

ALERTES ALIMENTAIRES, COMMENT GARANTIR LA SÉCURITÉ FACE À LA LISTERIA LORS DE LA CONSOMMATION DE SAUCISSES?

Bonjour et bienvenus à nouveau sur le blog d'Amerex ! Ces derniers temps, nous entendons de plus en plus d'alertes liées à la sécurité alimentaire de nombreux pathogènes... Cette dernière année en particulier, a été marquée par une alerte alimentaire due à la présence de *Listeria* dans des saucisses originaires d'Italie.

Listeria monocytogenes est une bactérie pathogène qui peut provoquer des maladies graves chez les humains. Dans ce contexte, il est essentiel d'être informés des risques liés à l'apparition de *Listeria* dans des produits tels que les saucisses fraîches et de prendre les mesures nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire. Par conséquent, dans ce blog, nous souhaitons partager avec vous comment explorer les précautions à prendre lors de la consommation de saucisses et comment nous protéger de l'apparition de *Listeria* qui peut se développer dans celles-ci.

Avec quelle fréquence trouve-t-on des saucisses contaminées par la Listeria sur le marché ?

La présence de *Listeria* dans les saucisses est une préoccupation majeure en termes de sécurité alimentaire. [Selon le portail d'alerte alimentaire du RASSF](#), pendant cette année il y a eu environ **60 alertes alimentaires** concernant la présence de *Listeria*, toutes présentant un risque élevé ou potentiellement élevé. Bien que les cas de contamination soient variables et qu'il s'agisse d'une bactérie qui peut être présente dans différents types d'aliments, il est essentiel de comprendre l'importance d'assurer la sécurité des saucisses que nous consommons, car elles sont loin d'être à l'abri de ce risque.

Il s'agit certainement d'un problème dont il faut être conscient et il est essentiel de connaître les mesures de prévention et les procédures appropriées pour minimiser la probabilité de trouver des saucisses contaminées par la *Listeria* sur le marché. En adoptant des pratiques de manipulation, de stockage et de cuisson adéquates, nous pouvons réduire considérablement les risques et déguster des saucisses sûres et délicieuses.

Que pourrait-il nous arriver si nous consommons des saucisses contaminées par la Listeria ?

La consommation de saucisses contaminées par la *Listeria* peut avoir de graves conséquences pour notre santé. Comme mentionné ci-dessus, *Listeria monocytogenes* est une bactérie pathogène qui peut provoquer la maladie connue sous le nom de listériose. Si nous consommons des saucisses contaminées, nous risquons de développer des symptômes tels que la fièvre, des douleurs musculaires, des nausées, des vomissements et des diarrhées. Dans les cas les plus graves, notamment chez les personnes dont le système immunitaire est affaibli, les femmes enceintes et les personnes âgées, l'infection par ce pathogène peut entraîner de graves complications, voire la mort.

Il convient donc de prendre conscience des risques liés à l'apparition de *Listeria* dans tout type d'aliment et de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter sa consommation en cas d'alerte alimentaire ou de suspicion de contamination, car la sécurité alimentaire et la protection de la santé des consommateurs doivent toujours être une priorité.

Quels sont les signes indiquant que les saucisses sont contaminées par *Listeria* ou d'autres espèces bactériennes ?

Il est important d'être attentifs à certains signes qui pourraient indiquer que les saucisses sont contaminées par *Listeria* ou d'autres bactéries. Voici quelques-uns des signes à surveiller :

1. **Date limite de consommation (DLC) :** avant tout, vérifiez toujours la DLC imprimée sur l'emballage des saucisses. Si la date est dépassée ou approche, les saucisses peuvent être en mauvais état et présenter un risque accru de contamination bactérienne.
2. **Mauvaise odeur :** faites attention à l'odeur des saucisses. Si vous détectez une odeur désagréable, aigre ou ammoniacquée, cela peut indiquer que les saucisses sont détériorées et qu'elles peuvent être contaminées par des bactéries telles que *Listeria*.
3. **Aspect visuel :** examinez attentivement les saucisses. Si vous remarquez des changements de couleur, tels que des taches ou des décolorations inhabituelles, ou si elles sont moisies, cela indique clairement que les saucisses sont en mauvais état et qu'elles doivent être jetées.
4. **Texture anormale :** les saucisses fraîches doivent avoir une texture ferme et élastique. Si les saucisses sont molles, gluantes ou friables au toucher, soyez vigilants : cela peut être le signe d'une contamination bactérienne.

