

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 26 – Juin 2004

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

Notice n° : 2004-2628


Comparaison de deux procédures de désinfection des ateliers de fumage du saumon, mousse à base d'hypochlorite de sodium et vaporisation à base d'acide peroxyacétique : survie de la flore générale et de *Listeria monocytogenes*

Comparison of sodium hypochlorite-based foam and peroxyacetic acid-based fog sanitizing procedures in a salmon smokehouse: survival of the general microflora and *Listeria monocytogenes*

Bagge-Ravn D., Gardshodn K., Gram L., Fonnesbech Vogel B.*

* Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, Technical University of Denmark, Soltofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark ; bfv@dfu.min.dk

Journal of Food Protection, 2003, 66 (4), p. 592-598 - *Texte en Anglais*

 A commander à : INIST-CNRS

● Référence bibliographique enrichie

Malgré les différentes mesures de désinfection, la fréquence de détection de *Listeria monocytogenes* reste inchangée du fait de points critiques difficiles d'accès (tuyaux, canalisations). Le typage montre que depuis 1995 la même souche persiste dans l'usine.