

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 53 – Septembre 2010

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

Notice n° : 2010-5339

## **Avis de l'AFSSA du 23 avril 2010 relatif aux dangers microbiologiques des aliments consommés crus**

**Avis AFSSA, 2010-04-23**, p. 1-24



<http://www.afssa.fr/Documents/MIC2008sa0172.pdf>

### ● **Résumé**

Cet avis fait suite à une auto-saisine de l'AFSSA. A noter que par aliments crus, l'AFSSA entend « les aliments dont tout ou partie des ingrédients n'a pas subi de traitement thermique susceptible de réduire significativement leur charge microbiologique et qui sont conservés sous différentes formes (surgelés, réfrigérés, par exemple) ».

L'avis présente les différents modes de contamination des aliments consommés crus, notamment les poissons, mollusques et crustacés, et les principaux dangers associés à ces aliments. Il fait le point sur les différentes méthodes de diagnostic disponibles pour les bactéries, les parasites et les virus.

Il présente les mesures de maîtrise applicables chez le producteur (pratiques culturales, pratiques d'élevage et d'abattage) et chez l'industriel (notamment l'impact de différentes technologies sur les dangers microbiologiques : congélation, acidification, désinfection, hautes pressions, lumière pulsée, ionisation et champs électriques pulsés).