

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 43 – Septembre 2008

Thème : 3 – Qualité    Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2008-4490


### **Etat des lieux sur la microbiologie des poissons et des produits à base de poissons**

*Microbial update - fish and fish products*

**Betts R.**

Campden and Chorleywood Food Research Association, UK

*International Food Hygiene, 2008, 19 (2), p. 16-17 - Texte en Anglais:*

 *à commander à* : la revue ou à l'INIST

### **● Référence bibliographique enrichie**

L'article propose une vue d'ensemble sur les risques microbiologiques associés à la consommation des produits de la mer (poissons et coquillages). La flore initiale, la flore d'altération, les pathogènes, les toxines, ainsi que les méthodes de préservation, sont décrits. Ces informations améliorent la connaissance des produits de la mer afin de mieux en assurer la conservation tout en préservant la qualité et la sécurité.