



**Une expérience de plus de 25 ans
en hygiène des viandes et charcuteries**

Laboratoire de microbiologie de l'IFIP
à l'Ecole Vétérinaire d'Alfort (94)



**Une équipe à votre disposition
pour vous accompagner dans la formation,
l'audit hygiène, le gestion de crise, le conseil,
ou toutes autres demandes spécifiques...**



Des auditeurs et formateurs qualifiés et expérimentés,
spécialisés dans les viandes, charcuteries et salaisons (p.3)

8 préceptes de référence (p.2)

Un laboratoire de microbiologie
expert des contaminants pathogènes et d'altération (p.4)

Des formations d'excellence
et des audits d'hygiène approfondis
dans les ateliers charcutiers et traiteurs (p.3)



@IFIP_inst_porc

www.ifip.asso.fr

Abonnez-vous à la newsletter de l'ifip Infos Viandes et Charcuteries : ifip@ifip.asso.fr



IFIP - Institut du porc

LES 8 PRECEPTES DE REFERENCE

Fort de l'expérience d'Etienne Pierron, l'équipe d'hygiène des viandes et charcuterie a établi plusieurs préceptes qui structurent les conseils et audits sanitaires des formateurs de l'IFIP.

1 Usine sèche

L'eau favorise la survie, le développement et la colonisation des ateliers par *Listeria*. Toute présence d'eau dans un atelier représente un risque de multiplication et de transfert pour *Listeria*. Il est donc impératif d'**assécher les ateliers** pour s'en prémunir !

5 Plan de contrôle

Compte tenu du risque faible de présence de pathogène dans les produits, il est illusoire de compter sur des analyses sur produits finis pour les détecter systématiquement. Il est bien plus efficace de privilégier la **maîtrise des procédés** et les analyses microbiologiques dans **l'environnement**. Les analyses sur les produits finis ne sont utiles que pour éviter les plans de retrait et rappels si la maîtrise est insuffisante.

2 Actions préventives

Une liste d'indicateurs avancés

Quand les pathogènes sont retrouvés au sein des produits, il est déjà trop tard ! La maîtrise du risque microbiologique se situe en amont par la maîtrise irréprochable des procédés assainissants et par la garantie d'un environnement indemne de toute contamination en germes pathogènes. Cette maîtrise passe par un système d'indicateurs avancés visant à détecter le risque dans l'atelier avant que les produits ne soient contaminés.

6 Gestion des modes dégradés

Nettoyage, démarrages, gestion des pannes et arrêts machine, maintenance sont des opérations complexes qu'il convient de **surveiller** au plus près par des plans de prévention et de maîtrise appropriés. La contamination microbiologique provient très majoritairement de ces opérations particulières.

3 Baromètre Pathogènes

3

Ces indicateurs avancés sont rassemblés dans le Baromètre Pathogènes® : il s'agit d'un outil de type « **cartes de contrôle** » permettant de détecter les situations de baisse ou de perte de maîtrise.

7 Bien mesurer pour agir

Pour interpréter les résultats d'analyses microbiologiques, **il faut connaître à la fois les spécificités des analyses, leur précision et surtout prendre en compte l'échantillonnage réalisé** qui associera un intervalle de confiance à la valeur mesurée.

4 Choisir les bons indicateurs

4

Un indicateur toujours égal à 0 % ou à 100 % est inutile !
Il faut le remplacer par un indicateur ... plus sensible dans le premier cas ... et moins sensible dans le second cas.

8

Bien communiquer

Avoir la connaissance n'est pas suffisant ! Il faut savoir la transmettre aux personnes qui réalisent chaque jour un travail de la plus haute exigence. Pour se faire, **une communication adaptée, riche en exemples et pédagogique**, fait partie intégrante des qualités d'un bon formateur.

UNE ÉQUIPE D'AUDITEURS SPÉCIALISÉE DANS LA MAÎTRISE DES RISQUES

Les formateurs de l'équipe Hygiène des viandes et charcuteries de l'IFIP



Dr Etienne Pierron

etienne.pierron@ifip.asso.fr
02 97 68 14 13
06 16 98 25 69
basé à Vannes (56)

Docteur vétérinaire, Etienne Pierron a développé une expertise sur l'hygiène et la maîtrise microbiologique des viandes, charcuteries et salaisons depuis plus de 25 ans. Cette expertise a été construite sur le terrain auprès des entreprises en lien avec le laboratoire microbiologique de l'Ifip à Maisons Alfort.

- Il a accompagné nombre d'entreprises touchées par des **accidents sanitaires** et en particulier par **Listeria et salmonelles**. Il sert souvent de caution technique pour les entreprises face aux Services de Contrôle afin de faire valoir des **plans de sortie de crise**.

