

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

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

Notice n° : 2004-2519

La qualité microbienne des produits de la mer peu transformés, relative à *Listeria monocytogenes*

Microbial safety of minimally processed seafood with respect to *Listeria monocytogenes*

Hoffman A.D., Gall K.L., Wiedmann M.

Novak J.S., Sapers G.M. et Juneja V.K., ed.

Chapitre de l'ouvrage "Microbial safety of minimally processed food", 2003, Ed. CRC Press, USA, p. 53-55

 à commander à l'éditeur - Texte en Anglais

● Résumé

Listeria monocytogenes est un pathogène couramment détecté dans des denrées prêtes à consommer et dans l'environnement des industries de transformation. Les produits de la mer peuvent être classés en six catégories majeures en fonction de leur traitement thermique et de leur mode de conservation.

Dans cet ouvrage sur la sécurité microbienne des produits peu transformés, un chapitre est consacré à la contamination des produits de la mer par rapport à *Listeria monocytogenes*. D'abord, les caractéristiques majeures des cinq espèces de *Listeria* sont présentées ainsi que les principales sources de contamination dans les produits et dans l'environnement de fabrication.

Les méthodes de contrôle pour la prévention de *L. monocytogenes*, comprenant les techniques de nettoyage et d'hygiène sont également abordées. Des précisions sont apportées sur la détection et la caractérisation de *L. monocytogenes* à partir des méthodes d'échantillonnage. Enfin, les auteurs rappellent la réglementation courante appliquée aux Etats-Unis et en Europe et l'importance de la gestion du risque à la source, au cours de la fabrication et pendant la manipulation des produits transformés.