

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 24 – Février 1996

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

Notice n° : 1996-0409

Etude de la qualité microbiologique des poissons fumés prêts à la consommation et vendus au détail

A retail survey of smoked ready-to-eat fish to determine their microbiological quality

Dodds K.L., Brodsky M.H., Warburton D.W.

Bureau of Microbial Hazards, Food Directorate, Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Tunney's Pasture, Ottawa, Ontario K1A 0L2

Journal of Food Protection, 1992, 55 (3), p. 208-210 – *Texte en Anglais*

◆ Analyse

En 1988-1989, dans la région de Toronto, une étude a été menée sur la flore des poissons fumés à chaud ou à froid au niveau de la vente au détail. Cent échantillons ont été collectés et immédiatement analysés sur le plan microbiologique ; sur ces cent échantillons, 66 ont également été étudiés après 30 jours de stockage à 4°C.

La flore aérobie totale (dénombrée à 35°C) varie énormément. Juste après collecte, 39% des échantillons ont une flore totale inférieure à 10^3 UFC/g et 38% comprise entre 10^3 et 10^5 UFC/g. Après 30 jours de stockage, un petit peu plus de la moitié des produits ont une contamination supérieure à 10^7 UFC/g et 12% inférieure à 10^3 . Si l'on se réfère aux recommandations de la commission internationale des spécifications microbiologiques des aliments (ICMSF) pour la flore aérobie totale, 4 échantillons sur 100 auraient été rejetés dès le premier jour et 37 sur 66 le trentième jour.

Les coliformes sont absents de 70% des produits au jour 0 et de 66% au jour 30. Néanmoins, quatre échantillons ont une charge initiale supérieure à 10^3 coliformes/g et quinze au 30ème jour.

Escherichia coli, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* et *Clostridium botulinum* n'ont jamais été détectés quel que soit le jour d'analyse.

Enfin, l'activité de l'eau varie beaucoup, entre 0.727 et 0.997 avec une moyenne de 0.947. L'auteur souligne qu'au Canada, il n'y a pas de guide de bonne pratique de fabrication pour le poisson fumé (article publié en 1992), ce qui expliquerait ces variations.

Analyse réalisée par : Leroi F. / IFREMER