



## Qualité hygiénique du poisson transformé et commercialisé au Tchad

A. Gamane Kaffine, A. Tidjani & J.C. Micha

**A. Gamane Kaffine :**

**A. Tidjani :**

**J.C. Micha :**

DOI: [10.25518/2295-8010.380](https://doi.org/10.25518/2295-8010.380)

### Résumé :

Au Tchad, le poisson transformé est l'une des denrées accessibles à toutes les couches sociales. A ce titre, il devient une préoccupation de sécurité alimentaire. Il est, de plus en plus, sujet à de probables risques de contamination dus aux inobservances des règles d'hygiène. A cause de cette suspicion, la consommation du poisson transformé devient également un problème de santé publique. Cette étude vise à évaluer la qualité hygiénique du poisson transformé et commercialisé au Tchad. Une analyse microbiologique a été réalisée sur 15 échantillons de poissons fumés et 15 échantillons de poissons séchés, prélevés au hasard dans un tas de produits finis appartenant à une population de 100 mareyeuses. Ces échantillons provenaient de quatre villages en bordure sud du lac Tchad et du marché de poissons de N'Djaména. Les résultats ont indiqué que 83,3% des produits analysés étaient positifs pour les germes recherchés et n'étaient pas satisfaisants pour la consommation humaine. L'observation des milieux de travail a montré des défauts technologiques dans le diagramme de production des poissons: inobservance des règles d'hygiène, utilisation de produits de conservation non homologués, ... Les produits traités contenaient des salmonelles, des staphylocoques, des coliformes, des moisissures, des levures, des flores mésophiles, des bactéries anaérobies sulfite-réductrices (ASR), des Clostridium et des Escherichia coli. Cela prouve à suffisance que les transformatrices ne respectent pas les règles élémentaires d'hygiène. De toute évidence, les résultats de ces analyses invitent les acteurs à une amélioration de la qualité microbiologique du poisson transformé et commercialisé au Tchad.

### Abstract :

#### Hygienic Quality of Processed Fish Marketed in Chad, Quality.

In Chad, processed fish is one of the food commodities available to all social classes. It is increasingly subject to probable risks of contamination due to the inobservance of the hygiene rules. Because of this suspicion, the consumption of processed fish becomes also a public health problem. This study aims to assess the hygienic quality of fish processed and marketed in Chad. A microbiological analysis was performed on 15 samples of smoked fish and 15 samples of dried fish, randomly collected from a bunch of finished products belonging to a population of 100 female wholesale fish merchants. The fish samples were taken from four villages in the southern border of the Chad Lake, and from N'Djamena fish market. The results indicated that 83,3% of the products were positive to all investigated germs, and that the products were not satisfactory for human consumption. Observations of the working places showed significant technical defects

in the fish production process such a non-observance of hygienic rules, the use of not approved conservation products etc. The processed products contained salmonella sp., staphylococci, coliforms, fungi and yeasts, mesophilic flora, anaerobic sulfite-reducing bacteria (ASR), Clostridium and Escherichia coli. This proves clearly that the processors do not respect the basic rules of hygiene. Hence, the results of these analyses urge the actors to improve the microbiological quality of the fish processed and marketed in Chad.

**Keywords** : Chad, Fish farming, HACCP, Insurance quality, processed fish

PDF généré automatiquement le 2020-07-03 22:31:37

Url de l'article : <https://popups.uliege.be:443/2295-8010/index.php?id=380>