

Contribution à l'analyse microbiologique des poulets, des chinchards (*Trachurus trachurus*) et des poissons salés vendus à Kinshasa en vue de la sensibilisation à la méthode ISO- 22000 :2005 HACCP

Espérance Bumona Zayukua¹, Joachim di M'balu Umba², Charles Nzau Kusika³, Thaddée Ndyanabo Masimango⁴, Jean Grâce Ndongala Lufimpadio⁵.

1. Institut Supérieur AgroVétérinaire Saint Pierre Canisius de Kimwenza, B.P. 3724 Kinshasa-Gombe

2. Faculté de Médecine Vétérinaire, Dpt de Cliniques, Université Pédagogique Nationale, B.P. 8815 Kinshasa-Ngaliema

3. Institut Supérieur des Techniques Appliquées en Chimie AgroAlimentaire de Kimpese/ Kongo Central

4. Faculté des Sciences Agronomiques, Dpt de Chimie et Industries Agricoles, Université de Kinshasa, B.P. 190 Kinshasa 11

5. Faculté des Sciences, Dpt de Chimie, Université Pédagogique Nationale, B.P. 8815 Kinshasa-Ngaliema

Email Corresponding : joachimumba@yahoo.fr

Mots clés : Poulets, Chinchards, Poissons salés, Contamination, Sécurité sanitaire, ISO- 22000 : 2015

Publication date 30/11/2019, <http://www.m.elewa.org/JAPS>

1 RESUME

La qualité des denrées alimentaires est devenue une préoccupation majeure pour les consommateurs des nombreux pays. En effet, ces dernières décennies, le monde a connu des cas d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) au Royaume-Uni et d'autres problèmes alimentaires plus communs associés à la Salmonella, à l'Escherichia Coli enterohaemorrhagique, de tremblante du mouton, du poulet à la dioxine, de Listériose. Cette situation a amené les consommateurs avertis à exiger que les aliments qui leur sont vendus, soient sans danger. Les surgelés comptent parmi les aliments les plus consommés dans les grandes villes de la RD Congo. Cependant, une bonne partie de ces produits subit une rupture de la chaîne de froid telle qu'elle se détériore et devient nuisible à la santé des consommateurs. Nous savons que le poisson est une denrée très périssable et nécessite le maintien en continu de la chaîne de froid. Or, les coupures de fournitures d'énergies sont récurrentes dans notre capitale. Et cela devient un dilemme pour les consommateurs kinois. Quel est l'impact de la rupture de la chaîne de froid sur la qualité de ces surgelés vendus sur les marchés de Kinshasa? Comment le consommateur kinois est-il protégé contre les dangers alimentaires de la fourche à la fourchette?

L'objectif de la présente recherche basée sur les techniques d'isolements, d'identification et de dénombrement et conformément aux normes ISO spécifiques à chaque germe, est de faire une analyse microbiologique du poulet emballé, déballé et découpé, du poisson chinchard sorti du carton, exposé sur les étals et du poisson salé local, importé et poisson du fleuve Congo vendus sur quelques marchés de Kinshasa, étudier les enjeux de la sécurité sanitaire par la méthode ISO-22000 :2005 - HACCP et proposer à l'autorité publique l'application de ces principes d'assainissement, de les vulgariser et renforcer les mesures d'hygiène alimentaire dans les grandes agglomérations du pays au profit de la santé publique (accumulation de déchets dans les rues et congestion des égouts) et lutter contre les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

Il ressort de notre analyse que la fréquence de contamination de micro-organismes, les *Proteus* arrivent en tête avec 63%, suivis des *Klebsiella* 41 %, les *Escherichia coli* 21%, les *Citrobacters* et *Enterobacters* 20 % et *Salmonella* spp. et *Shigella* 8%.

ABSTRACT

Food quality has become a major concern for consumers in many countries. Indeed, in recent decades, the world has experienced cases of bovine spongiform encephalopathy (BSE) in the United Kingdom and other more common nutritional problems associated with *Salmonella*, enterohaemorrhagic *Escherichia coli*, scrapie, chicken with dioxin, listeriosis. This situation has led savvy consumers to demand that the food sold to them be safe. Frozen foods are among the most consumed foods in the big cities of DR Congo. However, a good part of these products undergo a break in the cold chain as it deteriorates and becomes harmful to the health of consumers. We know that fish is a very perishable commodity and requires the continuous maintenance of the cold chain. However, cuts in energy supplies are recurrent in our capital. And this becomes a dilemma for Kinshasa consumers. What is the impact of the break in the cold chain on the quality of these frozen foods sold in the Kinshasa markets?

The objective of this research, based on isolation, identification and enumeration techniques and in accordance with the ISO standards specific to each germ, is to perform a microbiological analysis of the packaged, unpacked and cut chicken of the horse mackerel cardboard, exposed on stalls and local salted fish, imported and Congo River fish sold on some markets of Kinshasa, study the stakes of the safety by the method ISO-22000: 2005 - HACCP and propose to the public authority the application of these principles of sanitation, to popularize them and to reinforce food hygiene measures in the large agglomerations of the country for the benefit of public health (accumulation of waste on the streets and sewer congestion) and to combat the toxicities Collective food infections (TIAC).

This study analysis shows that the frequency of contamination of micro-organisms, *Proteus*, top with 63%, followed by *Klebsiella* 41%, *Escherichia coli* 21%, *Citrobacters* and *Enterobacters* 20% and *Salmonella* spp. And *Shigella* 8%.
