

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° : 2008-4276

Prévalence de *Staphylococcus aureus* entérotoxigène dans les produits de la pêche et chez les employés des usines de transformation

Prevalence of enterotoxigenic Staphylococcus aureus in fishery products and fish processing factory workers

Simon S.S.* and Sanjeev S.

* Central Institute of Fisheries Technology (CIFT), Cochin 682 029, Kerala, India ; Tél : +91.944.7278.940 ; Fax : +91.484.2668.212 ; E-mail : snehasimon@rediffmail.com

Food Control, 2007-12, 18 (12), p. 1565-1568 - *Texte en Anglais*

☞ à commander à : la revue ou à l'INIST

● Référence bibliographique enrichie

21 des 168 échantillons (17 %) de produits à base de poisson, et 54 des 87 prélèvements (62 %) réalisés sur des opérateurs d'établissements de transformation du poisson en Inde, sont respectivement positifs à *Staphylococcus aureus* entérotoxigène. L'incidence de la contamination est plus importante pour les crevettes décortiquées non déveinées congelées, et les filets de poissons (33 %) comparées aux crevettes décortiquées déveinées congelées (25 %) et aux calmars congelés (20 %). Le type staphylococcal enterotoxigénique C (SEC) (57 %) domine dans les produits, suivi par le type A (SEA) (43 %). Les types B (SEB) (40 %), C (SEC) (40 %) and A (SEA) (20 %) sont identifiés sur les opérateurs.