

## Baromètre Pathogènes Indicateurs avancés pour la transformation

### Contexte

Les **professionnels de l'abattage-découpe et de la transformation** s'appuient traditionnellement sur **leurs résultats d'autocontrôles microbiologiques** pour s'assurer de la maîtrise de l'hygiène dans leur entreprise.

S'ils sont utiles et pertinents, ces résultats sont **souvent décalés** de la commercialisation des produits finis. Ces méthodes ne sont parfois **pas toujours suffisantes** pour anticiper et permettre une **réaction rapide et efficace afin de corriger une dérive éventuelle**.

### Objectifs de l'étude réalisée

**Définir des indicateurs avancés** – précoces – devrait permettre aux industriels cette anticipation nécessaire pour **assurer la sécurité sanitaire sur tout le procédé de fabrication**, en particulier sur *Salmonella* et *Listeria monocytogenes* – pathogènes majeurs de la filière – mais aussi sur *Clostridium perfringens*.

Certains de ces indicateurs précoces pourront être **collectivement compilés**, synthétisés et mis en relation avec les résultats des autocontrôles afin de **disposer d'un observatoire global de l'évolution de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité des produits dans la filière**.

### Ce qu'il faut en retenir

Il existe plus de **400 produits de charcuterie salaisons en France**, issus de technologies très diverses, **répartis en 14 familles différentes**. L'étude concerne quatre familles emblématiques de la charcuterie représentant plus de la moitié de la production française : **les jambons cuits et pièces cuites ; les saucisses cuites ; les rillettes ; les saucissons secs**. Quatre baromètres pathogènes spécifiques ont été établis pour ces quatre grandes familles.

Un **audit préalable** des plans HACCP et des systèmes de suivi des procédés a été effectué par le CTSCCV puis l'IFIP, afin de **sélectionner les paramètres les plus pertinents et les plus opérationnels** possibles concernant chaque famille de produits étudiés. **Ces quatre baromètres seront diffusés le plus largement possible auprès des opérateurs**.

Chaque entreprise pourra ensuite **adapter et paramétrer chaque baromètre** selon les spécificités de ses procédés de fabrication. Le baromètre permet également de **stocker les données** saisies afin de **suivre l'évolution sanitaire**. L'IFIP se tient à la disposition des opérateurs pour modifier et affiner le paramétrage des baromètres.

Comme suite logique, **la démarche devrait être étendue aux dix autres familles de produits**, afin que les quatorze familles décrites dans la version validée du GBPH industrie charcutière disposent chacune d'outils d'évaluation et de suivi adaptés.

*In fine*, si l'utilisation de cet outil se diffuse largement, **il sera possible de compiler les données au niveau national et de tenir un état des lieux régulier de la situation sanitaire de la maîtrise des procédés de fabrication des charcuteries**.



### Juillet 2010

Pour en savoir + :

Synthèse des résultats de l'étude disponible gratuitement sur l'espace Pro du site internet de l'IFIP

[www.ifip.asso.fr](http://www.ifip.asso.fr)

Rapport complet téléchargeable sur commande (paiement sécurisé de 25 Euros)



**Contact:**  
**Dr Étienne Pierron -**  
**Vétérinaire hygiéniste**

PIBS Le Prisme -  
56038 VANNES cedex

Tél. : + 33 (0) 6 16 98 25 69  
[etienne.pierron@ifip.asso.fr](mailto:etienne.pierron@ifip.asso.fr)