

Listeria, des contaminations en baisse dans les IAA

L'an passé le taux global de produits contaminés par la Listeria a légèrement baissé, de 1,44 %. C'est ce qu'a rapporté la DGCCRF dans son dernier rapport.

Pour cela, 3397 produits ont été analysés. Charcuterie cuite et produits à base de viande fumée, fromages, produits à base de poisson ou de produits de la pêche ont été examinés à la loupe.

Parmi eux, 49 produits étaient contaminés, mais seuls deux produits ont été reconnus impropres à la consommation (0,06%) : un fromage au lait cru et un pâté de tête.

Listeria : une forte contamination pour les produits de la pêche

C'est pour les produits de la pêche que le taux de contamination reste le plus important (5,9 %). Il est même en augmentation de 1,6 % par rapport à l'an passé.

Sur les 459 produits de la pêche qui ont été analysés, 26 échantillons ont été déclarés « 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 d'être maîtrisé par cuisson.

Pour les produits de charcuterie, le taux de contamination était de 1,1 % et de 0,3 % pour les fromages.

Par contre, en Europe, les cas de Listeria ont augmenté selon le dernier rapport : + 8,6 % en 2012-2013. La hausse est d'ailleurs constante depuis cinq ans, selon le *Rapport de synthèse de l'Union européenne sur les tendances et les sources de zoonoses, d'agents zoonotiques et de foyers épidémiques d'origine alimentaire en 2013*, de l'Efsa et de l'ECDC.

En Europe, la Listeria progresse

En tout, 1763 cas ont été reportés par les États membres. Parmi eux, 191 mortels. «L'augmentation des cas signalés de listériose invasive est très préoccupante parce que cette infection se transmet principalement par l'intermédiaire d'aliments prêt-à-consommer et qu'elle peut entraîner la mort, en particulier parmi la population croissante de personnes âgées et de patients présentant une immunité affaiblie en Europe», indique Mike Catchpole, scientifique en chef à l'ECDC.

Selon les résultats de ces instances, 10,3 % des poissons étaient contaminés, 2,1 % des viandes et 0,5 % des fromages. La limite pour la sécurité des aliments (100 bactéries par gramme) n'était dépassée que dans 1,7 % des échantillons de poisson, et dans 0,4 % et 0,06 % de ceux de viande et de fromage.

Source : <http://www.agro-media.fr/dossier/listeria-des-contaminations-en-baisse-dans-les-iaa-19638.html>