

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **S1 – Décembre 2008**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité des aliments**

Thème n° spécial : **3 - Sécurité des produits de la mer**

Sous-thème n° spécial : **3 - 3 Seabac**

Notice n° : **2008-075S**

## **Pathogènes bactériens dans les produits de la mer**

*Bacterial pathogens in seafood*

**Lee R.J.\*, Rangdale R.E., Croci L., Hervio-Heath D. and Lozach S.**

\* Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science (CEFAS), Barrack Road, The Nothe, Weymouth, Dorset DT4 7TF, UK ; E-mail : R.J.Lee@cefas.co.uk

***Improving seafood products for the consumer, 2008***, ISBN : 978-1-4200-7434-5. Borresen T. (Editor), Woodhead Publishing Ltd, CRC Press LLC, p. 247-291 - *Texte en Anglais*

### ● **Résumé**

La consommation de produits de la mer est susceptible de causer des troubles de santé. Ceux-ci peuvent être dus à une infection bactérienne directe ou à l'ingestion de toxines bactériennes présentes dans le produit. Les bactéries peuvent s'introduire dans le produit vivant dans son milieu de production, se développer ensuite ou être introduites lors de sa transformation, durant son stockage ou son transport.

Ce chapitre d'ouvrage réalisé par des bactériologistes confirmés fait référence à de nombreuses publications scientifiques et textes réglementaires.

Dans la première partie les bactéries pathogènes liées aux produits de la mer sont décrites ainsi que les signes cliniques, la période d'incubation, la durée et les sources de contamination.

Ensuite le contrôle de la contamination bactérienne est abordé, avant de focaliser sur les méthodes d'analyse, en particulier les méthodes moléculaires de détection, de numération et d'identification mises au point dans le cadre du projet SEAFOODplus.