

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6167



Une synthèse des publications, de la production et des pratiques actuelles des établissements de transformation de poissons fumés avec un focus sur la contamination par *Listeria monocytogenes*

A review of the published literature and current production and processing practices in smoked fish processing plants with emphasis on contamination by Listeria monocytogenes

Thomas* D.J.I., Strachan N., Goodburn K., Rotariu O. and Hutchison M.L.

* Hutchison Scientific Ltd, Wolverhampton Science Park, Glaisher Drive, Wolverhampton, WV10 9RU, Royaume Uni

Rapport

2012, FS425012 p. 1-248 - *Texte en Anglais*

■ www.gfsi.re.kr/inobbs/download/down.php?filename=/data/ibd00_news/1/0_1347272841.pdf

● **Résumé**

La Food Safety Agency d'Ecosse a publié les résultats d'un programme destiné à passer en revue les pratiques actuelles utilisées par les opérateurs du secteur des poissons fumés pour la maîtrise de *Listeria monocytogenes* et à identifier les points à risque dans la chaîne de fabrication (des fermes aux produits finis), ainsi que les lacunes dans leur maîtrise. Ce programme s'est basé sur une revue de la littérature et une collecte de données auprès des opérateurs et des autorités locales de contrôle.

Les données de la littérature ont permis d'identifier notamment les points suivants :

- les poissons entrant dans les ateliers de transformation peuvent avoir des *Listeria* sur leurs peaux, avec des niveaux de prévalence faibles mais variables.
- certains biotypes de *L. monocytogenes* peuvent coloniser de manière persistante les environnements dans les ateliers. Ces biotypes résidents sont plus susceptibles d'être isolés sur les produits finis.
- des étapes de procédés et des zones dans les ateliers apparaissent plus sensibles à la colonisation persistante de *L. monocytogenes*. Ce sont en particuliers les drains, les équipements de pelage, les équipements d'injection de saumure et les trancheurs.

Les enquêtes auprès des opérateurs ont révélé notamment les points suivants:

- En Ecosse, dans les fermes d'élevage, la surveillance de *Listeria* sur les poissons et les équipements est réalisée en routine et de façon généralisée. L'importance de la surveillance de l'efficacité du nettoyage est comprise.
- Les petits ateliers de fumaison n'ont pas accès facilement à une expertise technique contrairement aux plus grandes entreprises.
- Les petits ateliers de fumaison ont des difficultés à réaliser des études de durée de vie.

Les principaux sujets de préoccupation des autorités de contrôle concernent le nettoyage et la désinfection, la maîtrise des microorganismes cibles, la surveillance des caractéristiques du produit, la manipulation après la transformation et la détermination de la durée de conservation, tant au niveau des pratiques des opérateurs que de leurs propres connaissances.

L'enquête a montré que les autorités de contrôle ont le sentiment qu'il existe un manque de compréhension de la démarche HACCP, notamment dans les plus petits ateliers de fumaison.

Le rapport émet enfin des recommandations à destination des opérateurs et des autorités de contrôle.

<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