

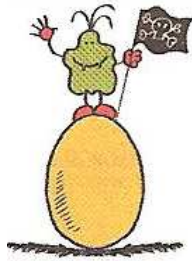
Comment prévenir le risque d'infection alimentaire lorsque je suis en TP de production culinaire ?

COMPETENCE TRAVAILLEE : Être acteur de la prévention des risques professionnels

1. La courbe de croissance bactérienne

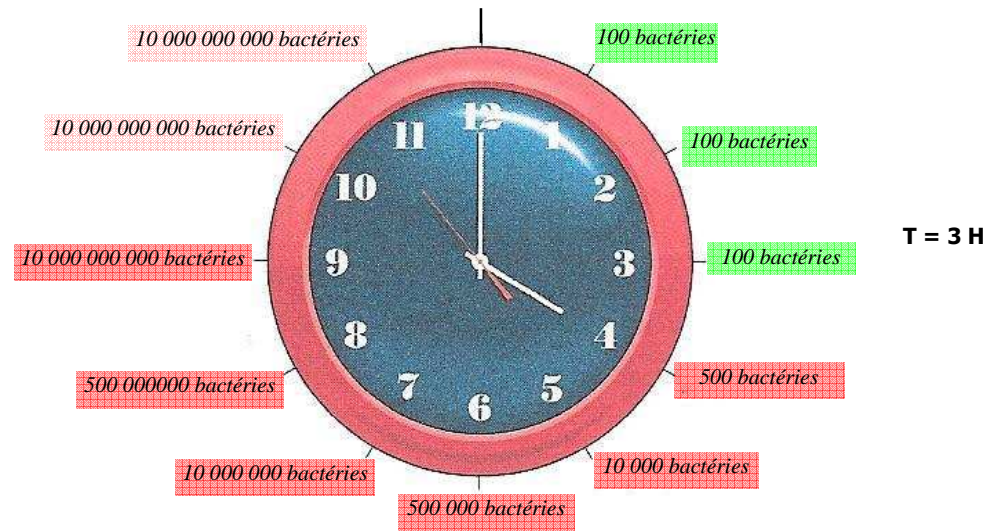
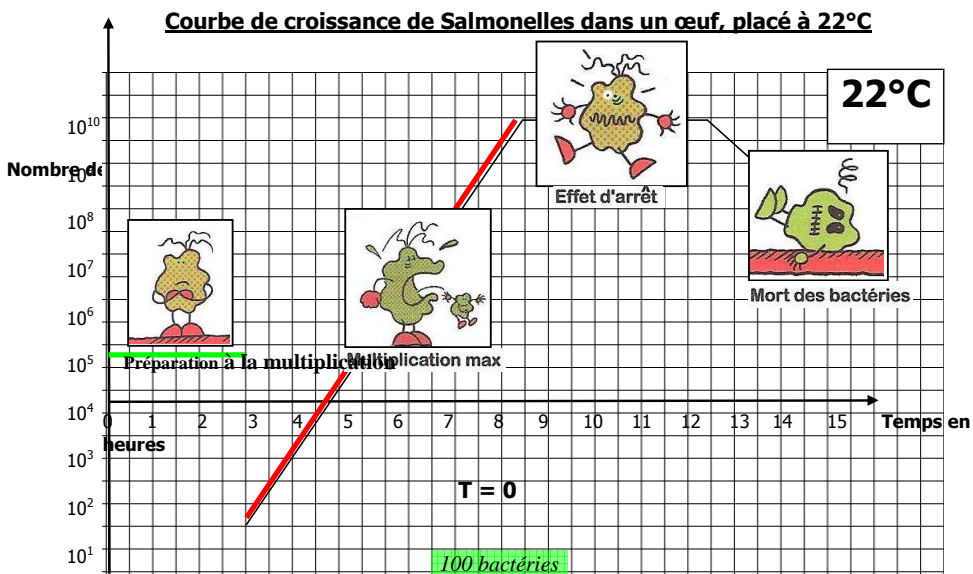
Doc N°1

L'expérience suivante est réalisée : un œuf, contaminé par quelques *Salmonelles*, est laissé à température ambiante (22°C) sur le plan de travail de la cuisine. Régulièrement, un prélèvement est effectué dans l'œuf contaminé et le nombre de *Salmonelles* est compté.



Le résultat des dénombrements est indiqué dans le tableau ci-dessous :

Temps en heures	0 h	2 heures	3 heures	5 heures	7 heures	9 heures	13 heures	14 heures	15 heures
Nombre de bactéries	10 <sup>1</sup>	10 <sup>1</sup>	10 <sup>1</sup>	10 <sup>4</sup>	10 <sup>7</sup>	10 <sup>10</sup>	10 <sup>10</sup>	10 <sup>9</sup>	10 <sup>8</sup>



L'ESSENTIEL A RETENIR

Pendant la **phase de latence**, les bactéries ne se multiplient pas. La phase de latence dure environ 3H, il n'y a pas de risque d'infection alimentaire pour le consommateur pendant cette phase. Mes denrées et préparations culinaires ne doivent pas rester à température ambiante plus de 3H.

Pendant la **phase de reproduction** (phase exponentielle de croissance) les bactéries se multiplient très rapidement, le risque d'infection alimentaire est maximal. Mes productions alimentaires ne doivent donc pas rester sur mon plan de travail à température