

ESCHERICHIA COLI (E. COLI)

Les *Escherichia coli* sont des hôtes normaux du tube digestif de l'homme et des animaux à sang chaud. Au-delà de leur rôle "d'indicateurs de la contamination fécale", ce sont des indicateurs de l'hygiène générale et certains d'entre eux peuvent être pathogènes.

La présence d'*Escherichia coli* en quantité supérieure aux normes dans les produits entraîne :

- la mise en place de contrôles renforcés,
- la mise en place d'actions correctives dans le cadre d'un plan d'amélioration et de surveillance de l'atelier,
- de nouvelles analyses pour confirmer l'efficacité des mesures correctives.

✓ **Les risques**

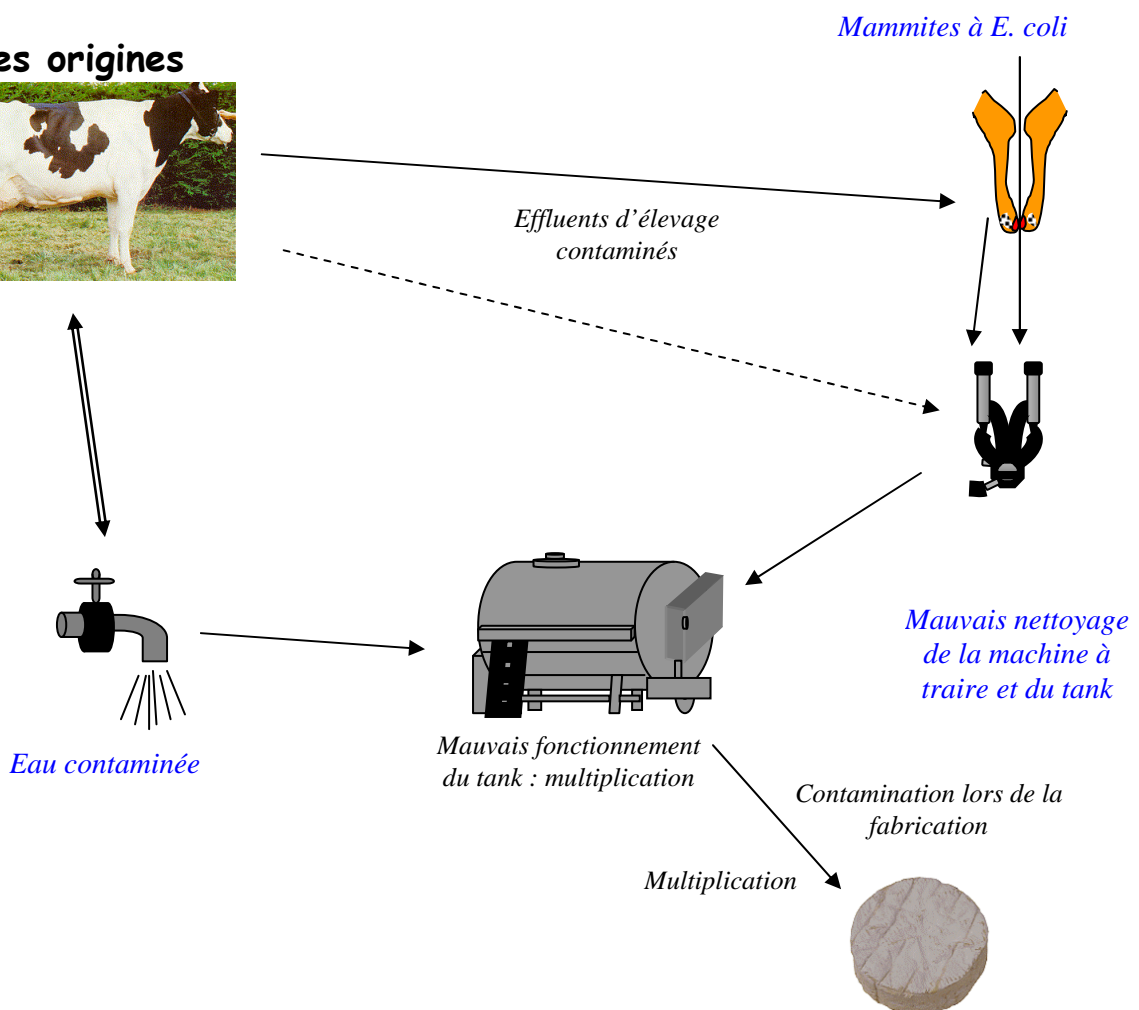
Chez l'homme, certaines souches sont pathogènes et provoquent généralement :

- des symptômes graves chez l'adulte (fièvre, diarrhées avec sang, déshydratation).
- le nourrisson est particulièrement sensible (méningite, septicémie).
- certaines souches sont responsables d'atteintes rénales et nerveuses graves.

