

Dispositif de maîtrise des salmonelles dans la filière porcine française

Contexte et objectifs

Les actions de la filière porcine française pour maîtriser le risque de salmonelle sont nombreuses et réparties sur chaque maillon de notre filière. Il n'est pas simple de connaître l'ensemble de ces mesures et d'avoir une idée de la cohérence du dispositif quand on se trouve au sein d'un maillon.

L'Ifip qui bénéficie d'une vue d'ensemble a décrit dans ce programme l'ensemble du dispositif de maîtrise, afin de souligner sa cohérence et sa pertinence. La DGAL et l'ANSES ont également participé à ce travail descriptif.

Outre le partage de la connaissance du dispositif salmonelle français pour tous les opérateurs de la filière, ce travail a également vocation à **aider les entreprises exportatrices à expliquer aux services sanitaires étrangers l'architecture et la performance du dispositif français.**

Ainsi la description est technique mais aussi pédagogique pour les techniciens comme les commerciaux œuvrant sur les marchés exports de viandes et de charcuteries.

Résultats

La filière porcine française a depuis 20 ans, déployé un dispositif complet lui permettant de maîtriser le risque de contamination par les salmonelles des carcasses, des pièces, des viandes et des produits transformés de porc.

Du point de vue réglementaire, ce dispositif s'appuie sur la maîtrise par les entreprises de la filière (alimentation animale, élevage, abattage découpe, transformation) des bonnes pratiques inscrites dans les référentiels des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène rédigés pour chaque maillon de la filière. Il s'appuie également sur l'application des réglementations sanitaires françaises et européennes du paquet hygiène.

Les professionnels disposent de la liberté des moyens à mettre en œuvre pour maîtriser la sécurité de leurs fabrications. Ils doivent **justifier leurs choix et en assumer la responsabilité.** Pour cela, les professionnels doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire

(PMS). Ce plan inclut la mise en place des **bonnes pratiques d'hygiène** et de procédures fondées sur les principes HACCP (identification des dangers et mise en place de mesures de maîtrise de ces dangers).

Le dispositif français de maîtrise des salmonelles est renforcé par des initiatives de professionnels qui ont choisi d'aller plus loin que la réglementation en mettant en place des « **Chartes qualité** » d'application volontaire et des outils de surveillance renforcée des salmonelles. Le dispositif est complété par une surveillance des viandes et des produits par les instances nationales de contrôle. Cette surveillance s'appuie sur une mise en commun de données et de résultats d'analyses entre les professionnels, leur Institut (Ifip) et les agences de surveillance et de gestion des risques DGAL et ANSES. Enfin ce dispositif est enrichi par **des outils d'appréciation et de quantification du risque salmonelle**, permettant d'évaluer l'intérêt pour la protection du consommateur de déployer telle ou telle nouvelle mesure de maîtrise.

Perspectives

Ce document permet **un partage des informations entre chaque maillon de la filière.** Il permet une compréhension des actions conduites pour chaque métier. Il permet de positionner des mesures nouvelles de maîtrise et propose **des moyens de mesurer leur efficacité.**

Partenariats :
DGAL, ANSES, OQUALIM

Financier :
Inaporc

Contact :
gilles.nassy@ifip.asso.fr

Valorisation

Formations et interventions

- Formations des responsables qualité abattoir/déoupe et transformation
- Restitution à la Fict, à Inaporc, aux fédérations professionnelles. Publications : article site internet Ifip.

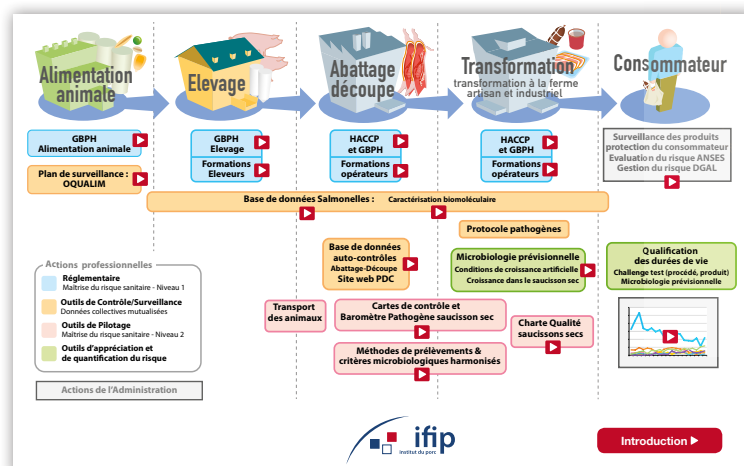


Schéma du dispositif français de maîtrise des salmonelles