

## **Introduction**

Le contrôle microbiologique est l'opération de vérification de la qualité intrinsèque des produits alimentaires et non alimentaires, destinés à la consommation et l'utilisation humaine et animale. Cette opération est la recherche et le dénombrement des micro-organismes d'altération et pathogènes dont la réalisation impose le recours aux méthodes d'analyses en utilisant des milieux de culture, des réactifs et d'autres équipements.

**Qualité hygiénique** : Une altération de la qualité hygiénique met en cause la santé du consommateur, le produit altéré conduisant à des intoxications alimentaires de gravité diverse suivant la nature des micro-organismes en cause.

Cette altération est généralement invisible, elle est due à un développement de germes pathogènes produisant des toxines. Les contrôles microbiologiques permettent donc d'éviter la présence de micro-organismes dans les produits afin de ne pas risquer une altération de la qualité hygiénique des produits finis avant leur consommation.

**Qualité marchande** : Une altération de la qualité marchande modifie la texture et la qualité organoleptique du produit. Cette altération, bien que généralement non dangereuse pour la santé du consommateur, rend le produit non commercialisable. Cette altération survient lorsque la technologie mise en œuvre pour assurer la stabilité microbiologique a été défailante. La nature des micro-organismes responsables de ces altérations dépend étroitement du type de produit et de la technologie mise en œuvre.