



ORIGINE, COMPORTEMENT ET DEVENIR DES *SALMONELLA* SPP. DANS DIFFÉRENTS FROMAGES AU LAIT CRU. RECHERCHE DE CONTAMINATIONS

OBJECTIFS

Elaborer une méthodologie opérationnelle de maîtrise de la contamination des produits au lait cru par les salmonelles, acquérir des données épidémiologiques sur l'origine des contaminations des fromages au lait cru.

RÉSUMÉ ...

Dix cas touchés par des salmonelles sont étudiés. Pour chaque cas, un diagnostic est effectué, et un suivi est lancé. L'exploitation des cas étudiés permet de tirer les principaux enseignements et de faire des recommandations. Dans tous les cas, la contamination du lait est liée au portage des animaux producteurs : soit par les souillures de la mamelle par les déjections animales lors de la traite, soit par l'excrétion directe de la bactérie par la femelle dans son lait.

La promiscuité entre espèces est déconseillée. Les animaux malades doivent être traités en dernier et leur lait doit être écarté de la collecte.



BASTIEN J. • SNGTV • 2004

Pôle Fromager Aoc Massif Central

21 rue du Château St Etienne, 15000 Aurillac

Tel: 04 71 43 07 60 Fax: 04 71 43 07 61

Email: pole.fromager@wanadoo.fr

Internet: <http://www.pole-fromager-aoc-mc.org>