

La maîtrise des *E coli* pathogènes dans les viandes hachées

La maîtrise des *E coli* pathogènes passe par un ensemble de bonnes pratiques industrielles à chaque étape de la chaîne d'élaboration (abattage, découpe et hachage) complétées par la maîtrise de la chaîne du froid ainsi que, chez le consommateur, par la cuisson « à cœur » des viandes hachées pour les populations sensibles (jeunes enfants en particulier).

Un référentiel national « propreté des animaux »

La maîtrise de l'hygiène de la viande commence avec le contrôle de la propreté des animaux livrés à l'abattoir comme l'a institué l'interprofession Interbev. La diffusion de ce référentiel est accompagnée, pour les éleveurs, d'une information circonstanciée sur l'importance de la propreté des animaux pour l'hygiène des viandes. Son non-respect débouche sur des sanctions à l'endroit des éleveurs. Cet outil interprofessionnel a entraîné ces dernières années une nette amélioration de la propreté des animaux livrés à l'abattoir.

Le plan de maîtrise des entreprises du SNIV-SNCP

Si l'abattoir est le lieu essentiel de maîtrise du danger *E coli* pathogènes, c'est parce qu'il est le lieu où peuvent se produire des transferts de la bactérie depuis la peau de l'animal ou son tube digestif vers la viande. Pour prévenir ces contaminations en entrée de chaîne, les entreprises françaises des viandes ont établi depuis fin 2005 un cahier des charges intitulé "**Plan de maîtrise des *E coli* pathogènes**" en **3 volets**. Pour chaque volet, ce plan propose une analyse de risques et référence tous les moyens de maîtrise à mettre en place. **A l'abattoir**, la maîtrise du risque passe par l'assurance d'étapes essentielles comme : - la bonne préparation des carcasses lors du retrait du cuir (matériel adéquat et bonne gestuelle du personnel) ; - la bonne préparation à l'ablation du tube digestif en ligaturant l'oesophage et le rectum ; - le renforcement du contrôle de ces pratiques ; - l'éviction de la filière "viande hachée" de tout quartier ayant été souillé suite à un incident d'éviscération (les produits issus de ces carcasses sont orientés vers des filières sécurisées grâce au recours à une cuisson industrielle des viandes). **A l'atelier de découpe** s'appliquent toutes les règles d'hygiène élémentaires (traçabilité des produits, respect de la chaîne du froid etc ...) ainsi que la maîtrise des contaminations croisées. Le contrôle qualité s'assure également que les viandes issues des carcasses évincées ne sont pas utilisées pour fabriquer de la viande hachée. **A l'atelier de fabrication de la viande hachée**, le plan de surveillance est complété par un plan d'analyses portant sur la recherche d'*E coli* O157:H7 sur chaque mêlée de viande hachée surgelée (une mêlée = un hachoir). Ce plan de contrôle renforcé vise à repérer les lots à contexte épidémique et à les écarter de la mise en marché. Ces lots écartés sont détruits ou traités dans une filière sécurisée.

La maîtrise des interfaces : le SNIV-SNCP va plus loin

Lorsque l'élaboration de la viande hachée a lieu sur le même site que l'abattage des animaux, la maîtrise des process est réalisée de manière intégrée, en un seul *continuum* qualité. Dans le cas où des viandes proviennent d'établissements d'abattage et de découpe différents de celui de l'élaboration finale des viandes hachées, la réglementation européenne (règlement CE 1760-2000) oblige à ce que les viandes proviennent d'animaux abattus dans un seul et même pays (il peut y avoir plusieurs abattoirs) ce qui limite les assemblages de matières premières. Il est apparu cependant utile aux entreprises du SNIV-SNCP d'aller plus loin et d'imposer à leurs fournisseurs de viandes le respect des critères du référentiel énoncés ci-dessus pour l'abattage et la découpe. La maîtrise des fournisseurs passe donc par des règles précises spécifiant entre autre les obligations d'hygiène à respecter à l'abattoir, l'exclusion de quartiers ayant subi des contaminations lors de l'éviscération, le respect d'un plan d'analyses de suivi de l'hygiène du fournisseur « abattoir », le respect de règles de température pour le transport des carcasses et une obligation de sélection des fournisseurs avec une évaluation de ces derniers comprenant des audits sur site. Aucun achat auprès de fournisseurs occasionnels non listés n'est autorisé.

160 points d'audit

En 2010, les entreprises françaises des viandes (SNIV-SNCP) ont adhéré à une démarche d'audit volontaire du référentiel "Plan de maîtrise des *E coli* pathogènes". Un cabinet d'audits indépendant et expert du secteur passe au tamis le référentiel, avec un oeil externe et équitable. 160 points sont audités, dont 91 pour le secteur de l'abattage. Une première campagne d'audits en 2010 a permis à chaque site de mesurer son niveau d'application du référentiel. Les sites industriels ainsi positionnés à la pointe des démarches de sécurité alimentaire disposent d'un référentiel inédit leur permettant de comparer et d'améliorer leurs performances. Il leur permet également de partager les meilleures pratiques de chacun ainsi mises au service de tous. Une deuxième campagne d'audits est engagée en 2011 afin d'évaluer les progrès enregistrés. Elle porte sur 40 sites membres du SNIV-SNCP, la plupart exerçant à la fois l'abattage et la découpe des carcasses et l'activité d'élaboration de viande hachée.