

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 21 – Mars 2003

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

Notice n° : 2003-2123


Utilisation potentielle des staphylocoques comme indicateurs d'une contamination après traitement thermique des poissons fumés à chaud

Potential use of staphylococci as indicators of post-heating contamination of hot-smoked fish

Nack T.J., Ewoldt K.A., Ingham S.C.*

* Department of Food Science, University of Wisconsin-Madison, Madison, WI 53706-1565, USA ; Tél : 608.265.4801 ; Fax : 608.262.6872 ; E-mail : scingham@facstaff.wisc.edu

Dairy, Food and Environmental Sanitation, 2002, 22 (7), p. 526-533 197 – *Texte en Anglais*

 A commander à : INIST-CNRS

● Résumé

L'utilisation potentielle des staphylocoques en tant qu'indicateurs de contamination manuelle directe ou indirecte des poissons après fumage à chaud, est évaluée. Vingt-deux échantillons de poisson fumé à chaud représentant 6 transformateurs et 4 espèces (corégone et corégone Cisco, saumon, truite) sont obtenus à partir d'un distributeur et échantillonnés en surface puis analysés à l'aide de l'agar Baird-Parker additionné de mannitol, de rouge phénol et de tellurite. Les staphylocoques confirmés (28 isolats) sont détectés dans 15 échantillons, avec *Staphylococcus epidermidis*, microorganisme prédominant sur la peau humaine, espèce majoritaire (14 isolats). La thermotolérance de 11 isolats de *S. epidermidis* et de 3 de *Staphylococcus aureus* est évaluée à l'aide d'une variation de la numération thermoturique. Tous les isolats diminuent en nombre lors du fumage, par au moins 3,5 log de colonies par ml. De plus, les 5 isolats les plus thermotolérants de *S. epidermidis* ne survivent pas au traitement industriel de fumage à chaud d'une truite arc-en-ciel inoculée, ce qui amène à penser que la présence de staphylocoques proviendrait d'une contamination après chauffage. Ces isolats de *S. epidermidis* meurent aussi quand ils sont inoculés à des truites arc-en-ciel réfrigérées après fumage à chaud puis conditionnées et stockées pendant 18 jours à 4 ou 10°C. Ces staphylocoques sont donc un indicateur approprié de la contamination manuelle après chauffage.