

Bibliomer n° : 65 – Décembre 2012

Thème : 3 - Qualité

Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2012-6168



### Étude des sources de contamination par *Listeria monocytogenes* du saumon fumé à froid et de son environnement de transformation, en Italie

*Longitudinal study on the sources of Listeria monocytogenes contamination in cold-smoked salmon and its processing environment in Italy*

Di Ciccio P., Meloni\* D., Festino A.R., Conter M., Zanardi E., Ghidini S., Vergara A., Mazzette R. and Ianieri A.

\* Department of Veterinary Medicine, Sassari University, Sassari, Italy ; E-mail : dmeloni@uniss.it

*International journal of food microbiology*, 2012 158 (1), p. 79-84 - Doi : 10.1016/j.ijfoodmicro.2012.06.016

Texte en Anglais

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

#### ● Résumé

Les principaux objectifs de cette étude étaient :

- d'évaluer la présence de *Listeria monocytogenes* dans l'environnement d'une entreprise de production de saumon fumé à froid sur une période de 6 ans (2003-2008),
- de caractériser les souches isolées par une méthode moléculaire (PCR multiplex) pour déterminer leur virulence et leur sérotype,
- d'identifier les sources de contamination en utilisant le typage par PFGE (électrophorèse en champ pulsé).

Au total, 170 échantillons ont été analysés (matières premières, produits finis, surfaces de travail à différentes étapes de production). *L. monocytogenes* a été isolée dans 24% des échantillons de matière première, 14% de produits semi-finis, 12% de produits finis et 16% de l'environnement de fabrication.

Trois sérotypes différents ont été trouvés (1/2a, 1/2b et 4b), le 1/2a est majoritaire (46%). La PFGE a déterminé 14 profils différents dont 2 retrouvés sur plusieurs années dans des échantillons de l'environnement de production, des produits finis mais aussi des matières premières. Ces 2 souches semblent être résidentes et s'être adaptées à l'environnement de l'atelier (peut-être à cause de biofilms résistants aux procédures de nettoyage mises en place).

Les résultats de cette étude ont montré que la contamination du saumon fumé par *L. monocytogenes* se produit essentiellement lors de la fabrication et non par la matière première, même si celle-ci peut être à l'origine de la contamination de l'environnement de travail.

Une attention particulière doit donc être portée sur la formation du personnel et le perfectionnement des procédures de nettoyage et de désinfection afin d'améliorer l'hygiène de l'environnement de production et de réduire la prévalence de *L. monocytogenes* dans l'entreprise.

<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

