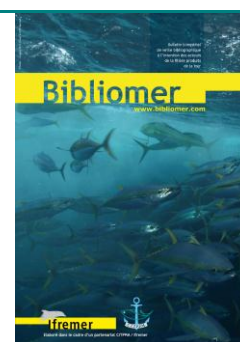


Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6104



Prévalence, sources et identification des *Listeria monocytogenes* présentes dans la chair de crabe bleu (*Callinectes sapidus*) et dans les usines de transformation de ce crabe

Prevalence, characterization and sources of Listeria monocytogenes in blue crab (Callinectes sapidus) meat and blue crab processing plants

Pagadala S., Parveen* S., Rippen T., Luchansky J. B., Call J. E., Tamplin M. L. and Porto-Fett A. C. S.

* Food Science and Technology Ph.D. Program, Department of Agriculture, Food and Resource Sciences, University of Maryland Eastern Shore, 2116 Center for Food Science and Technology, Princess Anne, MD 21853, USA ; Tel : +1.410.651.8339 ; Fax : +1.410.651.8498 ; E-mail : sparveen@umes.edu

Food microbiology, 2012, 31 (2), p. 263-270 - Doi : 10.1016/j.fm.2012.03.015 - Texte en Anglais

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

● Résumé

Les objectifs de cette étude étaient :

- de déterminer la prévalence de *Listeria spp* et de *Listeria monocytogenes* dans la chair de crabe bleu et dans les usines de transformation de ce crabe,
- d'identifier les sources de contamination par *Listeria monocytogenes* en se basant sur les phénotypes, pulsotypes et ribotypes des souches isolées.

Sept usines de transformation du crabe bleu ont participé à l'étude pendant 2 ans. Elles recevaient les crabes par bateaux ou camions, les cuisaient 6 à 8 mn à la vapeur (115 à 121 °C - 69 à 103 kPa), les refroidissaient sous air et les réfrigéraient une nuit. Le lendemain, la chair des crabes était enlevée à la main au couteau avant d'être conditionnée en tubes plastiques conservés sous glace.

Au total, 488 échantillons de crabes crus (CR), 624 échantillons de crabes cuits (CC) et 624 échantillons de l'environnement (ENV) ont été analysés. *Listeria spp* a été trouvée dans 19,5% des CR, 10,8% des CC et 69,5% des ENV. Par contre *L. monocytogenes* n'a été isolée que dans 4,5% des CR, 0,2% des CC et 2,1% des ENV (essentiellement refroidisseurs et quais de réception). Les *Listeria monocytogenes* ne constituent donc qu'une petite proportion des *Listeria* présentes dans la chair de crabe bleu et les usines de transformation.

Parmi les souches de *L. monocytogenes* isolées, ont été identifiées :

- 8 sérotypes; les plus communs étant : 4b, 1/2 b et 1/2a,
- 11 ribotypes dont la distribution dans chaque usine a un modèle de contamination unique,
- ~90 pulsotypes.

90% des souches étaient résistantes à au moins 1 des 10 antibiotiques testés. Les résultats indiquent également que certaines souches trouvées dans l'étude ont déjà été associées à des cas de listériose dans d'autres aliments.

Les méthodes moléculaires ont fourni des informations importantes sur les sources de contamination par *Listeria monocytogenes* de la chair cuite de crabe bleu. Elles permettent de surveiller l'environnement de production et d'améliorer la sécurité sanitaire des produits en ciblant les sources spécifiques de contamination (notamment la réception des crabes crus, les zones de stockage et les fûts pour les déchets).

<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

