

# 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 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 2004-2884

**Evaluation des risques nutritionnels et sanitaires.** Priorités 2004/2007  
2004, 56 p.

Adresse Internet : <http://www.anses.fr/cgi-bin/countdocs.cgi?Documents/NUT-Ra-ProgrammeRsqNut.pdf>

## ● Résumé

Ce rapport présente le programme de travail de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) pour les trois prochaines années (2004-2007). Ce document précise en particulier la méthodologie utilisée par l'AFSSA pour définir ses priorités. Il donne ensuite les thématiques jugées prioritaires par l'AFSSA et ses comités d'experts. Sont enfin présentés sous forme de tableaux synthétiques ces thématiques, ainsi que la liste des groupes de travail en cours ou qui débiteront pour la période 2004-2007.

Les principales thématiques concernant les produits de la mer et d'eau douce sont les suivantes :

- alimentation du poisson (cf. p. 27, 28, 48 et 56 du rapport),
- consommation de produits issus d'animaux clonés (cf. p. 24, 25, 45 et 56 du rapport),
- PCB (cf. p. 28, 29 et 49 du rapport),
- risques microbiologiques liés aux nouveaux modes de consommation (par exemple, poissons marinés et *Listeria monocytogenes*) (cf. p. 22, 38 et 56 du rapport),
- helminthiases transmises par l'alimentation (par exemple, poissons crus / anisakiase, bothriocéphaloses / poissons de lacs) (cf. p. 40 et 42 du rapport).