

Valorisation des plans de contrôle des carcasses et pièces via un outil web

► **Financier**
INAPORC

► **Contact**
alain.leroux@ifip.asso.fr

VALORISATION

- *Présentation lors d'un Webinaire en Décembre 2015 : 50 participants*
- *Mise à disposition du Webinaire sur le site de l'IFIP*
- *Ouverture de compte au 31 Mars 2016 : 31 entreprises*

CONTEXTE ET OBJECTIFS

Depuis 1996, les entreprises du secteur abattage-découpe de porc mettent en application le plan Certiviande⁽¹⁾ pour le suivi de la qualité microbiologique des carcasses et pièces de découpe de porc. Ainsi depuis 1997, l'IFIP mutualise, sur la base du volontariat, les résultats anonymés d'une vingtaine d'abattoirs et d'une douzaine de découpes lors d'une synthèse annuelle. De 1996 à 2010, une base de données de 100 000 prélèvements a pu être constituée avec des résultats d'Entérobactéries, de Pseudomonas, de Flore totale et de Salmonelles. Cette synthèse annuelle permet aux entreprises d'évaluer et d'interpréter leurs résultats individuels sur les 3 dernières années, mais aussi se positionner les unes par rapport aux autres. De plus, l'historique des autocontrôles permet de suivre l'évolution du niveau d'hygiène des produits du secteur abattage-découpe de porc. L'exploitation collective des résultats fournit des références nationales qui sont régulièrement valorisées lors des discussions sur les évolutions réglementaires (DGAL) ou professionnelles. Ces références sont également utilisées lors de discussions entre les différents maillons de la filière jusqu'à la distribution (FICT, FCD).

L'objectif est de développer une plateforme web, adossée à une base de données. Cette plateforme Web est conçue pour la collecte, l'analyse et la diffusion des résultats des autocontrôles des entreprises, avec la mise au point d'outils d'interprétation personnalisée (carte de contrôle, comparaison statistique de prévalence en Salmonelles,...).

DÉVELOPPEMENT

L'IFIP a développé le site : <http://pdc.ifip.asso.fr>. Ce site permet aux entreprises d'abattage-découpe de porcs de saisir les résultats de leurs autocontrôles et d'avoir un traitement instantané de leurs résultats sous forme de carte de contrôle pour le suivi de la maîtrise du process et de réaliser des tests statistiques sur leurs résultats.

Les entreprises font une demande d'ouverture de compte à L'IFIP et ont accès gratuitement à l'interface PDC. En parallèle, les entreprises ont accès à une synthèse annuelle des résultats collectés. De plus à partir de 2015, la DGAL doit transmettre les résultats d'autocontrôles Salmonella visés par le règlement (CE) n°2073/2005 à l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA), en application de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques. Pour ce faire, la DGAL prévoit de transférer cette activité de collecte des résultats d'autocontrôles sur le dispositif IFIP à partir de 2017. Un groupe de travail, composé des représentants des abattoirs (Culture-Viande, FNICGV-FNEAP), d'INAPORC, de l'IFIP et de la DGAL a été mis en place pour organiser la mise en place de ce nouveau dispositif de collecte, analyser les résultats et discuter des suites à donner en termes de maîtrise sanitaire.

PERSPECTIVES

Grâce à cette base de données, les abatteurs-découpeurs de porc disposent d'un outil indispensable pour répondre tant aux pouvoirs publics qu'aux différents maillons de la filière. De plus, l'outil permet grâce à sa conception évolutive de suivre les évolutions législatives ou les demandes complémentaires des industriels.

Exemple d'interfaces de l'outil web : PDC



(1) Guide de mise en place des plans de contrôle de la qualité microbiologique des carcasses et pièces de découpe de porc