

SALMONELLES

Les *Salmonelles* sont présentes dans des réservoirs naturels (tube digestif, environnement, ...). Il existe environ 2000 types de *Salmonelles* qui sont toutes potentiellement pathogènes. Elles sont responsables des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) les plus fréquentes : 64 % des TIAC en 2001, dont 7 % des cas où le lait ou les produits laitiers ont pu être incriminés (les aliments les plus souvent incriminés étant les préparations à base d'œufs crus ou peu cuits : 57 % des TIAC à *Salmonelles*).

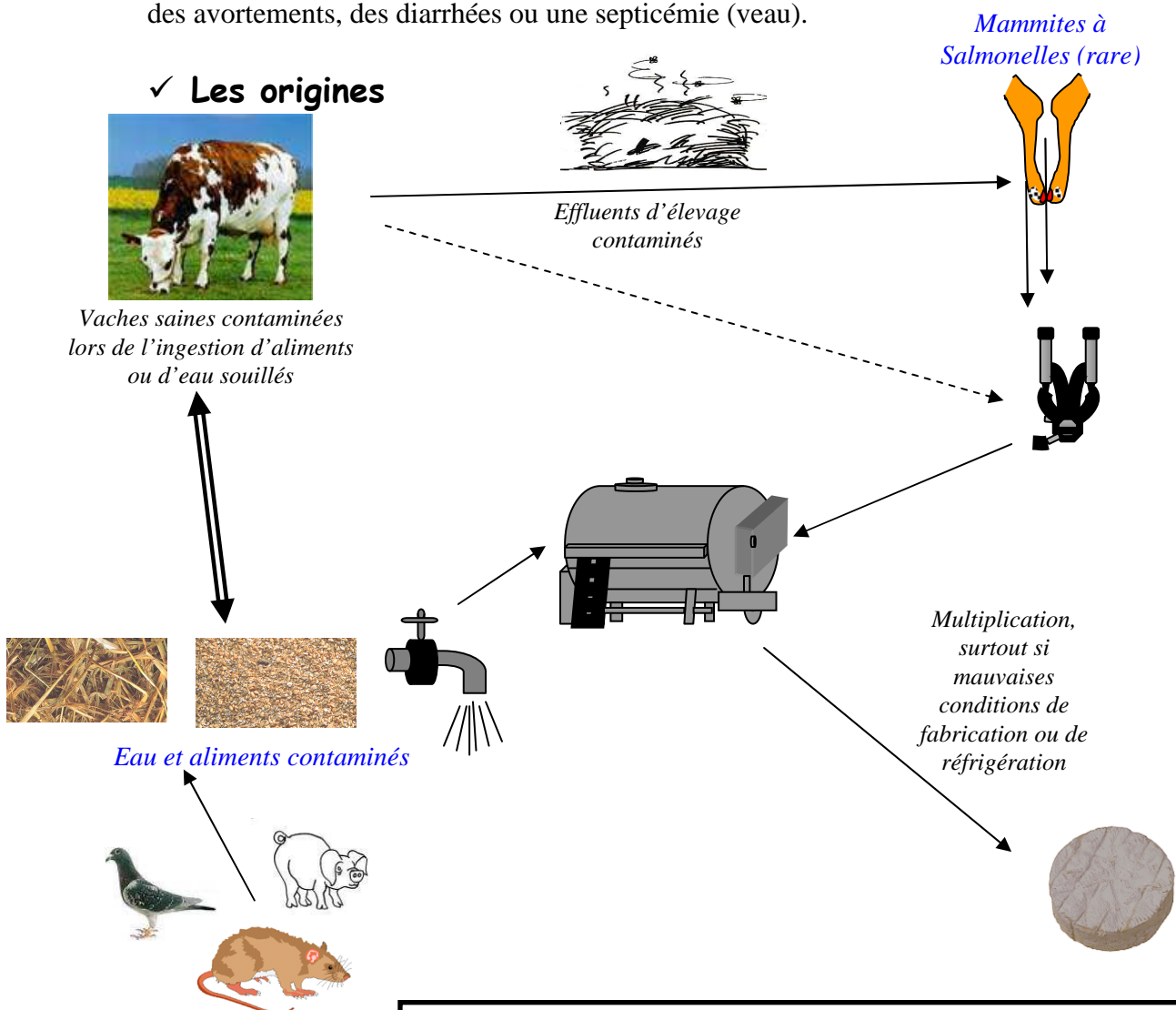
En raison des graves conséquences qu'elles peuvent avoir, la réglementation est très stricte : toute présence de *Salmonelles* dans un produit entraîne le retrait de la vente de l'ensemble du lot.

✓ Les risques

Chez l'homme, les *Salmonelles* peuvent provoquer des gastro-entérites qui peuvent être très graves, voire dégénérer en septicémies parfois mortelles pour les sujets à risques (nourrissons, personnes âgées, femmes enceintes, personnes immunodéprimées, ...).

Chez les bovins les *Salmonelles* peuvent provoquer une salmonellose, qui peut se traduire par des avortements, des diarrhées ou une septicémie (veau).

