1.13 Poissons et crustacés

1.13.1 Produits Frais

Les produits peuvent déjà être contaminés ou gâtés à la livraison ; vérifier le degré de fraîcheur à la réception des produits.Listeria monocytognes est une bactérie pathogène qui peut être présente dans ces produits.

DÉMARCHE À SUIVRE

- –› le poisson frais, les crustacés et mollusques doivent absolument être livrés sur glace, à des températures inférieures à +2°C ;
- –› les produits frais doivent être réfrigérés sans interruption ;
- –› les produits surgelés doivent être conservés à des températures maximales de -18°C ;
- –› stocker les poissons et crustacés de préférence dans une enceinte réfrigérée à part ;
- –› ne sortir du stock que la quantité effectivement nécessaire à la préparation afin d'éviter une multiplication de germes éventuellement présents due à des températures de préparation trop élevées ou à une durée de préparation prolongée ;
- –› effectuer la préparation des poissons et crustacés le plus rapidement possible, dans un endroit réfrigéré.

Identification de produits frais :

- –› le poisson frais présente une peau brillante, de couleur vive, et est revêtu d'une muqueuse claire ;
- –› les yeux s'avèrent fermes, les lentilles bombées, les branchies rouge clair, brillants et clairs ;
- –› l'odeur doit être fraîche ; les poissons ne doivent pas sentir l'algue marine ;
- –› les moules vivantes doivent être fermées.

1.13.2 Conserves

Afin d'éviter une augmentation de l'histamine* présente dans certains poissons (y inclus le thon), il faut impérativement garder les conserves ouvertes en enceinte réfrigérée et prévoir une utilisation rapide. En effet, l'histamine est stable même à des températures élevées et ne peut de ce ne fait pas être éliminée par la cuisson ou le réchauffement.

DÉMARCHE À SUIVRE

Garder le contenu des conserves de poissons entamées dans un récipient fermé en enceinte réfrigérée et utiliser rapidement.

* *L'histamine provient essentiellement de la décarboxylation de l'histidine par des enzymes microbiennes. Elle est produite plus particulièrement dans les muscles des poissons qui contiennent des taux d'histidine naturellement élevés. Le thon est le plus impliqué dans les intoxications histaminiques, ensuite à un degré moindre, le hareng, la sardine, le maquereau… L'histamine fait partie des amines biogènes, définies comme des molécules biologiquement actives sur le système nerveux central et le système vasculaire. Elle est une molécule thermostable que l'on peut retrouver dans les conserves.*