

Près de 6% des aliments industriels de la pêche sont contaminés par la listéria

La Direction des fraudes a analysé plus de 3.000 produits alimentaires industriels de grande consommation et constaté que si le taux global de produits contaminés par la listeria marque une très légère diminution à 1,44 %, le taux de contamination des produits de la pêche est important (5,9 %) et en nette augmentation (+1,6 %).

La listeria est une bactérie qui peut traverser la barrière intestinale ou placentaire et provoquer la listériose, une maladie rare mais pouvant être très grave notamment chez les femmes enceintes, les nouveaux nés, les personnes âgées et les malades immuno-déprimés. Elle se développe dans les aliments notamment lorsque la chaîne du froid est rompue et lorsque les règles d'hygiène dans la préparation des produits ne sont pas bien respectées.

Afin d'évaluer le degré de contamination par la listéria de trois catégories d'aliments industriels particulièrement à risque, la charcuterie cuite et les produits à base de viande fumée, les fromages, et les produits de la pêche ou à base de poisson, la Direction de la répression des fraudes (DGCCRF) a procédé à un contrôle dans les magasins. Elle a ainsi analysé plus de 3.000 produits. L'enquête a distingué les produits vendus à la coupe, pré-emballés par le distributeur et pré-emballés par le producteur.

Attention aux produits de la pêche

L'enquête a ainsi montré que sur les 459 produits de pêche analysés, 5,9 % étaient contaminés par la listeria.

Vingt-six échantillons ont été jugés " à surveiller " : saumons fumés, truites fumées, taramas, sushis, sashimis, makis, tartares de saumon, et un échantillon de saumon fumé à cuisiner présentait un risque potentiel, susceptible toutefois d'être maîtrisé par cuisson.

Bien qu'aucun des produits contaminés n'a été jugé " impropre à la consommation ", cette catégorie est celle qui présente le plus fort taux de contamination par la listeria monocytogenes, précise la DGCCRF.

La charcuterie faiblement contaminée

Sur les 1 690 produits de charcuterie analysés, seul 1,1 % était contaminés. Les dix-huit échantillons contaminés regroupaient un pâté de tête non conforme (au taux de listeria monocytogenes supérieur au plafond), quinze échantillons " à surveiller " (à des taux inférieurs à la limite réglementaire) et deux échantillons de lardons fumés, dont le risque potentiel était susceptible d'être maîtrisé par cuisson.

Faible contamination des fromages

Sur les 1 247 fromages analysés, seul 0,3 % était contaminés. Il s'agissait d'un fromage au lait cru non conforme et de trois échantillons " à surveiller ".

En outre, les enquêteurs ont constaté des irrégularités des dates limites de consommation des produits et des étiquetages non conformes, ainsi que des non respects des règles d'hygiène.

Il est donc indispensable de bien lire les étiquettes et de bien sélectionner ces différents produits en fonction de leur fraîcheur, en sachant qu'elle n'est pas, malheureusement, facile à évaluer.

La prévention à domicile

A domicile aussi la contamination par la listeria peut se développer. La DGCCRF recommande donc de procéder à une désinfection régulière du réfrigérateur afin d'éviter les contaminations croisées, de séparer les viandes crues des autres aliments et de cuire suffisamment les aliments pour éliminer la bactérie, au cas où elle serait présente dans la nourriture.

Enfin, il faut éviter de décongeler les aliments à température ambiante. Il est préférable de les décongeler dans de l'eau, au four à micro-ondes ou au réfrigérateur.

Source: <http://www.AGRPECHE.com/08/04/2015>