

Synthèse grille d'audit : Contrôle de l'hygiène lors de la production d'un yaourt, analyse microbiologiques.

But: Faire des analyses microbiologiques pour contrôler l'hygiène lors de la production de yaourts

Principe: Différentes méthodes d'analyse microbiologiques (atpmetrie, gram, écouvillonnage sur différentes géloses,...)

Hygiène du personnel :

Analyse des mains du personnel par écouvillonnage

	Nombre de colonies	Aspect	Bactéries Recherchées	résultats	interprétations
VRBG	49	petites, rondes, régulière, rouge .	Entérobactérie	contamination par des entérobactéries	Les mains du personnel ne sont pas complètement propres. Il y'a un risque contamination par la main d'œuvre
Bair Parker	105	petites, Noires, semis bombés	Staphylocoque	forte contamination par staphylocoques	les mains du personnel sont contaminé par des bactéries pouvant provenir de la flore

Conclusion:

Il s'agissait ici de vérifier l'hygiène des mains de personnel qui est malheureusement insuffisante.

Des contaminations de produit alimentaire peuvent venir de mains mal laver ce qui risque d'altérer le produit.

Une des préventions consisterai en un lavage plus approfondi des mains.

Analyse des blouses du personnel par écouvillonnage

Milieu	PCA
Nombre de colonies	220
Aspect des colonies	blanche, transparente, bombée et jaunâtre, opaque bombé
Résultats test Gram	Gram+ Gram+
Microorganismes identifiés	Bacillus Micrococcus
Interprétation	Les blouses sont insuffisamment propres suite à la présence de contaminants.

Conclusion :

Le personnel doit laver leurs blouses de manière régulière. En effet, il y'a la présence de bactéries pouvant contaminer le produit voir rendre le consommateur malade.

Propreté des locaux :

Analyse des surfaces des ustensiles par ATPmétrie

	résultats	interprétation
pot de yaourts vides	5	surfaces propres
ouverture sur le plan de travail	12	surface manque de propreté
yaourtière	8	surface relativement propre

Conclusion:

L'ATPmétrie a permis de mesurer la propreté des surfaces et des équipements. Les pots de yaourts présentent une faible mesure, ce qui traduit un bon nettoyage. En revanche, le plan de travail présente une mesure relativement moyenne ce qui

traduit une propreté insuffisante. On peut souligner la propreté globale des équipements, il s'agirait ici de renforcer le nettoyage des surfaces.

Analyse du matériel et de la pailleasse avec les géloses contactes:

Surface	balance	paillasse
Milieu	PCA	PCA
Nombre de colonies	20	>300
Aspect	1 Colonies petites, beige, plat, opaque, grosse 2 Colonies moyennes transparentes	A colonies petites, bombées, transparentes. B colonies blanches, lisse, grosse. C Colonies jaunâtre, opaque, irrégulière, plat
Microorganismes Recherchés	1 coque gram + 2 Bacille gram -	A coque gram + en chaînette B bacille gram - trapus en palissades C coque gram + isolé
Interprétation	Le matériel n'a pas été assez nettoyé, on y retrouve plusieurs colonies	La paillasse n'est pas assez propre, les bactéries sont restées présentes en majorité.

Prévention :

Mieux nettoyer le matériel et lieux de travail en laissant les produits sanitaires agir plus longtemps.

Analyse de l'air :

Milieu	Sabouraud + chloramphénicol	PCA
Microorganismes	Levures et moisissures	Bactéries

	<300 colonies blanches, taille moyenne à très petite, opaque.
interprétation	on observe énormément de bactéries, pouvant provenir de la méthode utilisée et l'ensemencement. Ainsi que de la collecte de l'eau

Conclusion finale :

En conclusion, les analyses microbiologiques réalisées lors de l'audit de la fabrication du yaourt ont permis de contrôler l'hygiène lors de la production. Notamment l'hygiène du personnel, la propreté des surfaces et des ustensiles utilisés ainsi que la qualité de l'air et de l'eau.

Les résultats révèlent que les principales sources de contamination proviennent tout d'abord de la main d'œuvre. En effet, on dénombre une assez forte présence de staphylocoques et d'entérobactéries sur les mains. Les blouses présentent également des contaminations.

Les analyses des surfaces et de l'air montrent également une contamination par le milieu. Ceci peut conduire à une contamination et une altération du produit fabriqué. On note, en outre, une charge bactérienne dans l'eau.

Ces contaminations pourraient provenir d'un défaut de manque de maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène.

Pour éviter ces contaminations on pourrait approfondir le lavage des main du personnel et opter pour un lavage régulier des blouses. L'air devrait être filtré. Il en va de même pour l'eau.