

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 6 Méthodes analytiques spécifiques produits de la mer

Notice n° : 2012-5915


Précision de l'inspection visuelle pour la prévention du risque d'infection à *Anisakis* dans le poisson non transformé

The accuracy of visual inspection for preventing risk of Anisakis infection in unprocessed fish

Llarena-Reino * M., González Á.F., Vello C., Outeiriño L. and Pascual S.

* Ecobiomar, Instituto de Investigaciones Marinas, CSIC, Eduardo Cabello 6, 36208 Vigo, Spain ; E-mail : mariallarena@iim.csic.es

Food Control, 2012, 23 (1), p. 54-58 - Doi : 10.1016/j.foodcont.2011.06.010 - *Texte en Anglais*

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

● Résumé

La législation européenne recommande aux professionnels de la filière de faire une inspection visuelle de la cavité abdominale du poisson entier et de l'intestin pour contrôler le risque de parasites visibles, assurant ainsi qu'aucun poisson contaminé ne puisse être vendu aux consommateurs.

Le but de cette étude était d'analyser la signification statistique entre le nombre de parasites observables dans la cavité abdominale et le nombre de parasites dans la partie comestible du poisson (c'est à dire la musculature), ainsi que l'efficacité du lavage pour éliminer *Anisakis spp.* de la cavité abdominale et des viscères.

Pour mener à bien ce travail, 322 individus de merlan bleu (*Micromesistius poutassou*) et 230 maquereaux (*Scomber scombrus*) ont été autopsiés dans les 12 h à 48 h suivant la capture. Par la suite, des analyses statistiques descriptives, de corrélation et de régression ont été utilisées pour évaluer la relation significative entre le nombre de larves d'anisakidés trouvées dans la cavité abdominale et celles trouvées dans la musculature de ces deux espèces de poisson.

De plus, le foie et les gonades de 25 spécimens de merlu (*Merluccius merluccius*) ont été vigoureusement lavés dans l'eau du robinet, et examinés sous stéréo-microscope à la recherche de larves d'*Anisakis spp.*

Les résultats témoignent de la faible efficacité de l'inspection visuelle des parasites intestinaux comme méthode couramment recommandée de prédiction des larves de nématodes dans la chair des poissons. Par conséquent, une inspection directe et invasive de la musculature est soulignée comme la seule méthode scientifique pour détecter avec précision les poissons contaminés par les anisakidés.

Par ailleurs, le foie des merlus européens et les gonades ont montré qu'au moins une larve était restée à l'intérieur des tissus après le lavage vigoureux sous l'eau du robinet.

Les résultats suggèrent que les points de contrôle critiques pour l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP) devraient être revus afin d'améliorer la gestion des risques de transmission des anisakidés par la consommation de poissons contaminés, responsables d'allergies et d'anisakiases chez les consommateurs.