

Annexe 2 : résultats des prélèvements de surfaces et d'aliments dans le restaurant.

Cas groupés de fièvre typhoïde, Ile de France, juillet 2006

Source : Afssa-Lerqap, unité SRPI, équipe LCSV

Tableau 1 : nombre de bactéries comptées sur la totalité de la chiffonnette (surfaces) ou par gramme d'échantillon analysé (aliments), prélèvements du 19 juillet 2006

Date du prélèvement	Nom échantillon	N° échantillon	<i>S. aureus</i>	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>	Enterobactéries	Coliformes thermo-tolérants
19 juillet 2006	SURFACES						
	Plan de travail sous-sol	06/LCSV/511	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	2,0 10 ⁴	1,1 10 ⁴
	Evier cuisine sous-sol	06/LCSV/512	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	> 3,4 10 ⁵
	Toilettes	06/LCSV/513	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	2,0 10 ⁴	> 2,2 10 ⁵	2,0 10 ⁵
	Sol cuisine sous-sol	06/LCSV/514	5,5 10 ³	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²
	Machine à pizza (ext)	06/LCSV/515	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	1,8 10 ⁴	2,0 10 ⁴
	Planche à découper sous-sol	06/LCSV/516	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	> 3,4 10 ⁵
	Plan de travail pizza rdc	06/LCSV/517	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	8,8 10 ³	* < 2,2 10 ²
	ALIMENTS						
	Sandwich au saumon	06/LCSV/518	< 10	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	1,7 10 ³
	Parmesan pour carpaccio	06/LCSV/519	< 10	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	1,1 10 ²
	Haricots verts cuits	06/LCSV/520	< 10	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴
	Salade roquette	06/LCSV/521	< 10	1,0 10 ⁵	< 10	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴
	Tomates séchées mixées	06/LCSV/522	< 10	< 1,0 10 ²	< 10	30	30
	Viande hachée steak tartare	06/LCSV/523	< 10	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	6,4 10 ³
	Crabe en miettes	06/LCSV/524	2,4 10 ²	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	1,5 10 ³
	Tartare de saumon	06/LCSV/525	10	< 1,0 10 ²	< 10	2,8 10 ²	4,5 10 ³
	Tartare de cabillaud	06/LCSV/526	< 10	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	1,1 10 ³
	Guacamole	06/LCSV/527	10	< 1,0 10 ²	< 10	> 1,0 10 ⁴	20

Pour les prélèvements de surfaces : * = limite de quantification (soit, absence de colonies sur les géloses)

Tableau 2 : nombre de bactéries comptées sur la totalité de la chiffonnette (surfaces) ou par gramme d'échantillon analysé (aliments), prélèvements du 31 juillet 2006

