

## Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 2 – Transformation    Sous-thème : 2 – 6 Coproduits

Notice n° : 2012-5883

### **Avis du Groupe scientifique sur les dangers biologiques du 21 septembre 2011 sur l'évaluation d'une nouvelle méthode de traitement pour les coproduits de catégorie 2 issus de poissons (Question n° : EFSA-Q-2010-01093)**

*Scientific Opinion on the evaluation of a new processing method for ABP Category 2 materials of fish origin*

**EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)**

2011, 9(9):2389, 11 p. - Doi : 10.2903/j.efsa.2011.

2389 - *Texte en Anglais*

■ <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2389.htm>

#### **● Référence bibliographique enrichie**

La nouvelle méthode à évaluer était un traitement des coproduits de catégorie 2 issus de poissons obtenus d'établissements aquacoles. Elle consiste en un broyage de la matière première poisson suivi d'une acidification avec de l'acide formique, d'un stockage pendant au moins 24 h à un pH < 4 et d'un traitement thermique à une température  $\geq 85^{\circ}\text{C}$  pendant au moins 25 minutes.

Le Groupe scientifique a conclu que, sur la base des résultats expérimentaux en laboratoire, le risque associé aux pathogènes présents dans les coproduits d'aquaculture serait réduit de manière adéquate par le procédé proposé, si les exigences du plan HACCP sont atteintes.

Cependant, comme il n'existe pas de validation du procédé dans un établissement existant, il n'est pas possible de conclure à la faisabilité du plan HACCP donné. Il est recommandé en outre que l'équipement à grande échelle soit conçu de manière à permettre une validation par l'exposition à des micro-organismes tests représentatifs.