

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 50 – Mars 2010

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

Notice n° : 2010-5135

Avis de l'AFSSA du 22 janvier 2010 relatif à la demande d'appui scientifique et technique sur le plan d'échantillonnage du plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* de certaines denrées alimentaires prêtes à être consommées

2010-01-22, p. 1-6



<http://www.afssa.fr/Documents/AUT2009sa0323.pdf>

● Résumé

La Commission européenne propose pour 2010 un programme de surveillance coordonné de *L. monocytogenes* dans certains aliments prêts à consommer (fromages emballés à pâte molle et semi-molle, poissons fumés et « gravad lax », produits à base de viande soumis à traitement thermique). La DGCCRF a demandé l'appui scientifique et technique de l'AFSSA pour déterminer les lieux de prélèvement à cibler (départements, types d enseignes) et les produits à prélever.

Au total, 1600 échantillons seront prélevés (dont 800 en poissons fumés), dans des supermarchés, hypermarchés et « hard discount » dans les 8 plus grandes villes de France. Pour les poissons fumés, seront prélevés uniquement les saumons, truites et harengs.

Compte tenu des faibles quantités de poissons marinés prêts à consommer (ex. « gravad lax ») commercialisées en France, ces produits ne seront pas prélevés.