



# ESCHERICHIA COLI

Les E. coli font parties de la famille des bactéries coliformes, responsables de la grande majorité des gonflements précoces qui conduiront à des caillés ou des fromages gonflés (production de gaz). Ceux-ci sont particulièrement visibles en technologie pâte molle.

## Fiche d'identité

- **Bactérie coliforme (critère d'hygiène).**
- Température de croissance : 8°C à 47°C.
- PH de multiplication : 4,4 à 10.
- Espèces touchées : bovins, ovins, caprins.
- Sensible à la pasteurisation, résiste peu à la désinfection (chlore).

## Symptômes

### > Chez les ruminants

- **Gastro-entérites** voire septicémies notamment chez les jeunes ruminants.
- **Mammites cliniques colibacillaires** (en particulier chez les bovins).

### > Chez l'Homme

Certaines souches sont pathogènes et peuvent provoquer :

- **Des symptômes graves chez l'adulte** (hyperthermie, diarrhée avec sang, déshydratation).
- **Le nourrisson est particulièrement sensible** (méningite, septicémie)
- Certaines souches sont responsables d'**atteinte rénales et nerveuses graves**.

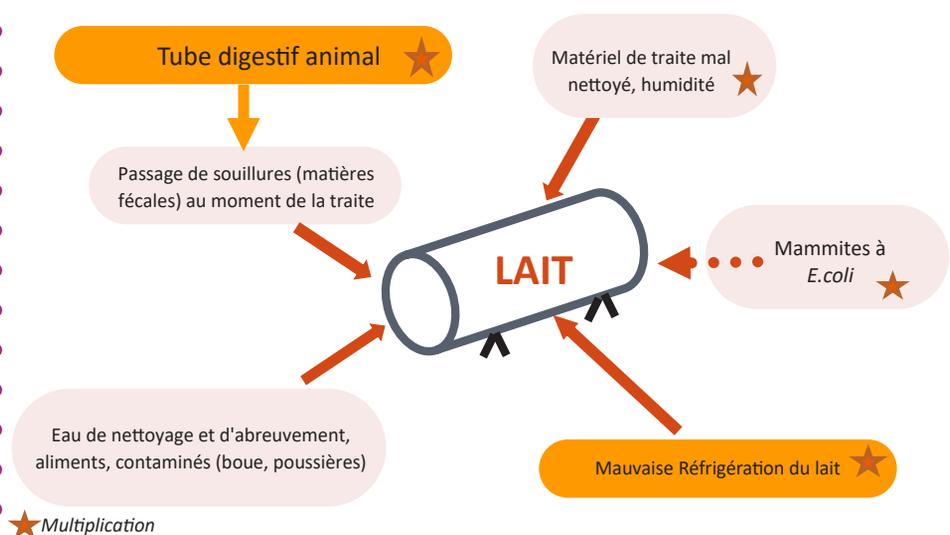
## Réglementation :

Le critère E. coli n'est pas un critère réglementaire pour les fromages au lait cru mais il est vivement recommandé de l'intégrer dans les plans d'autocontrôles, y compris au niveau du lait comme indicateur de contamination fécale.

La présence d'E. Coli en quantité supérieure aux normes dans les produits tel que le lait cru, le beurre et la crème crue entraîne :

- La mise en place de contrôles renforcés,
- La mise en place d'actions correctives dans le cadre d'un plan d'amélioration et de surveillance de l'atelier,
- De nouvelles analyses pour confirmer l'efficacité des mesures correctives.

## Voies de circulation dans l'élevage et de contamination du lait & des produits



Les E. Coli sont des hôtes normaux du tube digestif de l'homme et des animaux à sang chaud. On le retrouve donc naturellement dans les contaminations fécales.

En bovin, on retrouve environ 100 000 à 1 000 000 coliformes/g de fèces dont **90 % sont des E. Coli**. L'absence de réfrigération ou la mauvaise réfrigération du lait va favoriser leurs multiplications.

## Mesures de prévention en élevage :

- **Respecter les conditions d'hygiène de logement** permettant d'avoir des animaux propres.
- **Nettoyer uniquement avec de l'eau potable** le matériel en contact avec le lait et **le désinfecter** : vérification régulière de la température de l'eau en fin de lavage (recommandations bovins et caprins : > 35°C, et ovins : 50°C), du dosage du produit ainsi que l'alternance acide-alcalin.

### ! Attention à la formation de biofilm !

- **Démonter si nécessaire le circuit à lait** pour exclure tout risque d'encrassement. Vérifier notamment le piège sanitaire (lien circuit lait-circuit air : joints, vannes, pas de vis, etc.).
- **Entretien de la machine à traire** : changement des manchons poreux.

**Réaliser un contrôle de la machine à traire tous les 18 mois (obligatoire sur toutes les installations de traite, quelle que soit l'espèce laitière : ovins, caprins, bovins) par une entreprise agréée.**

- **Appliquer une hygiène de traite rigoureuse** (nettoyage des trayons, utilisation de papier ou de lavettes individuelles désinfectées entre les traites, branchement sur trayon sec, post trempage).
- **Procéder à un refroidissement rapide et suffisant du lait destiné** à la transformation.
- **Distribuer exclusivement de l'eau potable aux animaux**, y compris au pâturage. **Nettoyer régulièrement** les tables d'alimentation, les râteliers, les auges et les abreuvoirs.

## Mesures de prévention en atelier de transformation :

- **Veiller à une bonne acidification** rapide et suffisante (freine la multiplication) et **maitriser les températures technologiques**.
- Utiliser de l'eau potable pour les fabrications et pour le nettoyage du matériel.
- **Nettoyer et entretenir la vaisselle laitière** (fréquence, dose, durée, T°C, action mécanique). Contrôle visuel : absence de rayures, fissures, tartre.
- **Respecter une hygiène rigoureuse pour le transformateur** : lavage des mains, marche en avant, tenue spécifique, limiter l'accès aux visiteurs.



## Comment prévenir d'une contamination humaine ?

- **Laver et désinfecter ses mains après manipulation des animaux.**

## Actions et aides du GDS

### • Contrat Producteurs Fermiers

> **Visite de diagnostic.**

> **Intervention(s)** en cas de résultat(s) défavorable(s) sur le lait.

> **Suite à 2 résultats successifs, prise en charge du recontrôle** (lait de mélange) à **100 % du montant HT.**

> **Prise en charge des analyses supplémentaires** si nécessaire (prélèvements d'eau, éponges de surfaces) à **100 % du montant HT**, en accord avec le conseiller du GDS.



Pour plus d'informations, contactez-nous.