Chez l'animal, elles provoquent

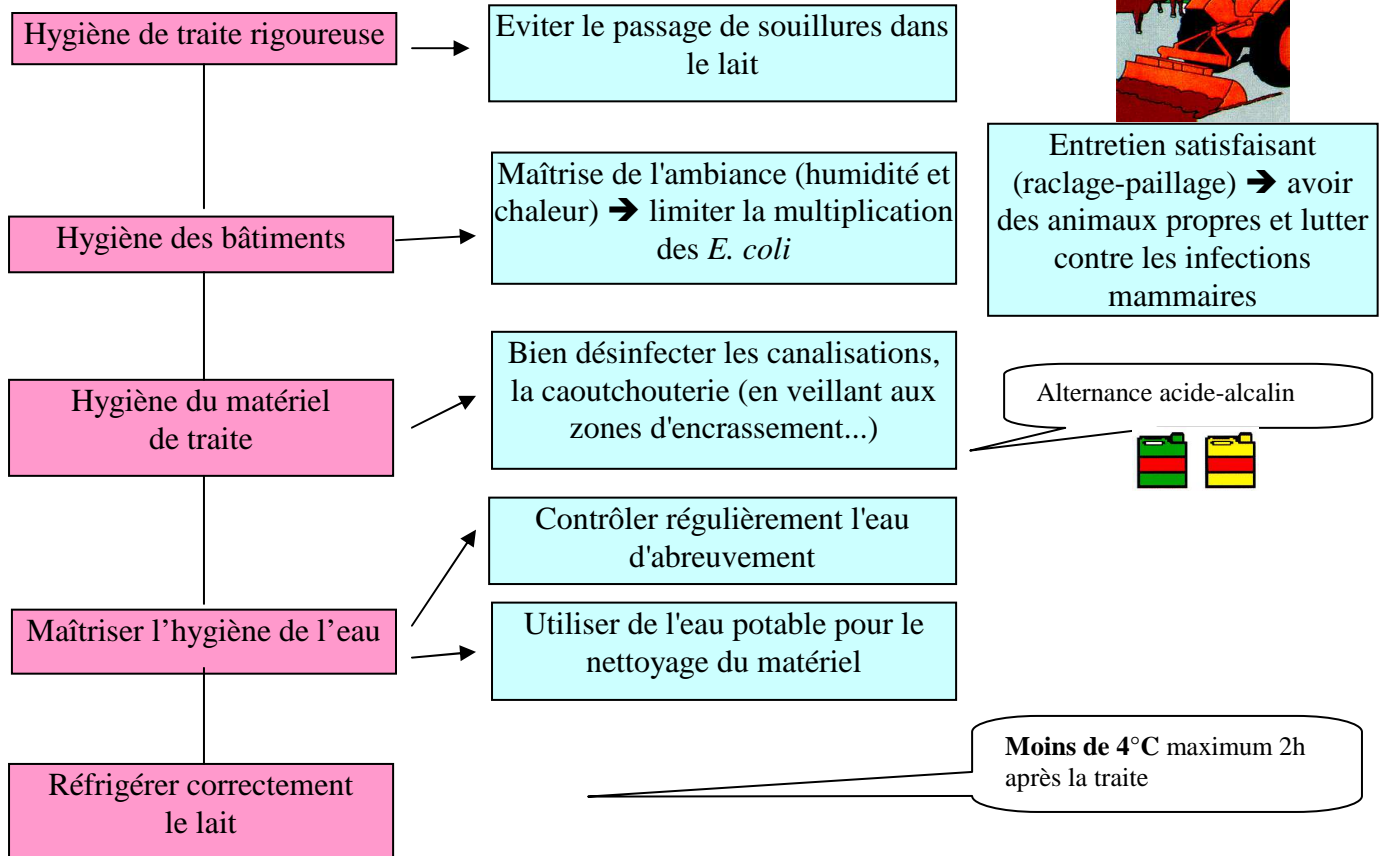
- des septicémies chez le veau,
- des mammites cliniques (colibacillaires) chez la vache.

✓ **Les origines**

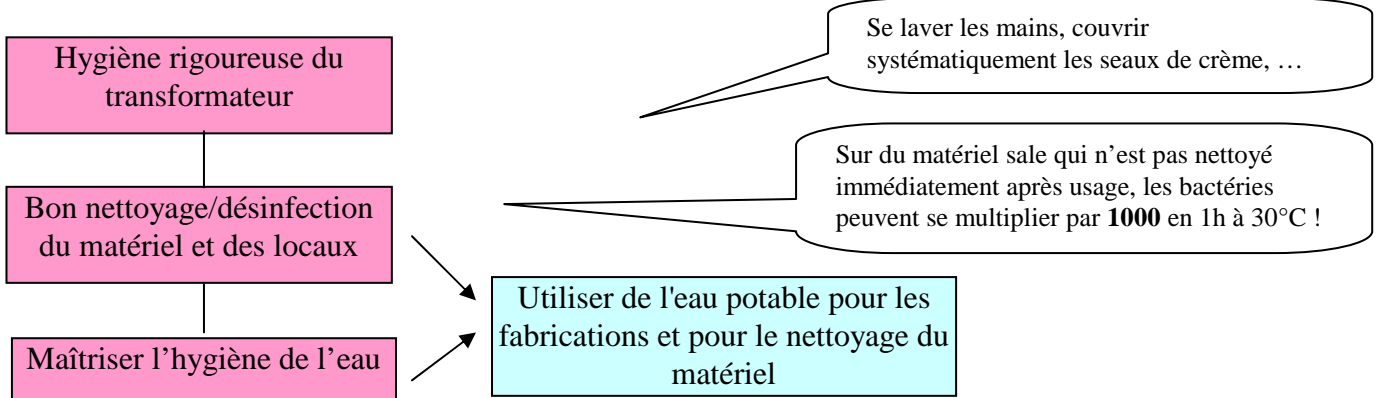


Comment éviter la contamination ?

➤ Au niveau de la production du lait :



➤ Au niveau de la transformation :



✓ Comment limiter le développement pendant la transformation?

➤ **Une acidification rapide et suffisante** : Avoir des indicateurs (acidité Dornic, pH, température...) permettant de s'assurer du bon déroulement de l'acidification et de réagir en cas de dérive.

➤ **Le froid** : Lorsque la technologie utilisée le permet, il est préférable de refroidir rapidement le lait et les produits laitiers. Les produits doivent être stockés à une température adaptée, restant variable selon les produits et sous la responsabilité du producteur.