

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1694

Maîtrise des risques pour la sécurité alimentaire durant le fumage à froid du poisson

Control of food safety hazards during cold-smoked fish processing

Jahncke M.L. and Herman D.

Toxicology, Food Science, AgResearch, Ruakura Research Centre, Private Bag 3123, East St Hamilton, New Zealand ; Tél : +64.838.5147 ; Fax : +64.7.838.5189 ; Email : ian.garthwaite@agresearch.co.nz

Journal of Food Science, 2001, supplément spécial au vol. 66 (7), chap. VI, p. S-1104-S-1112 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Ce document décrit un procédé complet de fumage à froid de requin, depuis le bateau de pêche jusqu'au consommateur. Il n'a pas été dans l'intention des rédacteurs de dresser un plan complet de contrôle HACCP. Cet article se limite aux points importants concernant : les bactéries pathogènes, la production d'amines biogènes, et les parasites ; les autres points critiques physico-chimiques ne sont pas développés. Chaque étape du procédé est analysée en terme d'identification de risques, de points de contrôle à suivre et de paramètres de transformation quand ils sont étayés scientifiquement, l'objectif étant d'identifier la large variété des procédés de fumage à froid existants. Dès lors, les différences entre les techniques de transformation décrites dans ce document peuvent amener à une analyse et une évaluation différente des risques.

Dans un premier temps, un historique des connaissances générales sur la qualité des produits de la pêche et d'aquaculture met l'accent sur les risques sanitaires en relation avec les exigences et contraintes propres à ce type d'industrie de transformation par le fumage. Des pratiques particulières sont évoquées comme la chloration pour réduire la charge bactériologique aux USA.

Ensuite les différentes étapes de la transformation sont évoquées en prenant en compte tous les scénarios possibles (matière première fraîche ou congelée par exemple) et en identifiant à chaque fois les points critiques et les risques liés.

Enfin, des informations sont fournies sur les conditions de réglementation sur les emballages et l'étiquetage aux USA et au Canada. Quelques éléments concernant la communication et l'éducation des consommateurs sont fournis, entre autres des constatations sur le niveau d'équipement des réfrigérateurs domestiques, jugé sommaire, et des risques induits.