



Autocontrôles microbiologiques sur carcasses et pièces de découpe : optimisation des méthodes et valorisation des résultats

Contexte et objectifs du travail

Les entreprises d'abattage-découpe mutualisent auprès de l'IFIP les résultats de leurs autocontrôles internes sur les carcasses et pièces de découpe depuis 1995. Cette mise en commun a permis l'accumulation de données harmonisées dans leur procédure de collecte, précaution indispensable pour leur exploitation et leur analyse individuelle et collective. Depuis deux ans dans le cadre de l'élaboration du GBPH et du cycle de formation sur le PMS, une diversité de pratiques et des questions récurrentes sont apparues sur les techniques de prélèvements sur carcasses et pièces de découpe. De la même manière, un **état des lieux des pratiques pour les analyses microbiologiques** correspondantes par le laboratoire interne ou externe, et le contrôle du nettoyage-désinfection devait être réalisé. Afin de connaître les pratiques des industrielles une enquête a été menée.

Principaux résultats

En 2010, notamment suite à l'enquête sur les prélèvements et analyses microbiologiques dans les entreprises d'abattage et de découpe de porc, **27 abattoirs** nous ont fait parvenir leurs résultats des contrôles microbiologiques sur carcasses (VS 22 abattoirs en 2009). Pour le suivi des pièces de découpe,

13 ateliers ont transmis leurs résultats (VS 11 ateliers en 2009).

Chaque entreprise a reçu un rapport présentant la synthèse des résultats obtenus et une analyse personnalisée avec l'évolution de ses résultats, et une proposition de carte de contrôle pour le suivi de l'hygiène des carcasses. Les résultats par entreprise sont par nature confidentiels. L'historique accumulé depuis plus de

10 ans a permis de mettre en place des procédures optimisées de contrôle de l'hygiène des procédés, notamment par la conception de cartes de contrôle adaptées à la filière.

Il a également servi de base aux discussions menées avec les entreprises et les organisations professionnelles pour la définition de critères microbiologiques dans le cadre de l'élaboration du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP du secteur abattage-découpe.

De plus, lors de discussions avec l'Administration française pour répondre aux évolutions de la législation européenne et nationale, cette base de données permet une interactivité entre les propositions des autorités et les données obtenues dans les entreprises. Concernant l'enquête sur les pratiques au niveau des contrôles microbiologiques, un questionnaire comportant trois volets (prélèvements, analyses, et nettoyage-désinfection) a donc été conçu par l'IFIP et envoyé aux entreprises qui participent habituellement au plan de contrôle Certiviande ainsi qu'aux adhérents des organisations professionnelles (SNIV-SNCP, FNICGV, FNEAP) de la filière viande.

Plus de **50 entreprises** ont répondu avec une forte majorité d'entreprise de la filière porcine.

Les prélèvements sur carcasses (sites, méthodes, fréquences), qui ont fait l'objet de recommandations professionnelles via Certiviande et qui ont été détaillées avec la Décision 471/2001, **sont plutôt bien standardisés**.

Néanmoins cette standardisation est plus marquée en porc (Effet Plan de contrôle Certiviande-ITP) que pour les bovins et les ovins. **En découpe, les prélèvements sont très variables**, aussi bien en ce qui concerne les sites que les fréquences, ou le type de prélèvement.

Les analyses bactériologiques, qu'elles soient réalisées en interne ou en externe, **sont également variables** ; pour un même milieu, les températures et les durées peuvent être ainsi différentes d'une entreprise à l'autre.

Enfin, **le contrôle du nettoyage-désinfection réalisés apparaît plus uniformisé**, même si des différences apparaissent sur les températures et les durées utilisées.

Les résultats de l'enquête montre qu'il est nécessaire de

- (1) sensibiliser les opérateurs de la filière viande à la standardisation des prélèvements (y compris en interne),
- (2) de renforcer les recommandations collectives (dans les GBPH par exemple),
- (3) d'évaluer l'impact des différences de pratiques sur les résultats d'autocontrôles afin de faciliter l'interprétation collective des résultats ou le changement des pratiques.

Partenariats et collaborations

Organisations professionnelles : SNIV-SNCP, FNICGV, FNEAP.

Entreprises d'abattage-découpe de la filière viande.

Financier :

France AgriMer

Contact responsable de l'action

Alain LE ROUX
(alain.leroux@ifip.asso.fr)

En savoir +

Interventions

- Réunion Responsable qualité de la filière porcine, 15 Octobre 2010, Le Rheu.
- Réunion Responsable qualité de la filière viande, Fédérations professionnelles, 2^{ème} trimestre 2011.

Publications

- Design of control charts to monitor the microbiological contamination of pork meat cuts. J.-C. Augustin, B. Minvielle. Food Control 19 (2008) 82-97.

Autres transferts

- Plusieurs entreprises ont bénéficié d'un accompagnement personnalisé pour la révision de leur plan de contrôle microbiologique, avec la mise en place de cartes de contrôle pour le suivi de l'hygiène des procédés.
- Des échanges concernant les critères microbiologiques pour les pièces de découpe de porcs ont eu lieu durant l'année avec les Fédérations des industriels de l'aval et de la distribution.