le fumier présent au pied de la plante lui apporte de nombreux éléments nutritifs. Mais pas seulement… Être « bio » ne protège pas de tous les risques.

Associations entre pathogènes et aliments

Les diverses synthèses TIAC disponibles permettent également de mettre en évidence certaines associations pathogènes-aliments préférentiellement retrouvées :

- Salmonella et produits à base d'œuf,
- Staphylococcus aureus et produits au lait cru,
- virus et coquillages
- histamine et thon,
- Clostridium perfringens et viandes,
- Clostridium botulinum et salaisons, charcuteries, conserves d'origine familiale ou artisanale,
- Campylobacter et lait cru, viandes de volailles insuffisamment cuites.

Attention tout aliment peut être contaminé par la plupart des agents infectieux. En effet, rien ne nous met totalement à l'abri des contaminations croisées,et les occasions ne manquent pas...



En cassant l'œuf, la coquille souillée peut contaminer le jaune. Mais celui-ci peut aussi avoir été contaminé dans l'oviducte dans de plus rares cas.

Comment savoir si un aliment est contaminé ?

L'odeur, le goût, l'aspect sont autant de critères qui permettent d'éliminer un aliment conservé dans de mauvaises conditions. Est-ce à dire que consommer un produit qui ne sent pas mauvais ou qui n'est pas dégradé est sans risque ? Malheureusement non
Un aliment contaminé par un agent pathogène aura le même aspect qu'un produit sain : pas d'odeur, pas de goût, une jolie texture. Le seul moment où le consommateur s'aperçoit de son erreur, c'est une fois malade.Mais il est trop tard !

Exemple :

Des produits frais et de qualité ne sont pas obligatoirement synonymes d'absence de risque

- FIN -