

## Bibliografía

- **Reglamento (CE)** n° 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE)** n° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Real Decreto** 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Introducción a la microbiología moderna de los alimentos. R.G. Board. *Editorial Acribia* 1988.
- Guidelines for good hygienic practice in the manufacture of chilled foods. *E.C.F.F. (European Chilled Food Federation)* 1996.
- Guidance Note No. 15 Cook-chill systems in the food service sector (Revision 1) *Food Safety Authority of Ireland* Abbey Court, Lower Abbey Street Dublin 1.
- Guidance Note No. 18 Validation of product shelf-life (Revision 3) *Food Safety Authority of Ireland* 2017
- Microbial safety of minimally processed foods, Edited by John S. Novak, Gerald M. Sapers, Vijay K. Juneja. 2003 CRC Press LLC. *Rapid Detection of Food-borne Pathogens* CHG4360 John Paul Handrigan (4646280) December 2010.
- **Daelman, J.** 2013. Quantitative microbiological exposure assessment of *Bacillus cereus* in cooked-chilled foods. Thesis submitted in fulfilment of the requirements for the degree of doctor (PhD) in Applied Biological Sciences. *Faculty of Bioscience Engineering*, Ghent University.
- Risks for public health related to the presence of *Bacillus cereus* and other *Bacillus spp.*, including *Bacillus thuringiensis* in foodstuffs. EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ), ADOPTED: 9 June 2016.
- Emerging foodborne pathogens. Jeffrey M. Farber ICMSF Health Canada, Ottawa, ON, Canada Punta del Este, Uruguay Monday 5 October 2009. Rapid methods and automation in microbiology. Daniel Y.C. Fung, PhD. Professor of Food Science Kansas State University. 225 Call Hall Manhattan, Kansas 66506-1600 *Comprehensive reviews in food science and food safety*—Vol. 1, 2002.
- Advances in rapid detection methods for foodborne pathogens. Xihong Zhao<sup>1, 2,3</sup>, Chii-Wann Lin, Jun Wang, and Deog Hwan Oh<sup>2\*</sup> *J. Microbiol. Biotechnol.* (2014), 24(3), 297–312.
- Nuevas técnicas para la detección de microorganismos en los alimentos. Andrés Otero Carballeira. Universidad de León, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos. *Encuentro de Seguridad Alimentaria y Nutrición* (2007) Santander, 13 septiembre 2007.
- Alternative / Rapid Microbiological Methods, RMM.IMB GMP Information Seminar, Crowne Plaza, 27th September 2012. Greg McGurk, Executive Inspector. *Irish Medicines Board*.
- Quality risk management and the economics of implementing rapid microbiological methods. Michael J. Miller, Ph.D. President, Microbiology Consultants LLC. Reprinted from *European Pharmaceutical Review* Issue 2 2009.
- Methods for Rapid Detection of food borne Pathogens: An Overview P.K.Mandal, A.K. Biswas, K. Choi Uk Pal. *American Journal of Food Technology* 6(2)87.102 20011.
- Innovative solutions for Listeria detection and monitoring. Dr Nicholas Krohn 23 rd of May 2017. Eurofins I Gene Scan. Setting Standards.
- Biosensors for the detection of food pathogens. Palmiro Poltronieri <sup>1\*</sup>, Valeria Mezzolla <sup>1</sup>, Elisabetta Primiceri <sup>2,3</sup> and Giuseppe Maruccio <sup>2,3</sup>. *Foods* 2014, 3, 511–526; doi:10.3390/foods3030511.
- Aplicaciones de los Microarrays y Biochips en salud humana. Informe de Vigilancia Tecnológica. *Genoma España* 20. Nov. 2005.
- Aplicaciones de biosensores en la industria agroalimentaria. Informe de vigilancia tecnológica (vt). *Fundación para el conocimiento madri+d* CEIM, enero 2005.
- Tendencias sobre seguridad alimentaria. Informe de Vigilancia Tecnológica (vt). Fátima Mateos, Sandra Rodríguez. *Fundación EOI*, 2015, Madrid 2015.
- Grupo de Investigación HIBRO, AGR-0170. Microbiología predictiva. Rosa María García Gimeno, *Dpto. Bromatología y Tecnología de los Alimentos*. Universidad de Córdoba.
- Aplicaciones de los modelos predictivos en la industria alimentaria: casos de estudio sobre Listeria monocytogenes. A. Valero, R.M. Garcia. E. Carrasco, F. Perez, y G. Zurea. 48 *Alimentaria*, septiembre 05. e