



Valorisation des contrôles microbiologiques des carcasses et des pièces de découpe

Contexte et objectifs

Les entreprises d'abattage-découpe mutualisent auprès de l'IFIP les résultats de leurs autocontrôles microbiologiques internes sur les carcasses et pièces de découpe de porcs charcutiers 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.

Peu de données étant disponibles concernant plus spécifiquement les cochons, alors que des références étaient demandées dans le cadre de la **Notice Technique Label Rouge** et de la **CCP de viande de cochon**, une demande spécifique a été adressée auprès des entreprises concernées pour obtenir et analyser leurs résultats d'autocontrôles.



Principaux résultats

En 2011, nous avons obtenus les résultats microbiologiques correspondant à **6 500 prélèvements de carcasses** de porc réalisés en 2011 et issus de **28 abattoirs** (22 abattoirs en 2009 et 27 en 2010).

Pour le suivi des pièces de découpe, **15 ateliers** ont transmis leurs résultats (11 ateliers en 2009, 13 en 2010) correspondant à **5 500 prélèvements** sur viande de porcs charcutier.

En ce qui concerne la viande de cochons, pour cette première année de synthèse, l'IFIP a eu accès aux résultats de **9 abattoirs**, provenant de **1 000 prélèvements** sur carcasses de cochons.

En ce qui concerne les résultats de découpe de viande de cochon, le nombre insuffisant d'entreprises n'a pas permis d'en faire une analyse collective.

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.

Financier

France AgriMer en 2010

Contact responsable de l'action

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

En savoir +

Formation

Plan de Contrôle Microbiologique : Evaluer et optimiser ses autocontrôles – Rennes, 8-9 Novembre 2011.

Autre transfert

Discussions nationales sur les critères microbiologiques devant être intégrés dans la Notice Technique Label Rouge et de la CCP de viande de cochon.

