

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6107



Incidence et caractérisation de *Staphylococcus aureus* dans les produits de la pêche commercialisés en Galice (nord-ouest de l' Espagne)

Incidence and characterization of Staphylococcus aureus in fishery products marketed in Galicia (Northwest Spain)

Vazquez-Sanchez D., Lopez-Cabo M., Saa-Ibusquiza P. and Rodriguez-Herrera* J.J.

* Instituto de Investigaciones Marinas (CSIC), Eduardo Cabello 6, 36208, Vigo, Spain ; Tel : +34.986.231.930 ; Fax : +34.986.292.762 ; E-mail : juanherrera@iim.csic.es

International journal of food microbiology, 2012, 157 (2), p. 286-96 - Doi :10.1016/j.ijfoodmicro.2012.05.021 - *Texte en Anglais*

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

● **Résumé**

298 produits de la mer, achetés en vente au détail en Galice entre janvier 2008 et mai 2009, ont été analysés afin de détecter la présence éventuelle de *Staphylococcus aureus*. Les souches collectées ont été caractérisées par PCR-RAPD et leur résistance aux antibiotiques a été testée.

S. aureus a été détecté dans 25% des produits ; la plupart des souches possédait le gène de l'entérotoxine responsable des toxi-infections alimentaires.

La prévalence de *S. aureus* était plus importante dans les produits frais (43%) et dans les produits congelés (30%), mais elle restait élevée dans toutes les autres catégories de produits : poissons salés (27%), fumés (26%), surimi non congelé (20%)...

Environ 12% des produits prêts à consommer n'étaient pas conformes à la limite légale précédemment utilisée*.

Toutes les souches étaient résistantes à la pénicilline, au chloramphénicol et à la ciprofloxacine, la plupart était aussi résistante à la tétracycline (82%). Seul l'antibiotique méticilline était efficace sur toutes les souches.

Une révision des programmes prérequis et une amélioration des pratiques d'hygiène dans la manipulation et le traitement des produits tout au long de la chaîne de production sont recommandés par les auteurs, afin d'assurer la sécurité des produits de la pêche commercialisés en Galice.

* *Un certain nombre de critères microbiologiques fixés dans les réglementations nationales ont été abrogés dont les staphylocoques à coagulase positive (principalement S. aureus). Néanmoins, cette bactérie est toujours actuellement surveillée dans la plupart des industries.*

<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