

# 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° : 2010-5137

## **Criblage moléculaire, isolement et caractérisation d'*Escherichia coli* O157:H7 entérohémorragique à partir de crevettes vendues au détail**

*Molecular screening, isolation, and characterization of enterohemorrhagic Escherichia coli O157:H7 from retail shrimp*

**Surendraraj A., Thampuran N. and Joseph T.C.**

\* Central Institute of Fisheries Technology, Matsyapuri P.O., Cochin-682 008, India ; Tél.: 91.9176031826 ; Fax : 91.44 26321345 ; E-mail : asurendraraj@rediffmail.com

*Journal of Food Protection*, 2010, 73 (1), p. 97-103 - *Texte en Anglais*

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

### ● Résumé

L'épidémie d'origine alimentaire attribuée aux produits contaminés par *Escherichia coli* entéro-hémorragique (EHEC) O157:H7 est préoccupante. Des échantillons de poissons et de crevettes prélevés sur différents étals du marché de Cochin (Inde), ont été analysés par PCR directe ciblant 3 marqueurs de virulence importants de EHEC (protéine intimine, entérohémolysine et toxine de shiga), et par des méthodes biochimiques classiques. Un échantillon de crevettes (*Fenneropenaeus indicus*) était positif à tous ces marqueurs et 7 types d'isolats ont été récupérés et identifiés comme *E. coli* O157 :H7.

Les résultats montrent que cette méthode moléculaire est un outil de détection plus efficace d'EHEC que les méthodes traditionnelles. La détection de ce pathogène émergent démontre une fois de plus l'importance du strict respect des règles d'hygiène en matière de manipulation ainsi que l'application d'un procédé de transformation approprié avant la consommation de poissons et de crustacés.