

CAP 1CSHCR	Nom :	Prénom :	07/10/2020
CO-INTERVENTION			
LA CONTAMINATION MICROBIENNE			

Le midi, les clients de la salle de séminaire déjeunent au restaurant de l'hôtel. À leur retour dans la salle de séminaire, certains se sentent chaud, lourds et fatigués. Puis quatre d'entre eux sont pris de tremblements, puis de nausées et de violents vomissements.

1. Listez les symptômes apparus chez ces personnes
2. Expliquez les origines possibles de ces troubles.
3. Lisez le document et répondez aux questions.

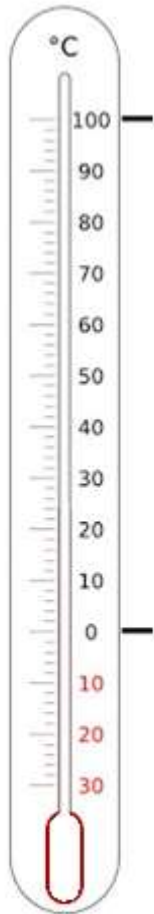
Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme l'apparition chez au moins deux cas groupés, d'une symptomatologie similaire, le plus souvent de type **gastro-intestinal** dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. De multiples micro-organismes ou leurs toxines sont susceptibles de contaminer les denrées alimentaires et d'engendrer diverses pathologies. Les principaux en France sont les salmonelles, *Clostridium perfringens* et *Staphylococcus aureus*.

- Qu'est-ce qu'une TIAC
- Sommes-nous pour ces personnes malades probablement en présence d'une TIAC ?

Les micro-organismes responsables des TIAC sont sensibles à plusieurs facteurs. L'un des principaux est la température. En dessous de -18°C, ils sont en sommeil. Entre +10°C et +65°C, ils se multiplient. Autours de 37°C, leur nombre double toutes les 20 minutes. Au-dessus de 75°C, ils commencent à mourir.

- Placez ces températures sur le thermomètre en page suivante.
- Indiquez la zone idéale de développement microbien. Que remarquez-vous ?
- Si une seule bactérie contamine un plat, calculez combien de bactéries seront sur ce plat 8 heures après en remplissant le tableau.

CAP 1CSHCR	Nom :	Prénom :	07/10/2020
CO-INTERVENTION			
LA CONTAMINATION MICROBIENNE			



Le développement bactérien à 37°C

Temps	Début	+20 minutes	+40 minutes	+60 minutes	+3 heures	+8 heures
Nombre de bactérie	1					



Le développement bactérien selon la température