

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 44 – Décembre 2008

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

Notice n° : 2008-4588

Détection et quantification de *Listeria monocytogenes* dans les produits de la mer réfrigérés et congelés

Detection and enumeration of Listeria monocytogenes in refrigerated and frozen seafood products

Arritt F.M., Eifert J.D. and Jahncke M.L.

* Department of Food Science, Bioprocessing and Nutrition Sciences, North Carolina State University, Raleigh, NC, 27695-7624, USA ; Tél.: 919.513.0176 ; Fax : 919.515.7124 ; E-mail : fletcher_arritt@ncsu.edu

Food Protection Trends, 2008, 28 (4), p. 248-251 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à : l'éditeur ou à l'INIST

● Résumé

Les produits de la mer traditionnels en portions panées congelées présentent un risque faible sur le plan de la sécurité sanitaire, puisque ce type de produits est habituellement totalement cuit avant consommation. De plus, la croissance des bactéries pathogènes, comme *Listeria monocytogenes*, est improbable durant l'entreposage à l'état congelé à moins d'une rupture de la chaîne du froid.

Cependant, un nombre croissant de supermarchés et de magasins sont intéressés par la vente de produits de la mer panés non congelés, crus, partiellement ou totalement cuits. De nombreux produits réfrigérés prêts-à-consommer, comme des sandwichs, salades à base de viande, saucisses de Francfort et poissons fumés à froid, ont été retirés du marché en raison de contamination par *L. monocytogenes*. Cette enquête a examiné des produits de la mer congelés ou réfrigérés, crus, partiellement ou totalement cuits (n = 112) pour la présence de cette bactérie pathogène. Les échantillons étaient constitués de poisson-chat, palourde, cabillaud, crabe, carrelet, lieu, hoki, perche, colin, saumon, coquille Saint-Jacques, surimi, tilapia et merlan.

Les résultats qualitatifs ont montré que 16 échantillons sur 112 (14,3 %) étaient positifs pour *Listeria* spp. Parmi les échantillons de poissons panés crus ou partiellement cuits, principalement le colin, le cabillaud ou le merlan, *L. monocytogenes* était identifiée dans 9 produits sur 79 (11,4 %). Aucun des 12 produits totalement cuits n'étaient positifs pour *Listeria* spp. Des portions de 50 g de tous les échantillons positifs en *L. monocytogenes* ont été analysées quantitativement sur milieux gélosés PALCAM, OXA et ALOA. La concentration en *L. monocytogenes* était inférieure à 50 ufc/g pour tous les échantillons positifs.

Puisque *L. monocytogenes* survit dans ces produits, des interventions antimicrobiennes devraient être envisagées et les industriels devraient fournir aux consommateurs des instructions de cuisson facilement compréhensibles avec une température interne par produit.