

Bibliomer

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

Bibliomer n° : **42 – Juin 2008**

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

Notice n° : **2008-4371**


Qualité microbiologique des sushis dans les bars à sushis et dans les supermarchés

Microbiological quality of sushi from sushi bars and retailers

Atanassova V.*, Reich F. and Klein G.

* Institute of Food Quality and Food Safety, University of Veterinary Medicine Hannover, Foundation, Hannover, Germany ; Tél : +49.511.856.7517; Fax : +49.511.856.7694 ; E-mail : viktorina.atanassova@tiho-hannover.de.

Journal of Food Protection, 2008, 71 (4), p. 860-864 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

L'étude compare 250 échantillons de sushis (préparations de poisson cru sur du riz, principalement) prélevés en Allemagne, soit dans des bars à sushi (vendus frais), soit en supermarchés (vendus surgelés). Les quantités de bactéries dénombrées sont moins importantes dans les sushis surgelés étudiés (2,7 log/g contre 6,3 log/g pour le frais), de même que la prévalence en *Escherichia coli* et *Staphylococcus aureus*.

Listeria monocytogenes et *Salmonella* ont été mises en évidence dans plus de 1 % des échantillons.

La qualité des sushis vendus frais dans les bars varie en fonction des pratiques d'hygiène et des habitudes de préparation.