

## 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° : 2008-4488

### **Évaluation quantitative du risque *Listeria monocytogenes* dans le saumon fumé à froid en France. Évaluation quantitative de l'exposition**

*Quantitative risk assessment of Listeria monocytogenes in French cold-smoked salmon: I. Quantitative exposure assessment*

**Pouillot R., Miconnet N., Afchain A.L., Delignette-Muller M.L., Beaufort A., Rosso L., Denis J.B. and Cornu M.**

*Risk Analysis*, 2007, 27 (3), p. 683-700 - *Texte en Anglais*

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

#### **● Référence bibliographique enrichie**

Un modèle quantitatif d'exposition à *Listeria monocytogenes* par la consommation de saumon fumé à froid en France a été développé. Le modèle utilisé (simulation Monte Carlo) tient compte de la variabilité et des incertitudes liées aux estimations. Il prend également en compte la compétition entre *L. monocytogenes* et la flore des milieux traversés entre la fin de la production et le lieu de consommation.

L'analyse pointe l'importance de la température des réfrigérateurs domestiques et la prévalence des saumons fumés contaminés sur le niveau d'exposition.