

## Chapitre 13

# Sélection d'ouvrages et de publications

### MALADIES ASSOCIÉES À LA CONSOMMATION DE COQUILLAGES

Commission européenne. 2001. *Avis du Comité scientifique des mesures vétérinaires en rapport avec la santé publique sur Vibrio vulnificus et Vibrio parahaemolyticus (dans les aliments d'origine marine crus et peu cuits)*. Adopté les 19-20 septembre 2001. Direction générale de la santé et protection et des consommateurs.

Lee, R.J. & Younger, A.D. 2002. Developing microbiological risk assessment for shellfish purification. *Int. Biodeterior. Biodegrad.*, 50: 177–183.

Lees, D. 2000. Viruses and bivalve shellfish. *Int. J. Food Microbiol.*, 59: 81–116.

Rippey, S.R. 1994. Infectious diseases associated with molluscan shellfish consumption. *Clin. Microbiol. Rev.*, 7: 419–425.

OMS. [www.who.int/mediacentre/factsheets/](http://www.who.int/mediacentre/factsheets/)

### PURIFICATION – OUVRAGES GÉNÉRAUX

Jackson, K.L. & Ogburn, D.M. 1999. *Review of depuration and its role in shellfish quality assurance*. FRDC Project No. 96/355. NSW Fisheries Final Report Series No. 13. ISSN 1440–3544.

Otwell, W.S., Rodrick, G.E. & Martin, R.E. (eds). 1991. *Molluscan Shellfish Depuration*. Boca Raton, CRC Press Inc. 400 pp.

West, P.A. 1986. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) concept: application to bivalve shellfish purification systems. *J. Roy. Soc. Health*, 4: 133–140.

Younger, A. 1997. Approval of shellfish depuration systems in England and Wales. *Shellfish News*, Number 4. Lowestoft, UK, Cefas.

### GUIDES ET MANUELS D'UTILISATION

SFIA. 1995. *The Use of Artificial Seawater in Mollusc Purification (1994/25/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1995. *Operating Manual for the Medium Scale Multi-Layer System (95/31/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1995. *Operating Manual for the Vertical Stack System (95/32/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1995. *Operating Manual for the Large Scale Multi-Layer System (95/33/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1995. *Operating Manual for the Small Scale Shallow Tank System (95/34/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1995. *Operating Manual for the Bulk Bin System for Mussels (95/35/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1995. *General Operating Manual for Purification Systems of Non-Standard Design (95/36/FT)*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

SFIA. 1997. *Guidelines for the harvesting, handling and distribution of live bivalve molluscs*. Hull, UK, Sea Fish Industry Authority.

Wood, P.C. et Ayres, P.A. 1977. Artificial seawater for shellfish tanks. Laboratory Leaflet No. 39. Ministry of Agriculture, Fisheries and Food: Directorate of Fisheries Research. Lowestoft, UK.

## **HACCP**

Bird, P.D. 1993. *Oyster Purification Assessment*. New South Wales Health Department Oyster Program.

FAO/OMS. 2003. Hygiène alimentaire. Textes de base. Deuxième édition. Programme mixte FAO/OMS. Sur les normes alimentaires. FAO, Rome.

Huss, H.H., Ababouch, L. & Gram, L. 2003. Assessment and management of seafood safety and quality. *FAO Fisheries Technical Paper. No. 444*. Rome, FAO. 2003. 230p.

Mortimore, S. & Wallace, C. 1994. *HACCP: A practical approach*. Chapman & Hall:London.

National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods. 1992. Hazard Analysis and Critical Control Point System. *International Journal of Food Microbiology* 16:1–23.

National Seafood HACCP Alliance for Training and Education. 1997. HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point Training Curriculum Third Edition. North Carolina Sea Grant, North Carolina State University, Raleigh, North Carolina, USA.

SFIA. 1999. Guidance on Procedures to Minimise Risks to Food Safety in Bivalve Mollusc Purification, 1st Edition. Sea Fish Industry Authority: Hull, UK.

## LÉGISLATION

**Union européenne.** 2002. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union européenne* L 31, 1.2.2002: 1–24.

**Union européenne.** 2004. Rectificatif au règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. *Journal officiel de l'Union européenne* L 226, 25.6.2004: 22–82.

