

Dispositif PSPC- Campagne 2022- Fiche de synthèse

Bilan du plan de surveillance de la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de la pêche au stade de la distribution

Instruction technique sectorielle de référence pour la campagne 2022 rappelant le contexte et le cadre de la programmation : DGAL/SDEIGIR/2021-985.

La DGAL a décidé de réaliser en 2020 et en 2021 un plan de surveillance de la contamination des saumons fumés, des truites fumées et des crevettes cuites par *L. monocytogenes*, s'agissant de produits potentiellement à risques et consommés en l'état.

Ce plan a été reconduit pour 2022 en intégrant la matrice tarama afin de faire un état des lieux de la filière.

BILAN DE LA REALISATION DE LA CAMPAGNE 2022

Le nombre total d'échantillons à prélever au niveau national était fixé à 480, à raison de 5 unités par échantillon, correspondant à 2400 analyses au total. Sur les 480 prélèvements initialement programmés en 2022, 481 ont été effectivement prélevés et sont ainsi répartis :

- 161 produits de la pêche fumés : 96 saumons et 65 truites,
- 157 crevettes,
- 162 taramas,
- 1 échantillon dont la matrice n'a pas été renseignée.

Le taux de réalisation du plan de surveillance de la contamination des produits de la pêche par *Listeria monocytogenes* au stade de la distribution est ainsi de 100%, ce qui est comparable aux années précédentes.

Sur les 481 échantillons prélevés, 447 échantillons ont été analysés, soit 93% des échantillons qui ont été exploités.

Ces résultats sont récapitulés dans le tableau 1 ci-dessous.

Les résultats d'analyses de 32 prélèvements n'ont pas été communiqués par les laboratoires. Deux prélèvements présentant un délai d'acheminement trop long ont été refusés par le laboratoire.

Tableau 1. Taux de réalisation des prélèvements et d'exploitation des analyses

Matrice	Stade	Contaminant	Taux de réalisation	Taux d'exploitation
Saumons et truites fumés, crevettes et tarama	Distribution	<i>Listeria monocytogenes</i>	100%	93%

RESULTATS DE LA CAMPAGNE 2022

Sur les 447 échantillons, pour lesquels les résultats ont pu être exploités, 438 étaient conformes.

Le taux de contamination des produits de la pêche fumés, des crustacés cuits et du tarama est donc estimé à 2.01% (IC₉₅-[1.06- 3.78%]).

Le tableau 2 présente les résultats de la recherche de *L.monocytogenes* par type de produits de la pêche.

Depuis 2020 on constate au travers de ce plan de surveillance que ce sont dans les matrices saumons et truites fumés que l'on retrouve le plus de prélèvements contaminés par *Listeria monocytogenes*. En effet, sur les 447 échantillons prélevés de produits de la pêche fumés, crustacés cuits et tarama dont le résultat a pu être exploité, 6 échantillons de saumons et truites fumés, 2 échantillons de tarama et 1 échantillon de crevettes cuites étaient contaminés par *L. monocytogenes*.

Tableau 2. Résultats concernant la recherche de *L. monocytogenes*

	Saumons et truites fumés	Crevettes cuites	Tarama	Total
Nombre de prélèvements réalisés	161	157	162	481
Nombre de prélèvements pour lesquels les résultats ont été exploités	149	149	149	447
Nombre de prélèvements avec présence de <i>L. monocytogenes</i>	6	1	2	9

Les 9 échantillons de produits de la pêche contaminés par *L.monocytogenes* présentent des niveaux de contamination inférieurs à 100 ufc/g. Ils sont détaillés dans le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3. Détail des prélèvements contaminés par *L. monocytogenes*

Matrice	Pays d'origine	Site de transformation	Nombre d'unités positives (sur 5)	Résultats de dénombrement (ufc/g)
Saumon fumé sous atmosphère protectrice	Norvège	UAB Norvelita (LT)	1	≤ 100
Saumon fumé sous vide	Norvège	Labeyrie	1	≤ 100
Saumon fumé sous-vide	France	Delpeyrat	2	≤ 100
Saumon fumé sous-vide	Royaume-Uni	Non précisé	1	≤ 100
Saumon fumé sous-vide	Norvège	Hanseatic Produkcja (PL)	1	≤ 100
Truite fumée sous vide	Norvège	Hanseatic Produkcja (PL)	2	≤ 100
Tarama sous film	France	Fiord King	5	≤ 100
Tarama sous vide	Roumanie	Non précisé	3	≤ 100
Crevettes cuites sous atmosphère protectrice	Madagascar	Unima Frais	2	≤ 100

CONCLUSIONS ET PERSPECTIVES

Le taux de réalisation des prélèvements pour ce plan de surveillance pour 2022 est très satisfaisant et dépasse comme pour les années précédentes 100%.

Le bilan de ce plan est plutôt satisfaisant, avec un taux de contamination des produits de la pêche au critère réglementaire relatif à *Listeria monocytogenes* qui est de 2.01% (IC₉₅-[1.06- 3.78%], ce qui est comparable aux taux de contamination relevés les années précédentes, comme le montre le tableau 4 ci-dessous.

Tableau 4 : Evolution du taux de contamination entre 2020 et 2022

Année	Taux de contamination (intervalle de confiance à 95%)
2022	2.01% (IC ₉₅ -[1.06- 3.78%])
2021	1.98% (IC ₉₅ - [1.00-3.85 %])
2020	1.41 % (IC ₉₅ - [0.65-3.03 %])

Comme pour les années précédentes ce sont les produits de la pêche fumés qui sont le plus contaminés par *Listeria monocytogenes* devant le tarama. Pour la première fois depuis 2020 des crevettes sont également contaminées par *Listeria monocytogenes*.

Ces résultats soulignent également l'importance face au danger *Listeria* du respect de bonnes pratiques d'hygiène tout au long du procédé de fabrication (température de conservation du poisson, température des locaux adaptée, gestion des temps d'attente, nettoyage du matériel sensible et de l'environnement de production notamment), associé à la maîtrise et à la surveillance des paramètres de fabrication (en particulier taux de sel, Aw, temps et température de fumaison...).

En 2023, un plan de surveillance est mené sur la contamination par *Listeria monocytogenes* des produits de charcuterie de porc prêts à être consommés.