



Incidence des opérations d'abattage et de découpe sur la contamination par *Listeria monocytogenes*

Isabelle Corrége

Pourquoi ?

Les épidémies de Listériose de 1992 et 1993 ont révélé la nécessité d'élargir les connaissances sur l'épidémiologie de *Listeria monocytogenes* en abattoir et atelier de découpe de porc.

Une étude réalisée par l'Institut Technique du Porc sur l'incidence des opérations d'abattage et de découpe de porc apporte les premiers éléments de réponse quand à l'importance et l'évolution de la contamination des produits porc par *Listeria monocytogenes*.

Évolution

- *Listeria monocytogenes* est faiblement présente sur les animaux à leur arrivée à l'abattoir.
- La contamination diminue sur la chaîne d'abattage, sauf lorsque la température d'échaudage ($t^{\circ} < 56 - 57^{\circ}C$) où les contaminations croisées sur le hall d'habillage ne sont pas maîtrisées. Par contre, la contamination augmente en **ressuage**, sauf dans le cas de ressuage à froid très négatif ($t^{\circ} < -10^{\circ}C$).
- **En salle de découpe**, la contamination

par *Listeria monocytogenes* augmente suite aux contaminations croisées au cours des opérations de découpe. Cependant, là aussi, le nombre de *Listeria monocytogenes* reste faible.

Attention !

Le nettoyage-désinfection des ressuges et salles de découpe, en particulier des zones en hauteur est un point critique à maîtriser afin d'éviter la persistance de

«niches» à *Listeria monocytogenes*.

Conclusion

Dans tous les cas (carcasses après ressuage, pièces de découpe, locaux), même si les taux de présence de *Listeria monocytogenes* peuvent être élevés, le nombre de *Listeria* reste toujours très

faible et conforme aux recommandations de la DGAL (< 100 *Listeria monocytogenes* /gramme).



Élevage

- rare pathologie en porc
- portage cutané essentiellement

Moyens de lutte :

- bactérie de l'environnement : éradication illusoire
- diminution prévalence semble difficile

Prévalence faible à moyenne

Animaux vivants

Chaîne d'abattage

lavage, échaudage, flambage : en général diminution de la contamination

Points critiques :

- température d'échaudage < 56°C
- contaminations croisées hall habillage
- nettoyage-désinfection chaîne d'abattage

Prévalence faible

Carcasses fin de chaîne

Ressuage

les systèmes à froid très négatifs (< -10°C) limitent l'augmentation de la contamination

Points critiques :

- nettoyage-désinfection des frigos
- « niches » à Listeria

Prévalence moyenne à élevée

Carcasses après réfrigération

Découpe

Points critiques :

- contamination initiale des carcasses
- contaminations croisées en découpe
- nettoyage-désinfection
- « niches » à Listeria

Prévalence élevée

Pièces de découpe

Nombre de *Listeria monocytogenes* toujours très faible et < 100 par gramme (recommandation DGAL)