

---

Bibliomer n° : S2 – Octobre 2012

Numéro spécial « Conchyliculture »

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Bactéries et virus

Notice n° : 2012-216S

---



### Présence de *Clostridium difficile*, bactérie toxigène, dans des mollusques bivalves comestibles

*Occurrence of toxigenic Clostridium difficile in edible bivalve molluscs*

Pasquale V., Romano\* V., Rupnik M., Capuano F., Bove D., Aliberti F., Krovacek K. and Dumontet S.

\* Parthenope Univ, Dept Environm Sci, Ctr Direz, I-80143 Naples, Italy E-mail :

vincenza.romano@uniparthenope.it

*Food microbiology*, 2012, 31 (2), p. 309-312, Doi : 10.1016/j.fm.2012.03.001 - *Texte en Anglais*

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

#### ● Résumé

*Clostridium difficile* est une bactérie anaérobie considérée généralement comme responsables de maladies gastro-intestinales associées à la prise d'antibiotique. Le but de cette étude était d'évaluer la présence de *C. difficile* dans des mollusques bivalves marins comestibles, organismes filtreurs qui sont en mesure d'accumuler les particules en suspension dans l'eau, y compris les micro-organismes.

53 échantillons de bivalves issus de la province de Naples ont été analysés, 33 de moules (*Mytilus galloprovincialis*), 19 de palourdes (*Tapes philippinarum*) et 1 de vénus (*Venus verrucosa*). Ils ont été prélevés dans des zones d'élevage, des bassins de purification et lors de la commercialisation.

*C. difficile* a été trouvé dans 26 échantillons (49%); et parmi les 26 isolats bactériens issus des échantillons contaminés 15 (58%) étaient toxigènes. Deux toxinotypes ont été trouvés.

Les organismes marins filtreurs peuvent, par conséquent, être considérés comme un réservoir de souches toxigènes de *C. difficile*. L'ingestion de bivalves contaminés crus ou mal cuits et la résistance des spores de *C. difficile* à des températures élevées constituent un risque pour la santé humaine.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,  
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

