

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

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

Notice n° : 2011-5479

La survie de *Listeria monocytogenes* au cours d'une dessiccation de longue durée [contamination des surfaces de travail] est favorisée par le chlorure de sodium et les matières organiques

The survival of Listeria monocytogenes during long term desiccation is facilitated by sodium chloride and organic material

Vogel * B.F., Hansen L.T., Mordhorst H. and Gram L.

* Technical University of Denmark, National Food Institute, Søtofts Plads, Building 221, DK-2800 Kgs. Lyngby, Denmark; Tél.: +45.4525.2564 ; Fax : +45.4588.4774 ; E-mail : bfv@aqua.dtu.dk

International Journal of Food Microbiology, 2010, 140 (2-3), 0168-1605, p. 192-200 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

Il arrive assez fréquemment que des ateliers de transformation alimentaire hébergent des souches de *Listeria monocytogenes* résistantes, dont ils ont le plus grand mal à se débarrasser. Cette étude a été réalisée à partir de souches de *L. monocytogenes* prélevées 3 années de suite dans un atelier de traitement de truites, dans lequel ces souches persistaient depuis des années, même pendant les mois d'inactivité, durant lesquels l'atelier avait été nettoyé et maintenu au sec.

Les auteurs ont posé l'hypothèse que la tolérance à la dessiccation pouvait être un facteur permettant d'expliquer la persistance de *L. monocytogenes* dans des environnements agroalimentaires. L'objectif de l'étude était de déterminer sa capacité à survivre à la dessiccation sur l'acier inoxydable, dans des conditions simulées de transformation des aliments. Des dénombrements de colonies viables ont été effectués à partir de 8 souches de *L. monocytogenes* soumises à la dessiccation dans différentes conditions de milieux et d'humidité relative.

Il a été observé que les populations bactériennes diminuaient significativement pendant la première semaine d'exposition à la dessiccation, mais restaient ensuite stables pendant des semaines, voire des mois.

Il a également été démontré que la survie de *L. monocytogenes* était plus importante quand ces bactéries étaient soumises à la dessiccation dans un milieu riche en chlorure de sodium et en matière organique. L'étude a aussi mis en évidence le fait que les souches de *L. monocytogenes* persistantes n'étaient pas plus tolérantes à la dessiccation que les souches présumées non-persistantes. Cette étude montre que la capacité de *L. monocytogenes* à survivre pendant des mois en milieu sec peut être un facteur expliquant sa persistance dans des environnements agroalimentaires.