

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

Thème : 3 - **Qualité** Sous-thème : 3 - 4 **Gestion de la qualité**

Notice n° : 2002-1708

Utilisation à bon ou à mauvais escient des critères microbiologiques pour les produits de la mer

Use and misuse of microbiological criteria for seafood

Huss, H.H.

Danish Institute for Fisheries Research, Department of Seafood Research, Soltofts Plads Technical university of Denmark, Building 221, DK 2800 Kgs, Lyngby, Denmark

Proceedings of the 30th WEFTA Plenary Meeting, Torshavn, Faroe Islands, 19-22 juin 2000, p. 63-73 - *Texte en Anglais*

● Référence bibliographique enrichie

Cet article s'inscrit dans le débat actuel sur l'intérêt et l'utilisation des critères microbiologiques qui sont largement utilisés dans l'industrie alimentaire et par les autorités gouvernementales. L'auteur attire l'attention sur les conditions requises pour la définition et l'application des critères microbiologiques en s'appuyant sur les recommandations de la Commission du Codex Alimentarius et les communications récentes des autorités scientifiques européennes.