Il est important de rappeler que ces indicateurs ne sont qu'un guide et non une confirmation définitive de la présence de *Listeria* ou d'autres bactéries. Toutefois, en cas de doute ou de suspicion de contamination, il est toujours conseillé de ne pas consommer les saucisses et de les jeter afin d'éviter d'éventuels risques pour la santé.

Quelles mesures préventives pouvons-nous prendre chez nous pour éviter la prolifération de *Listeria* ou d'autres agents pathogènes ?

Pour nous protéger de la contamination par des agents pathogènes et des bactéries en général, il est essentiel que nous suivions certaines des mesures préventives les plus importantes dans nos propres maisons. Voici quelques-unes des mesures que nous pouvons prendre :

- **Conservation adéquate :** Conservez les saucisses au réfrigérateur à une température sûre, généralement inférieure à 4°C. Veillez à ce qu'elles soient correctement emballées ou placées dans des récipients hermétiques afin d'éviter toute contamination croisée avec d'autres aliments.

- **Manipulation hygiénique :** Lavez-vous les mains à l'eau et au savon avant et après avoir manipulé des saucisses. Vous éviterez ainsi le transfert de bactéries vers les aliments.
- **Évitez la contamination croisée :** séparez les saucisses crues des autres aliments, en particulier de ceux qui seront consommés sans cuisson supplémentaire, comme les salades ou les sauces. Utilisez des ustensiles et des planches à couper différents pour les aliments crus et cuits.
- **Cuisson correcte :** veillez à bien cuire les saucisses jusqu'à ce qu'elles atteignent une température interne sûre d'au moins 75°C. L'utilisation d'un thermomètre de cuisson peut s'avérer utile pour vérifier la température interne.
- **Consommation opportune :** Consommez les saucisses dans les limites de la date de consommation recommandée. Évitez de les laisser hors du réfrigérateur pendant de longues périodes et ne les laissez pas trop longtemps à température ambiante.

Ces actions préventives sont essentielles pour réduire le risque de contamination par *Listeria* ou d'autres agents pathogènes dans les saucisses que nous consommons à la maison. En suivant ces pratiques, nous minimisons les risques pour notre santé et celle de notre famille et nous profitons d'aliments plus sûrs.

Comment l'industrie alimentaire se préoccupe-t-elle de la prévention de la contamination par Listeria et cherche-t-elle à éviter sa présence dans les différents aliments que nous consommons ?

L'industrie alimentaire joue un rôle clé dans la prévention de la contamination par *Listeria* et travaille avec diligence pour éviter sa présence dans différents aliments, y compris les saucisses. L'industrie met en œuvre des mesures pour garantir la sécurité alimentaire, telles que les bonnes pratiques d'hygiène à tous les stades de la production, les contrôles de qualité et l'analyse des risques pour identifier les sources possibles de contamination, le développement de programmes de traçabilité, l'investissement dans des technologies de transformation avancées (par exemple, les systèmes de pasteurisation dans le cas des saucisses) et le respect des réglementations et des normes établies par les autorités sanitaires et les organismes de contrôle.

De plus, l'utilisation d'additifs alimentaires ou de conservateurs qui empêchent le développement de ces bactéries, est employée par les fabricants de tous les secteurs. En effet, de nombreuses entreprises nous consultent au sujet d'alternatives naturelles au sein de la gamme Amerex pour s'attaquer à ce problème. Par exemple, notre [gamme de conservateurs naturels](#) comprend un mélange clean label spécialisé contre la *Listeria*, Biamex Export. En plus d'autres produits qui ont une action directe contre les micro-organismes pathogènes, aidant à maintenir l'aliment dans un meilleur état pendant plus de jours.

Nous espérons que cet article vous a sensibilisé à ces types d'alertes alimentaires et aux précautions à prendre lors de la manipulation des aliments. N'oubliez pas que la **sécurité alimentaire** est l'affaire de tous et qu'il est essentiel de suivre les recommandations des autorités sanitaires et de se tenir informé des alertes alimentaires en cours.

- Vous pouvez nous écrire à l'adresse suivante:
imasd@amereXingredientes.com
- Appelez-nous au: +34 91 845 42 14
- Remplir le formulaire ci-dessous

¡Hasta la próXima!