

Les bactéries aiment bien la chaleur !

La principale activité des bactéries consiste à se diviser en deux le plus rapidement possible. La bactérie *Escherichia Coli*, par exemple, se reproduit en se dupliquant toutes les 20 minutes, ce qui double à chaque fois le volume de la colonie.

Pour se multiplier, les bactéries ont besoin d'une température favorable et d'énergie qu'elles puisent dans leur environnement. Les aliments leur fournissent une niche écologique idéale. Les bactéries dangereuses pour l'homme se développent particulièrement vite quand la température se situe entre 20°C et 40°C.

Laissés à une température supérieure à 4°C, beaucoup d'aliments peuvent devenir impropres à la consommation en raison de la prolifération de bactéries.

Sources : epidmeteo.fr

« Réfrigérateur »

Appareil permettant de maintenir des aliments, des liquides, des médicaments ou des vaccins à une température comprise entre 0°C et 4°C.

Apparu au XX^{ème} siècle, quand l'électrification des habitations a rendu possible une alimentation électrique des appareils domestiques, il a remplacé la conservation entre des blocs de glace.

Pour que cet appareil joue correctement son rôle, pensez à :

- vérifier que la porte ferme bien ; sinon, il se forme de la condensation qui, en ruisselant sur les parois, peut contaminer les aliments non emballés ;
- mesurer la température avec un thermomètre. Elle doit se situer entre 0°C et 4°C dans la zone la plus froide ;
- placer dans cette zone les viandes, la charcuterie, les poissons, les plats cuisinés, les sauces (mayonnaise, par exemple), les œufs et les préparations à base de viande ;
- ôter les suremballages des aliments (cartons autour des yaourts, plastiques, blisters...), car ils contiennent souvent des bactéries susceptibles de se déposer sur les parois du réfrigérateur ; de plus, ils font obstacle à la bonne circulation de l'air froid ;
- protéger les aliments partiellement consommés par un film plastique ou une boîte hermétique ;
- mettre au réfrigérateur les aliments sans les laisser traîner à la température ambiante.

Source : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA)

Météo antibio

Risques

- | | |
|--------------------|-------------|
| - Grippe | très faible |
| - Covid19 | modéré |
| - Bronchiolite | très faible |
| - Inf respiratoire | faible |
| - Gastro-entérite | faible |
| - Allergie pollens | très fort |

Sources : RNSA, Santé Publique France, Behel

Météo régionale : <https://epidmeteo.fr>

LES BACTÉRIES SE DÉVELOPPENT AVEC LA CHALEUR



Quiz « HPV » ?

Cochez la ou les bonnes réponses (s'il y en a)

- abréviation de Haute Protection Virale
- virus bénin propagé par les climatiseurs
- vaccin ayant des effets secondaires graves
- vaccin inventé pour modifier les moeurs.

ligne sur <https://openrome.org/ddi/annee/2021>
vous en doutez, regardez le dans le Doc' en
Solution : ces 4 affirmations sont fausses ! Si

Pour s'abonner :

<https://openrome.org/abonnement/ddj>