

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : **28 – Décembre 2004**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 1 Sécurité alimentaire**

Notice n° : **2004-2859**

Une évaluation semi-quantitative du risque sanitaire des produits de la mer

A semi-quantitative seafood safety risk assessment

Sumner J. and Ross T.*

* Centre for Food Safety and Quality, School of Agricultural Science, University of Tasmania, GPO Box 252-54, Hobart, TAS 7001, Australia ; Tél./ Fax : +61-3-6394-7640 ; E-mail : sfoodcons@A130.aone.net.au

International Journal of Food Microbiology, 2002, 77 (1-2), p. 55-59 - *Texte en Anglais*

● Résumé

L'article évalue les risques et classe les dangers associés à la consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture sur la base d'une étude épidémiologique australienne. Cette classification met en avant les intoxications liées à la ciguatoxine et à la consommation de poissons de récif ainsi que la contamination virale associée à la consommation d'huîtres. Cette publication illustre la mise en application de l'évaluation du risque dans les produits de la pêche et de l'aquaculture (cf. notice 2004-2883).