

Table des matières

Table des matières	I
Liste des tableaux	III
Liste des figures	IV
Liste des abréviations	V
1. Introduction	1
2. Nécessité et objectifs du contrôle microbiologique	3
2.1 Définition de la Qualité	3
2.2 Qualité hygiénique	4
2.3 Qualité technologique	5
3. Politique de contrôle	6
3.1 Niveaux de contrôle	6
3.2 Fréquence de contrôle	6
3.3 Paramètres de contrôle	6
3.4 Méthodes de contrôle	7
4. Prélèvement, transport et préparation des échantillons	8
4.1 Cas des aliments solides	9
4.2 Cas des aliments liquides	9
4.3 Echantillonnage en surface	11
4.4 Techniques de dilution	11
5. Techniques classiques de numérations de microorganismes	13
5.1 Numération microscopique	13
5.2 Numération en milieu solide	15
5.3 Numération en milieu liquide	19
6. Identification des phénétique des bactéries	22
6.1 Caractères cultureux	22
6.2 Caractères Morphologiques et structuraux	24
6.3 Caractères biochimiques et physiologiques	26
6.4 Caractères immunologiques	30
6.5 Pouvoir pathogène	30
7. Techniques rapides de détection	32
7.1 Spectroscopiques	32
7.2 Électrochimique	33
7.3 Autres procédés	34
8. Réalisation du contrôle	35
8.1 Contrôle des matières premières	35

8.2	Contrôle des levains	35
8.3	Contrôle de la fabrication	36
8.4	Contrôle de nettoyage et de la désinfection	36
8.5	Contrôle des produits finis	36
9.	Caractérisation et évolution de l'analyse microbiologique	37
10.	Critères réglementaires et normalisation	37
11.	Fascicule des travaux pratiques	40
	Milieux de culture, préparation et stérilisation	
	Techniques de dilution et transferts aseptiques	
	Numération directe des microorganismes par techniques microscopiques	
	Numération des microorganismes en milieu solide (masse, surface)	
	Contrôle de l'efficacité de l'opération du nettoyage et de la désinfection	
	Contrôle microbiologique de l'eau (eau d'adduction et eau embouteillée)	
	Contrôle microbiologique du lait (lait de sachet et lait déshydraté)	
	Contrôle microbiologique des céréales (semoule et farine)	
	Contrôle microbiologique des viandes (viande hachée et merguez)	
	Annexes	48
	Références bibliographiques	50

Liste des tableaux**Page**

tableau 5.1	Tableau 5.1 : table de Mac Grady (méthode de 3 tubes)	20
--------------------	---	----