Date du prélèvement	Nom échantillon	N° échantillon	<i>S. aureus</i>	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>	Enterobactéries	Coliformes thermo-tolérants
31 juillet 2006	SURFACES						
	Machine pizza (ext)	06/LCSV/557	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	1,2 10 ⁴	* < 2,2 10 ²
	Planche à découper sous-sol	06/LCSV/558	* < 2,2 10 ²	4,5 10 ⁴	* < 2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	> 3,4 10 ⁵
	Plan de travail pizza rdc	06/LCSV/559	* < 2,2 10 ²	2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	3,8 10 ⁴	5,5 10 ³
	Egouttoir salade	06/LCSV/560	* < 2,2 10 ²	2,0 10 ⁴	* < 2,2 10 ²	3,1 10 ³	* < 2,2 10 ²
	Casier plongeur 23	06/LCSV/561	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²
	Plan travail sous-sol	06/LCSV/562	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	3,3 10 ³	* < 2,2 10 ²
	Evier cuisine sous-sol	06/LCSV/563	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	7,0 10 ⁴
	Chasse eau + siège	06/LCSV/564	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²
	Paume douche, robinet + rebord	06/LCSV/565	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	1,2 10 ³	* < 2,2 10 ²
	Sol cuisine sous-sol	06/LCSV/566	* < 2,2 10 ²	2,2 10 ³	4,0 10 ²	> 2,2 10 ⁵	> 3,4 10 ⁵
	Evier plongeur 23	06/LCSV/567	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	1,3 10 ⁵
	Egouttoirs verres (évier P 23)	06/LCSV/568	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	8,1 10 ⁴
	ALIMENTS						
	Poulet rôti	06/LCSV/569	<10	<1,0 10 ²	> 1,5 10 ⁴	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴
	Salade	06/LCSV/570	<10	<1,0 10 ²	<10	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴
	Risotto du jour	06/LCSV/571	<10	<1,0 10 ²	<10	<10	<10
	Crabe en miettes	06/LCSV/572	<10	<1,0 10 ²	<10	60	<10
	Tartare de saumon	06/LCSV/573	<10	<1,0 10 ²	<10	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴
Tartare de cabillaud	06/LCSV/574	<10	<1,0 10 ²	<10	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴	
Poulet au curry	06/LCSV/575	<10	<1,0 10 ²	<10	> 1,0 10 ⁴	> 1,5 10 ⁴	
Salade roquette	06/LCSV/576	<10	3,2 10 ³	<10	<10	9,5 10 ²	
Carottes	06/LCSV/577	<10	2,6 10 ³	<10	<10	>10	
Haricots verts cuits	06/LCSV/578	10	<1,0 10 ²	<10	> 1,0 10 ⁴	3,0 10 ³	

Pour les prélèvements de surfaces : * = limite de quantification (soit, absence de colonies sur les géloses)

Tableau 3 : nombre de bactéries comptées sur la totalité de la chiffonnette (surfaces) ou par gramme d'échantillon analysé (aliments), prélèvements du 8 août 2006

Date du prélèvement	Nom échantillon	N° échantillon	<i>B. cereus</i>	<i>C. perfringens</i>	Enterobactéries	Coliformes thermo-tolérants
8 août 2006	SURFACES					
	Plan de travail (poste chaud)	06/LCSV/595	2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	4,0 10 ⁴	4,0 10 ³
	Planche à découper verte	06/LCSV/596	* < 2,2 10 ³	3,4 10 ³	1,2 10 ⁴	4,5 10 ²
	Sol cuisine sous-sol	06/LCSV/597	* < 2,2 10 ³	6,0 10 ²	> 2,2 10 ⁵	4,5 10 ⁴
	Planche à découper rouge	06/LCSV/598	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	> 2,2 10 ⁵	1,9 10 ⁵
	Toilettes personnel (sous-sol)	06/LCSV/599	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²
	Mains cuisinier 1	06/LCSV/600	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	1,3 10 ³	* < 2,2 10 ²
	Mains cuisinier 2	06/LCSV/601	* < 2,2 10 ³	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²	* < 2,2 10 ²
	ALIMENTS					
	Poulet rôti	06/LCSV/586	<1,0 10 ²	<10	<10	<10
	Jambon découpé	06/LCSV/587	<1,0 10 ²	<10	8,5 10 ²	60
	Sandwich club	06/LCSV/588	<1,0 10 ²	<10	8,7 10 ³	3,8 10 ²
	Lasagnes bolognaise	06/LCSV/589	1,0 10 ⁵	<10	1,0 10 ²	10
	Haricots verts	06/LCSV/590	<1,0 10 ²	<10	2,4 10 ³	4,6 10 ²
	Salade roquette	06/LCSV/591	3,0 10 ³	<10	<10	5,4 10 ²
	Tartare de saumon	06/LCSV/592	1,0 10 ²	<10	>1,0 10 ⁴	1,3 10 ³
	Crabe en miettes	06/LCSV/593	<1,0 10 ²	<10	>1,0 10 ⁴	>1,5 10 ⁴
	Tartare de cabillaud	06/LCSV/594	<1,0 10 ²	<10	>1,0 10 ⁴	>1,5 10 ⁴

Pour les prélèvements de surfaces : * = limite de quantification (soit, absence de colonies sur les géloses)

