

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 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2011-5502


Analyse de la sensibilité globale d'un modèle d'évaluation de la contamination par *Listeria monocytogenes* du saumon fumé à froid lors de sa consommation

Global sensitivity analysis applied to a contamination assessment model of Listeria monocytogenes in cold smoked salmon at consumption

Ellouze * M., Gauchi J.P. and Augustin J.C.

* Ecole Nationale Vétérinaire, Pôle HQSA, 7 Avenue du Général de Gaulle, Maisons Alfort 94700, France ; E-mail : mellouze@vet-alfort.fr.

Risk Analysis, 2010, 30 (5), p. 841-852 - *Texte en Anglais*

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

● Référence bibliographique enrichie

Le but de cette étude était d'appliquer une analyse de sensibilité basée sur la variance, selon la méthode globale de Saltelli, à un modèle de contamination de *Listeria monocytogenes* du saumon fumé à froid, impliquant à la fois des facteurs quantitatifs et qualitatifs. Une discussion sur le poids de certains éléments de la modélisation et sur les résultats de l'analyse de sensibilité est incluse.

Cette méthode de simulation permet notamment de faire ressortir le poids privilégié de 10 facteurs sur les 26 considérés.