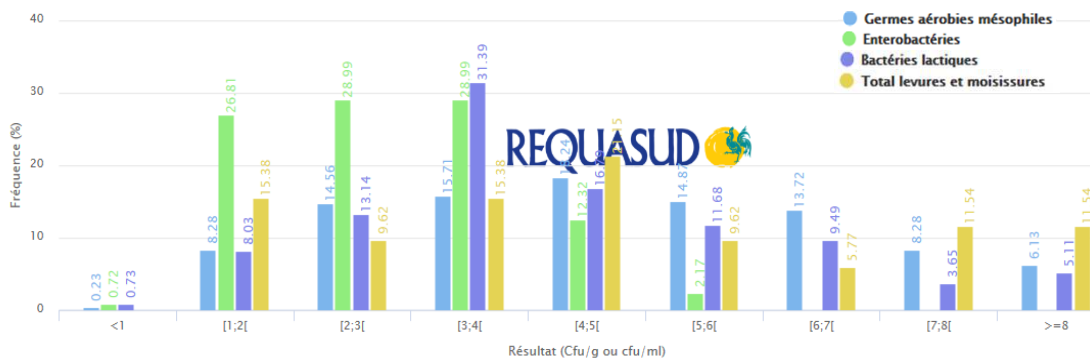


Base de données de la chaîne Qualité Microbiologique de REQUASUD

- Cette base de données reprend les résultats d'analyses de plus de **100 000** denrées alimentaires.
- Les extractions de données permettent d'**évaluer les niveaux de contamination des produits wallons**, de **démontrer leur qualité** et de mieux **connaître les dangers** microbiologiques associés à certains types de production.
- Cet **outil d'aide aux producteurs wallons et aux laboratoires qui les conseillent** permet d'identifier les contaminants les plus fréquents dans chaque type de produit et de mettre en évidence les denrées ou les étapes de fabrication sensibles.
- **Illustrations** ci-dessous : niveaux de certains micro-organismes fréquemment rencontrés dans 3 types de denrées.

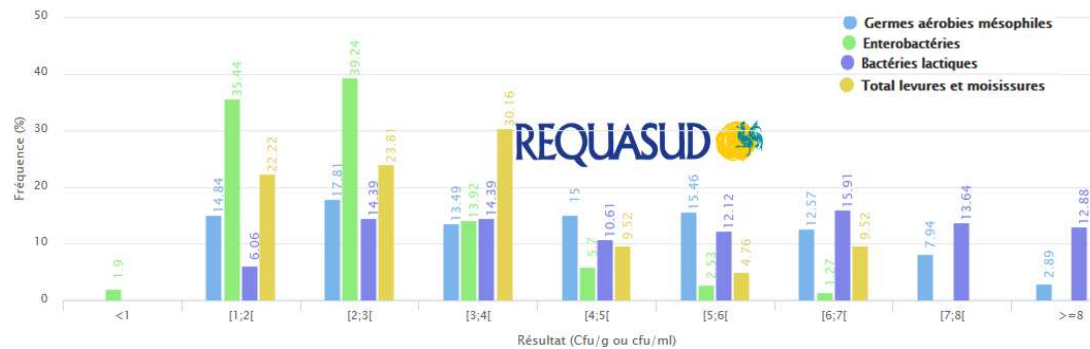
Légumes frais (effectif : 1632 échantillons)



Interprétation

- La concentration en **germes totaux aérobies** dans les légumes frais est fortement variable d'un produit à l'autre, allant de 10^1 à $>10^8$ CFU/g.
- Les **bactéries lactiques, levures et moisissures** constituent la flore majoritaire de ce type de produits et expliquent les niveaux parfois élevés en germes totaux. Ce sont des micro-organismes inoffensifs, mais pouvant être à l'origine d'**altérations**.
- Les niveaux d'**entérobactéries** observés sont majoritairement conformes au critère d'hygiène 10^5 CFU/g.

Préparations de viande (effectif : 2947 échantillons)



Interprétation

- Les préparations de viande sont loin d'être stériles, la concentration en **germes totaux** variant de 10^1 à $>10^8$ CFU/g.
- Les **bactéries lactiques** constituent la flore majoritaire, avec des niveaux $>10^5$ CFU/g dans 54% des produits analysés. Ceci est tout à fait normal pour des produits de viande **fermentés** (ex : saucisson).
- Les niveaux d'**entérobactéries** observés sont majoritairement conformes au critère d'hygiène 10^5 CFU/g.

Produits de pâtisserie (effectif : 5206 échantillons)



Interprétation

- Les produits de pâtisserie analysés en Wallonie sont **très peu contaminés**, avec des niveaux $<10^5$ CFU/g dans 95% des cas.
- Lorsque des niveaux élevés sont observés, il s'agit essentiellement de **bactéries lactiques**, inoffensives mais pouvant altérer les produits par acidification.
- Les niveaux d'**entérobactéries** sont très faibles, ce qui démontre une bonne maîtrise de l'hygiène - le critère pour ce type de produits étant 10^3 CFU/g.