**Union européenne.** 2004. Rectificatif au règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. *Journal officiel de l'Union européenne* L 226, 25.6.2004: 83–127.

**Union européenne.** 2005. Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union européenne* L 338, 22.12.2005: 1–26.

**Union européenne.** 2005. Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) no 854/2004. *Journal officiel de l'Union européenne* L 338, 22.12.2005: 27–59.

**Union européenne.** 2005. Règlement (CE) n° 1666/2006 de la Commission du 6 novembre 2006 modifiant le règlement (CE) n° 2076/2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004. *Journal officiel de l'Union européenne* L 320, 18.11.2006: 47–49.

**FAO.** Risk assessment of *Vibrio vulnificus* in raw oysters, Interpretative Summary and Technical Report – Microbiological Risk Assessment Series – 8 Pre-Publication Version (août 2005).

**JETRO.** 2006. *Food Sanitation Law*. Avril 2006. Tokyo, Organisation japonaise du commerce extérieur.

**JETRO.** 2006. *Specification, standards and testing methods for foodstuffs, implements, containers and packaging, toys, detergents*. Juin 2006. Tokyo, Organisation japonaise du commerce extérieur.

**Avis du Comité scientifique des mesures vétérinaires** en rapport avec la santé publique sur *Vibrio vulnificus* et *Vibrio parahaemolyticus* dans les aliments d'origine marine crus et peu cuits, adopté les 19-20 septembre 2001

**Sumner, J., Ross, T. & Ababouch, L.** 2004. Application of risk assessment in the fish industry. *FAO Fisheries Technical Paper*. n° 442. Rome, FAO. 2004. 78p.

US FDA. 2006. *National Shellfish Sanitation Programme: Guide for the control of molluscan shellfish 2005*. [www.cfsan.fda.gov/~ear/nss3-toc.html](http://www.cfsan.fda.gov/~ear/nss3-toc.html)

### MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

APHA. 1970. Recommended procedures for the examination of seawater and shellfish, 4th ed. American Public Health Association, Washington, DC.

Donovan, T.D., Gallagher, S., Andrews, N.J., Greenwood, M.H., Graham, J., Russell, J. E., Roberts, D. & Lee, R. 1988. Modification of the standard UK method for the enumeration of *Escherichia coli* in live bivalve molluscs. *Communicable Disease and Public Health* 1: 188–196.

ISO. 2005. ISO TS 16649-3:2005 Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des *Escherichia coli* beta-glucuronidase positive – Partie 3: Technique du nombre le plus probable utilisant le bromo-5-chloro-4-indolyl-3 beta-D-glucuronate. Organisation internationale de normalisation, Genève.

### QUALITÉ DE L'EAU

Union européenne. 1998. Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine. *Journal officiel de l'Union européenne* L 330, 5.12.1998: 32–54.

OMS. 2004. Guidelines for drinking water quality. Volume 1: Recommendations. 3rd edition. Organisation mondiale de la santé, Genève. 515 pp.

### OUVRAGE D'ORDRE GÉNÉRAL

FAO. 1989. Report of the Workshop and Study Tour on Mollusc Sanitation and Marketing, 15–28 October 1989, France. Rome, FAO. 1989. 215 pp. Accessible à l'adresse Internet suivante: [www.fao.org/docrep/field/003/AB710E/AB710E00.HTM](http://www.fao.org/docrep/field/003/AB710E/AB710E00.HTM)

---

# Annexes

<b>Annexe 1:</b>	Code d'usage pour les poissons et les produits de la pêche .....	81
<b>Annexe 2:</b>	Norme pour les mollusques bivalves vivants et crus .....	101
<b>Annexe 3:</b>	Exemple de formulaire d'enregistrement d'un cycle de purification.....	111
<b>Annexe 4:</b>	Critères de purification du programme national des États-Unis d'Amérique en matière d'hygiène conchylicole (US NSSP) .....	113
<b>Annexe 5:</b>	Directives de qualité pour l'eau de boisson de l'OMS .....	129
<b>Annexe 6:</b>	Entreposage du homard et purification des coquillages .....	133
<b>Annexe 7:</b>	Dénombrement d' <i>Escherichia coli</i> dans les mollusques bivalves ...	145