

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 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 1996-0416

Résultats du plan de surveillance 1994-1995 de la contamination par *Listeria monocytogenes* des poissons fumés (lettre circulaire n° 2957 du 7 octobre 1994). 9 départements ont été concernés : Charente Maritime, Finistère, Landes, Loire-Atlantique, Manche, Morbihan, Nord, Pas-de-Calais, Seine-Maritime

Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Direction générale de l'Alimentation, Service de la Qualité alimentaire et des Actions vétérinaires et phytosanitaires, Sous-Direction de l'hygiène alimentaire
Note de service DGAL / SDHA, 1995, n° 8310 du 11 décembre 1995, 11 p.

● Résumé

Les produits ont été échantillonnés aux trois stades suivants : filet matière première, produit fini sortie usine, produit à DLC.

Les prélèvements ont été effectués au cours de 2 campagnes entre le 15 novembre et le 15 décembre 1994 et entre le 15 mars et le 15 avril 1995.

Au cours de la première période :

140 séries de prélèvements se répartissent de la façon suivante : 76 saumons, 25 truites, 22 harengs, 4 maquereaux, 4 églefins, 3 anguilles, 3 thons, 2 lieus noirs, 1 sprat.

Sur les filets matière première répartis en 100 frais, 17 congelés et 9 non précisés.

10 étaient positifs en *Listeria monocytogenes* dont 9 \leq 100 germes/g et 1 contenant 2400 germes/g.

32 contenaient d'autres *Listeria*.

Pour les produits finis répartis en 67 saumons fumés + 3 filets sous vide, 5 filets cuisinés et 1 rilette de saumon fumé, 24 truites fumées, 22 harengs saurs, 4 maquereaux fumés au poivre, 4 haddocks, 3 thons fumés, 3 anguilles fumées, 2 lieus noirs fumés, 1 sprat fumé.

137 ont été analysés au stade sortie usine : 15 contenaient *Listeria monocytogenes* en nombre $<$ 100 germes/g et 28 une autre espèce de *Listeria*.

131 à la DLC : 11 contenaient *Listeria monocytogenes*, 9 en nombre inférieur à 100 germes/g et 2 échantillons de truite fumée contenaient respectivement 5700 et 20800 germes, 23 échantillons contenaient une autre espèce de *Listeria*.

Pendant la deuxième période :

99 séries de prélèvements concernaient les espèces suivantes : 36 saumons, 24 harengs, 17 truites, 6 maquereaux, 6 églefins, 3 sprats, 3 lieus, 2 flétans, 1 anguille, 1 thon.

Sur les filets matière première répartis en 74 frais, 13 congelés, 2 non précisés.

8 contenaient *Listeria monocytogenes* en nombre inférieur à 100 germes/g et 16 une autre *Listeria*.

Pour les produits finis répartis en 32 saumons fumés + 1 rilette de saumon fumé, 14 truites fumées, 24 harengs saurs, 6 haddocks, 6 maquereaux fumés au poivre, 3 lieus noirs fumés, 2 flétans fumés, 1 sprat fumé, 1 anguille fumée, 1 thon fumé.

89 ont été analysés au stade sortie usine : 9 contenaient *Listeria monocytogenes* en nombre inférieur à 100 germes/g et 9 contenaient une autre *Listeria*.

87 à la DLC : 7 contenaient *Listeria monocytogenes*, 4 en quantité $<$ 100 germes/g et 3 échantillons de truites fumées contenaient respectivement 1800, 28800 et 40600 *Listeria monocytogenes*/g ; 10 contenaient une autre *Listeria*.

En conclusion 9,7% d'échantillons sont positifs en *Listeria monocytogenes* pour la première période ; 1,5% seulement ne sont pas conformes à la "norme" de 100 germes/g à la consommation.

9,1% d'échantillons sont positifs en *Listeria monocytogenes* pour la 2ème période ; 3,4% ne sont pas conformes à la "norme" de 100 germes/g.

Des contrôles renforcés seront prévus notamment sur les saumons fumés dans le cadre de l'opération Alimentation Fêtes de fin d'année.