

# BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 5 – Décembre 1992

Thème : 3 – Qualité      Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 1992-0091

## ***Listeria monocytogenes* dans les produits de la mer**

*Listeria monocytogenes* in fish products

**Farber J.M.**

Microbiology Research Division, Bureau of Microbial Hazards, Food Directorate, Health and Welfare Canada, Ottawa, Ontario K1A 0L2

Journal of Food Protection, 1991, 54 (12), 922-924, 934 - *Texte en Anglais*

### ◆ Analyse

*Listeria monocytogenes* est isolée dans de nombreux produits alimentaires y compris les produits de la mer.

Les cas connus de listériose ont mis en cause des aliments dans lesquels *L. monocytogenes* présentait une bonne croissance. Contrairement aux produits laitiers et à la viande, peu de travaux ont été consacrés à la croissance de cette bactérie sur les produits de la mer. C'est pourquoi ce travail est consacré à l'étude du potentiel de croissance de *L. monocytogenes* dans des produits tels que le homard, le crabe, la crevette et le saumon fumé.

Un échantillonnage limité pratiqué au niveau du marché de gros et de détail révèle que des produits prêts à consommer comme les crevettes et le saumon fumé sont souvent contaminés par *L. monocytogenes*.

Cette étude, dans laquelle les produits sont inoculés à environ  $2 \times 10^3$  cfu/ml de *L. monocytogenes*, met en évidence la croissance de cette bactérie à 4°C. sur de la chair cuite de crabe et de homard (augmentations respectives de 3 et 1.5 à 5 unités logarithmiques en une semaine) ainsi que sur des crevettes et du saumon fumé (augmentations respectives de 2 et 1 à 2 unités sur la même durée). Il fut également observé que *L. monocytogenes* se multipliait plus lentement sur les crevettes contaminées naturellement.

L'auteur conclut que : compte tenu des faibles niveaux de contamination par *L. monocytogenes* rencontrés sur les produits cuits et de la relativement courte durée de conservation de ces derniers, les produits contaminés, manipulés proprement et entreposés à une température  $\leq 4^\circ\text{C}$  ne présenteraient pas un risque grave pour la santé publique.

Cette conclusion est confortée par le faible nombre de cas sporadiques de listériose et une certaine absence de lien causal entre celle-ci et les produits de la mer contaminés.

**Analyse réalisée par : Joffraud J.J. / IFREMER**