

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

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

Notice n° : 2008-4275

Incidence et sources de *Listeria monocytogenes* dans un atelier de fumage à chaud traditionnel de truite arc-en-ciel en Turquie

Incidence and sources of Listeria monocytogenes in a traditional hot-smoked rainbow trout processing plant in Turkey

Kisla D., Üzgün Y. and Demirhisar M.A.

* Department of Fishing and Fish Processing Technology, Ege University Bornova, İzmir, 35100, Turkey ; E-mail: duygu.kisla@ege.edu

International Journal of Food Science and Technology, 2007, 42 (11), p. 1376-1381 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Aucune trace de *L. monocytogenes* n'est détectée sur le poisson cru ou le poisson fumé avant manipulation, mais la bactérie est trouvée dans tous les échantillons environnementaux et sur les échantillons de truite fumée après filetage, d'où la nécessité d'appliquer un plan HACCP.