

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

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

Notice n° : 2008-4462


Réponse aux questions posées par la Food and Drug Administration et le Service national des pêches maritimes (Etats-Unis) concernant la détermination des paramètres de cuisson des produits de la mer pour la sécurité des consommateurs

Response to the questions posed by the Food and Drug Administration and the national marine fisheries service regarding determination of cooking parameters for safe seafood for consumers

NACMCF Executive Secretariat

U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, Office of Public Health Science, Room 333 Aerospace Center, 1400 Independence Avenue S.W., Washington, D.C. 20250-3700, USA ; Tél : 202.690.0765 ; Fax : 202.690.6364 ; E-mail : evelyne.mbandi@fsis.usda.

Journal of Food Protection, 2008, 71 (6), p. 1287-1308 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

◆ Analyse

Aux États-Unis, le Comité National Consultatif sur les Critères Microbiologiques pour les Aliments (NACMCF) a répondu aux questions posées par la Food and Drug Administration (FDA) et le Service National des Pêches Maritimes sur la détermination des paramètres de cuisson des produits de la mer sains pour la sécurité des consommateurs. Ces produits peuvent être contaminés par leur environnement avant et après la capture, ils sont consommés sous des formes extrêmement variées par rapport aux modes et aux degrés de cuisson, et les consommateurs ont besoin d'indications sur la température et/ou le temps nécessaires pour assurer la sécurité de ces produits.

Le comité devait déterminer les conditions minimales requises pour garantir la sécurité microbiologique des produits de la mer cuits. Il a dû prendre en considération tous les organismes pathogènes impliqués (bactéries, virus, parasites) et éventuellement les toxines thermolabiles associées, ainsi que les types de cuisson pouvant être pratiqués par les consommateurs.

Les résultats de ce travail sont restitués sous forme de réponses à 7 questions concrètes :

- les conditions de cuisson requises varient-elles en fonction des différents types de produits ?
- quels sont les pathogènes et parasites concernés ?
- quelle est l'efficacité des différentes méthodes de cuisson pour les éliminer ?
- quel est l'effet de l'état du produit au moment de l'achat (cru, cuit ou congelé) sur les conditions de cuisson requises ?
- une simple température de cuisson peut-elle garantir des produits sûrs ?
- d'autres méthodes de préparation utilisées par certains consommateurs (ex : marinade dans jus de citron) doivent-elles être prises en considération ?
- les conseils aux consommateurs doivent-ils tenir compte des populations à risque ?

Les auteurs préconisent la conduite d'études de cinétique d'inactivation thermique sur les organismes pathogènes appropriés en fonction des différents types de produits de la mer, et sur les transferts de chaleur pour chaque méthode de cuisson appliquée à chacun d'eux. Cela permettra de sélectionner sur des bases scientifiques des paramètres et méthodes de cuisson efficaces. En tout état de cause, il est rappelé qu'une température à cœur de 90°C pendant 1,5 minutes doit être appliquée pour inactiver le virus de l'hépatite A dans les coquillages.

Par ailleurs, l'article revient sur des considérations plus générales, importantes pour le consommateur ; notamment, que soient observées des pratiques sanitaires et hygiéniques évitant les températures d'entreposage trop élevées et la contamination des produits avant cuisson et pendant l'entreposage des restes.

Les programmes de formation en direction des consommateurs, actualisés avec des données sur les températures et temps de cuisson, doivent insister sur ces aspects. Les organismes pathogènes associés aux maladies attribuées à la consommation de produits de la mer sont cités en annexe, avec les sources bibliographiques.

Analyse réalisée par : Joffraud J.J. / IFREMER