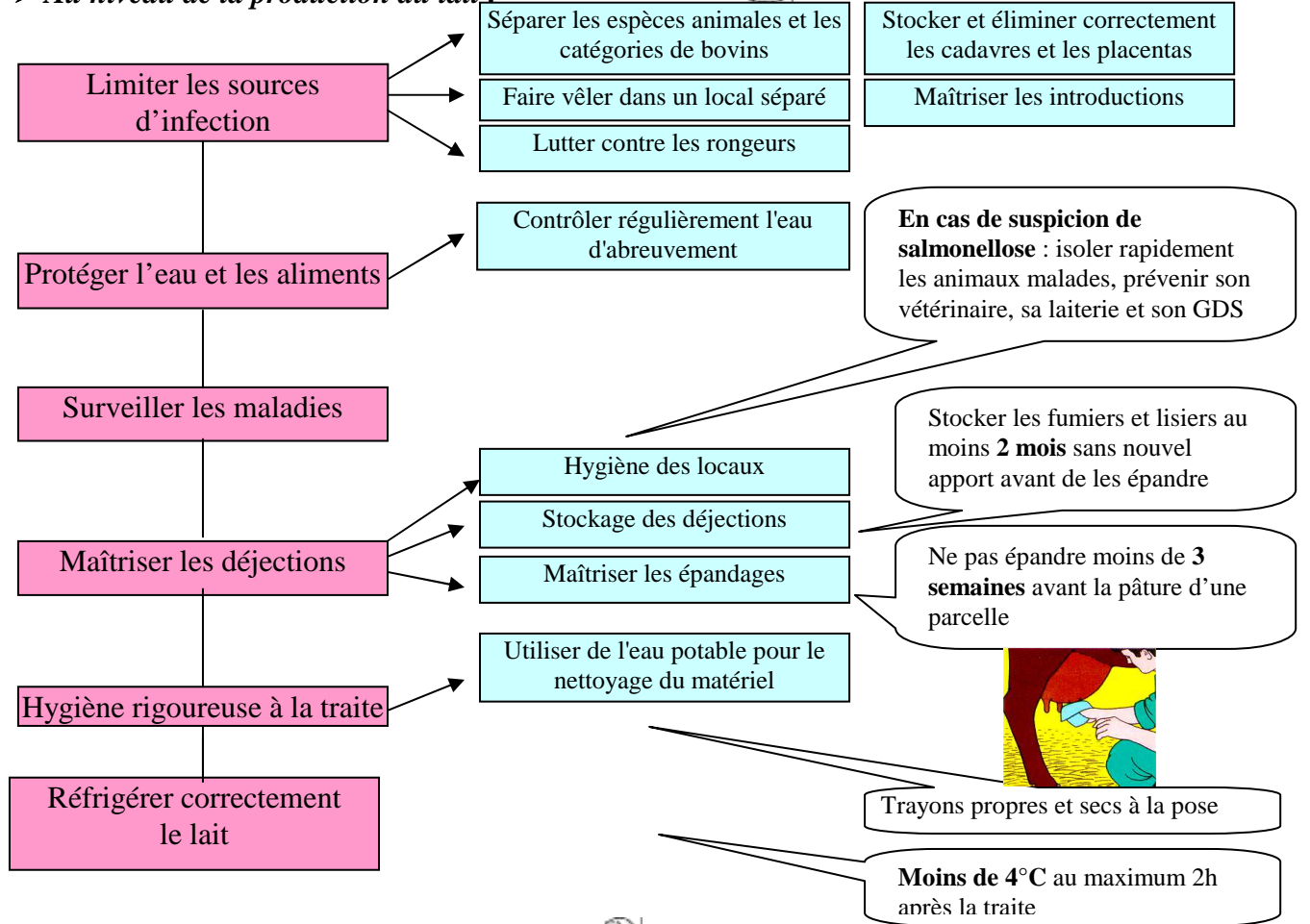
✓ Les origines



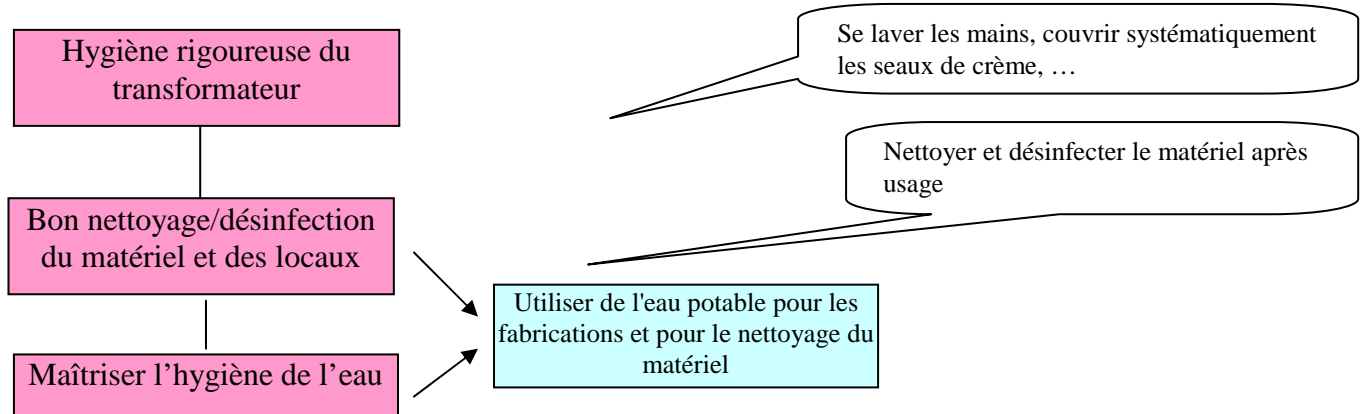
Les *Salmonelles* peuvent persister longtemps dans l'environnement : 3 mois dans l'eau d'abreuvement et jusqu'à 3 mois dans les fumiers et lisiers

✓ 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.