

Bibliomer

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

Bibliomer n° : 61 – Janvier 2012

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 2012-5913

Guide sur la maîtrise des dangers liés aux poissons et produits de la mer, 4^{ème} édition

Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance, 4th Edition

FDA

2011, 468 p. - Texte en Anglais



<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/guidancedocuments/seafood/fishandfisheriesproductshazardsandcontrolsguide/default.htm>

● Résumé

Ce guide disponible sur Internet est écrit en anglais à l'intention des acteurs de la filière des produits de la mer. Il vise à aider les transformateurs dans leur analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP). Il donne des informations qui permettent d'identifier les risques associés aux produits, et aident à formuler des stratégies de contrôle.

Il informe les consommateurs et le public en général sur la sécurité des produits de la mer en termes de dangers et de contrôles.

Le guide comprend 21 chapitres :

- 1 - Informations générales
- 2 - Conduire une analyse des risques et élaborer un plan HACCP
- 3 - Risques liés aux espèces et aux procédés de traitements
- 4 - Les agents pathogènes de la zone de production (bactéries et virus des mollusques bivalves et des poissons)
- 5 - Les parasites
- 6 - Les toxines naturelles, phycotoxines (DSP, PSP, ciguatera...)
- 7 - Formation de scombrottoxine (histamine)
- 8 - Risques liés aux autres altérations (amines biogènes et produits d'oxydation des lipides)
- 9 - Pesticides et contaminants chimiques de l'environnement
- 10 - Le méthylmercure
- 11 - Les médicaments en aquaculture
- 12 - La croissance de bactéries pathogènes et la formation de toxines (autres que *Clostridium botulinum*) comme résultat d'une exposition à une température excessive
- 13 - La formation de toxine botulinique
- 14 - La croissance de bactéries pathogènes et la formation de toxines comme résultat d'un séchage insuffisant
- 15 - Formation de toxine de *Staphylococcus aureus* dans des mélanges de panures hydratés
- 16 - Survie de bactéries pathogènes lors de la cuisson ou de la pasteurisation
- 17 - Survie des bactéries pathogènes lors de procédés conçus pour maintenir les caractéristiques du produit cru (hautes pressions, IQF, irradiation, techniques douces)
- 18 - Introduction de bactéries pathogènes après une pasteurisation ou des procédés de cuisson particuliers
- 19 - Allergènes alimentaires majeurs non déclarés et certaines intolérances alimentaires dues à des additifs alimentaires interdits
- 20 - Inclusion de métal
- 21 - Inclusion de verre

Il est complété par 8 annexes :

- Formulaires (Analyse des risques et maîtrise des points critiques, feuille de calcul d'analyse des risques.)
- Diagramme de flux d'un produit type
- Arbre de Décision des points de contrôle critiques
- Croissance et inactivation de bactéries pathogènes
- Niveaux de sécurité de la FDA et l'EPA dans les réglementation et les guides
- Noms vernaculaires des poissons japonais et hawaïens consommés crus
- Les pathogènes bactériens et viraux des produits de la mer transformés qui sont les plus préoccupants pour la santé publique
- Procédures d'importation et de traitement pour la sécurité et la salubrité des poissons et des produits de la

pêche