



Fiche 64

Appui aux entreprises de transformation pour la sécurité sanitaire des produits

Contexte et objectifs

La sécurité sanitaire des procédés de fabrication et des produits qui en sont issus, demeure un enjeu fondamental pour le maintien de l'activité et le développement des industries de transformation de la viande.

La médiatisation des alertes sanitaires a été moins forte en 2011 que l'année précédente. Néanmoins, le nombre de notifications (alertes, informations ou blocages aux frontières) lancées par la DG Sanco a encore augmenté en 2011 par rapport à 2010.

Sur les 3 032 notifications lancées par la DG Sanco en 2011, 188 ont concerné des produits à base de viande (hors poulet) dont les produits à base de porc ou destinés à la production de charcuteries. Ces notifications sur les produits de porc plus ou moins transformés concernent à 41% des dangers microbiologiques (*Salmonella*, *Listeria monocytogenes* et les *E. coli entéropathogènes*) mais aussi des dangers physiques (corps étrangers), des dangers chimiques ou les allergènes majeurs (soja ou gluten non déclarés) en plus faible proportion. Leur augmentation, année après année, montre que les autorités sanitaires européennes disposent aujourd'hui d'un outil de surveillance de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, destiné à la protection et à l'information du consommateur.

C'est pourquoi, bien que la France soit à l'origine de peu de notifications (13 pour les produits à base de viande hors poulet sur les 188 notifications de 2011), les professionnels de la transformation des viandes n'ont pas d'autre choix que de continuer à anticiper pour éviter les accidents et répondre toujours mieux au besoin de sécurité du consommateur.



L'objectif de cette action est d'aider par tous les moyens possibles les transformateurs industriels ou artisans à maîtriser le niveau de sécurité sanitaire de leurs produits et de leurs procédés.

Principaux résultats

En 2011, l'IFIP a mis à la disposition des transformateurs son expertise reconnue dans le domaine de la sécurité des aliments. Cette expertise est utilisée collectivement dans le cadre des différents groupes de travail auxquels l'IFIP participe : à la FICT (fédération des industries charcutiers traiteurs), commission sécurité des aliments, groupe de travail rillettes, groupe de travail sur l'harmonisation de critères microbiologiques de la filière pour les matières premières, ou au travers l'assistance de la CNCT (confédération nationale des charcutiers traiteurs) pour la révision de son guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Cette expertise a aussi été requise individuellement et déployée dans les nombreuses entreprises qui en ont fait la demande, sous la forme d'audits, d'assistance technique ciblée, d'assistance en situation de crise ou de formations spécialisées.



Partenariats et collaborations

Professionnels de la transformation, FICT, CNCT, DGAI, ANSES, INFOMA, FEDEMET, ...

Financeurs

Professionnels, INFOMA, INAPORC....

Contact responsable de l'action

DMV Etienne PIERRON
(etienne.pierron@ifip.asso.fr)

En savoir +

Formations et interventions

- Formation HACCP et technologie des produits carnés pour les techniciens vétérinaires (formation à l'INFOMA)
- Formation sécurité des procédés pour 20 cadres et 410 personnels de production chez un industriel de la charcuterie cuite.
- Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène pour 20 opérateurs de production en charcuterie de volaille.
- Formation HACCP et BPH pour responsable qualité en industrie charcutière
- Restitutions d'audits charte rillettes
- Pilotage d'un programme d'assèchement des ateliers et procédé pour industriel
- Expertise pour le CES microbiologie de l'ANSES
- Pilotage de la création d'un GBPH pour les mélanges technologiques et d'épices et/ou de plantes aromatiques pour la FEDEMET

Publications

- Lignes directrices pour l'élaboration d'un plan de surveillance environnemental de *L. monocytogenes* pour les charcuteries cuites
- Position IFIP sur les critères microbiologiques harmonisés pour la qualification des fournisseurs
- Fiches techniques procédé pour la DGAL
- Préparation de la future charte saucisson sec pour la maîtrise des *Salmonella* dans les produits secs
- Préparation de la démarche de progrès pour entraîner les petits producteurs vers une augmentation du niveau de sécurité sanitaire de leurs procédés.
- Révision de la fiche *Listeria monocytogenes* en collaboration avec le CES microbiologie de l'ANSES

Autres transferts

- 5 audits sécurité charte rillettes
- 3 audits sécurité procédé pour des entreprises en situation de crise et suivi des actions correctives mises en place
- 4 audits de fabricants de mélanges technologiques
- Mise au point et validation de traitements thermiques de pasteurisation de surface avec calcul de VP.