

Sommaire (version estimée)

1. Introduction générale à la bactériologie alimentaire

- Concepts de base
- Méthodes d'étude
- Facteurs influençant la croissance microbienne

2. Salmonella

- Épidémiologie et contamination
- Conditions de croissance et survie
- Méthodes de détection et contrôle

3. Listeria monocytogenes

- Caractéristiques microbiologiques
- Risques pour l'homme
- Mesures de maîtrise

4. Escherichia coli pathogènes / coliformes

- Différentes souches et virulence
- Survie et résistance
- Méthodes analytiques

5. Clostridium spp. (botulinum, perfringens...)

- Production de spores et toxines
- Germination et toxigénèse
- Contrôle thermique

6. Staphylococcus aureus

- Toxines staphylococciques
- Conditions de production
- Stratégies de contrôle

7. Bacillus et autres sporulés

- Résistance aux traitements
- Risques associés

8. Bactéries entériques diverses (Campylobacter, Shigella, Yersinia...)

- Conditions de contamination

- Survie et virulence

9. Microbes émergents ou atypiques

- Pathogènes opportunistes

10. Techniques analytiques

- Méthodes classiques et rapides
- Validation des méthodes

11. Normes et réglementation

- Critères microbiologiques
- BPH et HACCP
- Surveillance et plans de maîtrise

Annexes

- Milieux de culture
- Tableaux récapitulatifs
- Bibliographie et index