

Manuel de l'hygiène et salubrité

Partie 3

Micro-organismes

Lorsque le terme général « micro-organismes » est utilisé, nous ne savons pas exactement de quel type de micro-organismes nous parlons. Il faut donc les définir plus précisément, par exemple bacteria. Les micro-organismes ne peuvent être vus séparément qu'au microscope, mais ils peuvent bien entendu être vus à l'œil nu s'ils sont suffisamment terminés, comme dans les colonies, comme un abcès au doigt, des taches de moisissure sur le pain, etc.

En général, on peut dire que plus les micro-organismes sont gros, plus il est facile de les éliminer lors du nettoyage.

Les micro-organismes constituent un très grand groupe d'organismes minuscules. Les micro-organismes comprennent les bactéries, les levures, les moisissures et les virus. Les tailles relatives des micro-organismes sont les suivantes:

Virus	- 0,2 μm	Levures	2 – 30 μm
Bactérie	0,5 – 5 μm	Moisissure	5 – 7 μm

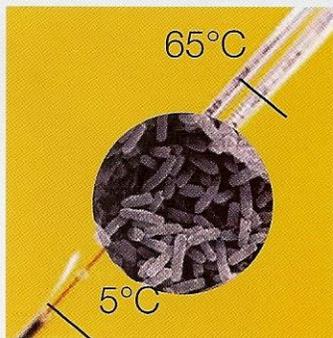
La capacité des micro-organismes à se reproduire

Les micro-organismes se propagent par reproduction asexuée environ toutes les 20 minutes. Il sera donc assez évident que même quelques micro-organismes peuvent devenir considérablement plus nombreux en un laps de temps assez court.

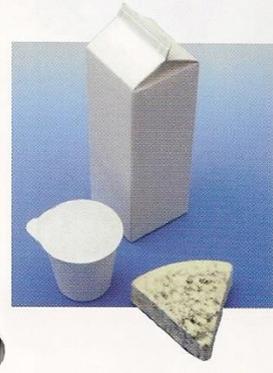
Les conditions de vie des micro-organismes sont les suivantes:

Leur besoin de nutrition est comblé par la décomposition de matières organiques telles que les glucides, les protéines, les matières grasses et les substances inorganiques, par ex. certains minéraux. Ils ont besoin d'une température appropriée, la plupart étant actifs entre 5 ° C et 65 ° C.

Ils doivent avoir une quantité appropriée d'eau. Les ustensiles et les surfaces de travail totalement secs limitent leurs possibilités de croissance.



Acidité convenable, la majorité des bactéries nécessitent un pH compris entre 3,0 et 9,0. La plupart des agents de nettoyage fournissent des informations sur leur valeur de pH, qui mesure l'acidité ou l'alcalinité.



Il a été prouvé que la plupart des bactéries se développent mieux (comme nous les humains) avec une certaine concentration en oxygène. Une faible concentration en oxygène ne constitue toutefois pas une garantie contre les bactéries, car certaines bactéries, telles que Clostridium et Bacillus, peuvent exister avec ou sans oxygène et sont également très dangereuses.

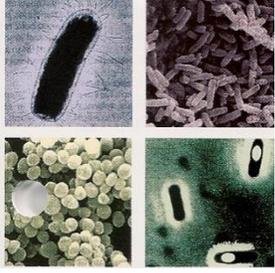
Micro-organismes utiles

Les micro-organismes ne sont pas toujours nocifs. Nous en utilisons certains tous les jours, en particulier dans l'industrie.

Dans la vie quotidienne, par exemple, ils sont utilisés dans la fabrication de produits laitiers tels que le fromage, le beurre, le yaourt et les produits similaires à base de lait fermenté, ainsi que dans la fabrication de bière, de vin, de levure et de certains types de produits à base de viande tels que le salami, etc. De plus, nous avons des micro-organismes utiles associés à notre système digestif, qui aident à la dégradation de nos aliments. Par exemple, il y a environ 500 000 000 de bactéries dans une cuillerée de yaourt, acidité qui régule le lait lors de la digestion. Naturellement, les micro-organismes utiles ne doivent pas toujours être éliminés, mais nous pouvons leur donner de meilleures conditions de vie pour ce qu'ils sont censés faire par le nettoyage et une bonne hygiène.

Micro-organismes destructeurs et nocifs

Ce sont les micro-organismes qui gâchent et détruisent notre nourriture. Nous les connaissons depuis des circonstances dans lesquelles des aliments sont contaminés dans la production en raison d'une mauvaise hygiène, ce qui peut également être dû à un nettoyage insuffisant et à une mauvaise hygiène personnelle. La consommation d'aliments avariés et ruinés peut être la cause de maladies graves, de produits rejetés et donc d'une économie de production médiocre.



Micro-organismes pathologiques

Ce sont ceux qui nous rendent malades. Les bactéries sont la cause de la plupart des maladies d'origine alimentaire. Des maladies graves peuvent survenir en raison d'un nettoyage et d'une hygiène insuffisants et peuvent, dans certains cas, entraîner une invalidité ou coûter cher. Nous ne pouvons absolument pas vivre sans micro-organismes, mais nous pouvons aussi en être victimes. Il est donc essentiel que le nettoyage soit effectué systématiquement et efficacement, de manière que le risque de transmission de micro-organismes pathologiques soit réduit au minimum. Le nettoyage est une nécessité 24 heures par jour. Si nous arrêtons complètement le nettoyage, les micro-organismes élimineraient progressivement toutes les autres formes de vie sur Terre.