

## L'EFSA fournit des conseils sur le traitement thermique des mollusques bivalves

14-12-2015

Les experts de l'EFSA ont évalué les alternatives possibles aux traitements thermiques actuels des mollusques requis par la législation de l'UE avant leur mise sur le marché. Ces traitements, nécessaires pour éliminer les virus éventuels, sont susceptibles d'altérer la qualité du produit final.

Les mollusques bivalves, tels que les moules, les huîtres ou les palourdes peuvent être à la source d'infections au norovirus et à l'hépatite A chez l'homme. Ils accumulent des particules de virus dans leurs tissus lorsqu'ils s'alimentent par filtration dans des eaux contaminées.

Plus précisément, les experts du groupe scientifique sur les dangers biologiques ont identifié des combinaisons de temps-température équivalentes à l'exigence actuelle requérant d'exposer les mollusques à un traitement thermique de 90° C pendant 90 secondes, et qui permettrait de réduire les virus éventuels dans la même mesure.

En outre, les scientifiques ont montré que le traitement thermique actuellement appliqué de 90° C pendant 90 secondes peut conduire à des niveaux différents de réduction des virus en fonction du procédé utilisé – et particulièrement en fonction de la montée en température et de la durée de refroidissement (le temps nécessaire pour atteindre 90° C et revenir ensuite à la température ambiante).

« Les experts de l'EFSA recommandent que les gestionnaires du risque définissent un niveau approprié de protection du consommateur. Sur cette base, les évaluateurs des risques pourront définir la réduction souhaitée du virus et le traitement thermique qui permettrait d'atteindre cet objectif », a déclaré Marta Hugas, responsable de l'unité de l'EFSA en charge des dangers et des contaminants biologiques. « Cela permettra aux exploitants du secteur de concevoir un procédé qui soit conforme à la législation et qui, dans le même temps, permette d'obtenir la qualité souhaitée du produit » a-t-elle ajouté.

Source : <http://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/151214>