



Financeurs :
INAPORC

Contact :
alain.leroux@ifip.asso.fr

Valorisation

- Formations des responsables qualité des entreprises d'abattage/découpe. Rennes, 6-7 octobre 2016

Maîtrise des Salmonelles : gestion précoce des incidents à l'abattoir

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Selon l'EFSA, l'agence européenne de sécurité des aliments, 10 à 30% des salmonelloses humaines seraient dues à la consommation de viande de porc en Europe (EFSA, 2010b, 2011).

La maîtrise des salmonelles dans la filière porcine française constitue un enjeu majeur en termes de Santé Publique, mais également pour sa **compétitivité économique au niveau européen et international**.

L'abattage constitue le maillon principal auquel les salmonelles sont introduites directement ou indirectement sur les carcasses, essentiellement via les matières fécales (EFSA 2010a, 2010b), et de nombreuses études ont été conduites et publiées depuis le début des années 80 pour déterminer l'importance des différentes étapes du procédé d'abattage dans la maîtrise de cette contamination.

Lors du process d'abattage, certaines étapes sensibles (détourage de la rosette, ouverture abdominale, éviscération...) sont susceptibles de transférer des matières fécales sur la carcasse, et des Salmonelles potentiellement présentes dans ces matières fécales.

Les configurations actuelles des chaînes d'abattage et **leurs cadences élevées** ne permettent généralement pas une gestion suffisamment précoce des carcasses souillées, ce qui favorise **les contaminations croisées**.

En effet, les carcasses présentant des matières fécales sur des zones étendues (lors d'un incident d'éviscération par exemple) (souillures étendues) ou sur des zones réduites (souillures spot) sont essentiellement **traitées en fin de chaîne, après la pesée**.

Elles ont donc préalablement suivi toutes les étapes du process (bien que certaines opérations ne soient pas réalisées) et potentiellement généré des contaminations croisées avec le matériel, les structures et le personnel.

RÉSULTATS

Suite aux discussions avec divers responsables qualité et de maintenance d'outil d'abattage découpe de porcs et lors de réunions avec le groupe de travail composé de responsable qualité sur le Guide de Bonne pratique d'Hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abat-

tage et la découpe de porcs, les industriels ont fait part qu'avant d'identifier les solutions techniques envisageables pour gérer les incidents lors de l'abattage, un travail sur l'occurrence de ces incidents doit être effectué.

Ainsi au cours de cette étude, l'IFIP a évalué dans 10 abattoirs de porc représentatif de l'industrie d'abattage national, les pratiques sur la gestion des souillures fécales et la prévalence d'apparition de ces souillures aux étapes sensibles du process.

Cette étude exploratoire, à travers 10 abattoirs porcins français, a permis à l'IFIP de rendre une description fidèle de la contamination en matières fécales tout au long d'une chaîne d'abattage. La contamination en matières fécales tout au long de la chaîne d'abattage est caractérisée par des niveaux différents selon les étapes du process.

Ainsi, les occurrences de matières fécales aux étapes « table aux nerfs », résultante de l'échaudage et de l'épilage, et du « détourage de la rosette » sont non seulement significativement différentes d'un abattoir à un autre mais également présentent une disparité plus importante que les autres étapes.

La notation en fin de chaîne permet de connaître la maîtrise des matières fécales au cours du process.

Cette étude a permis **l'élaboration d'une grille d'observation** permettant de caractériser l'occurrence des carcasses souillées.

Ainsi, la notation s'effectue avec deux types de souillures [Spot (S) / Etendue (E)] et deux types de notes [Note 1 = Faible ou Moyen- / Note 2 = Moyen+ ou Important].

Lors de l'observation, l'opérateur notera par exemple S1 pour une contamination Spot de faible ampleur.

PERSPECTIVES

Après ce travail sur l'occurrence des souillures fécales, un travail doit porter **la caractérisation du contenu intestinal en lien avec les pratiques d'élevages**.

En effet, l'apparition de souillures fécales est influencée par la nature et la fluidité des fèces présentes dans le fuseau du porc lors de l'abattage.