- Il a aidé les fabricants de rillettes à traverser les crises Listeria des années 2000 et a depuis conduit chaque année les audits rillettes dans le cadre de la **Charte Qualité Rillettes de la FICT**. Sur ce modèle, il a accompagné la Fédération pour la mise en place d'une **Charte Qualité Saucisson sec** et conduit les audits sur la maîtrise des salmonelles, ainsi que le pilotage, rédaction, et mise à jour du **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en industries charcutières**.

Le Dr Etienne Pierron forme les **Services Vétérinaires** aux risques charcuteries-salaisons lors de formations dispensées à l'INFOMA (Ecole des services du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) et à la DGAI pour les vétérinaires référents viandes et produits de charcuteries.

Sabine Jeuge et Arnaud Bozec ont suivi une formation terrain auprès d'Etienne Pierron et sont qualifiés pour mener les audits selon les outils et préceptes développés au sein de l'IFIP.



Sabine Jeuge

sabine.jeuge@ifip.asso.fr
01 43 68 57 85
basée à Maisons-Alfort (94)

Ingénieur en génie des procédés agroalimentaires Polytech Clermont, microbiologiste spécialisée en charcuteries et salaisons, Sabine Jeuge travaille sur le **comportement des germes dans les matrices** de charcuteries et salaisons, leurs sensibilités aux paramètres environnementaux (aw, T°C, pH, sel, nitrite...). Son expertise couvre les analyses microbiologiques (détection et quantification de bactéries pathogènes et d'altération), durée de vie des aliments et **microbiologie prévisionnelle**.



Arnaud Bozec

arnaud.bozec@ifip.asso.fr
02 99 60 93 81
basé à Rennes (35)

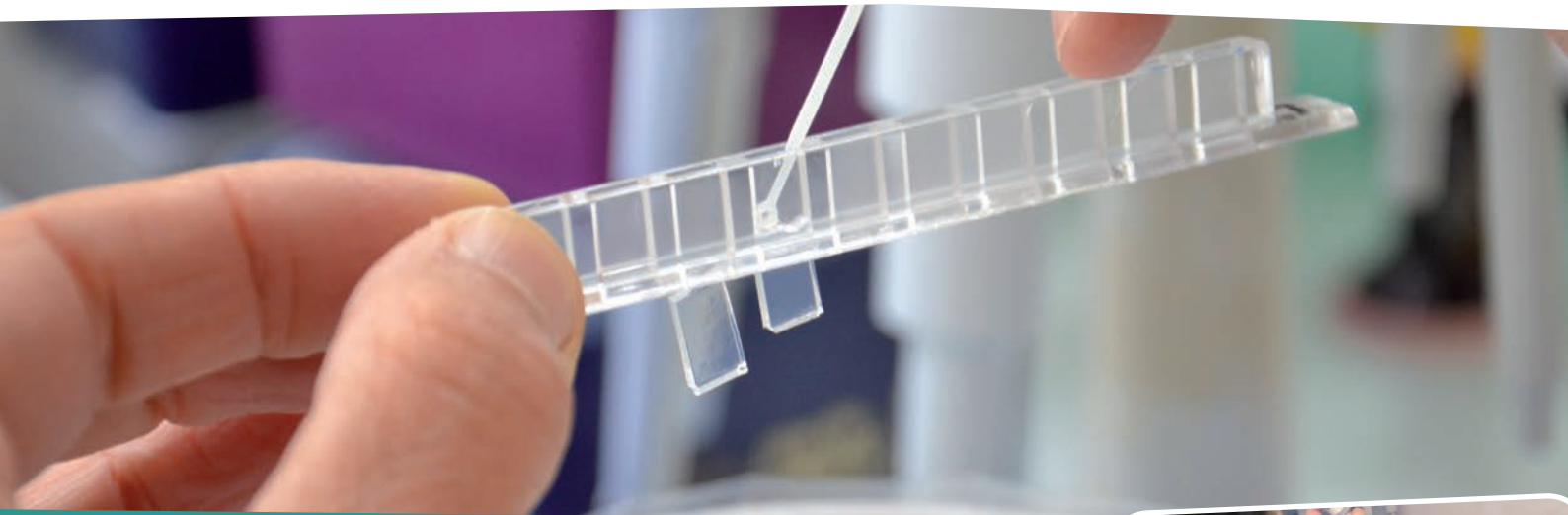
Ingénieur en agroalimentaire avec une expérience de Responsable Qualité dans une PME charcutière, Arnaud Bozec est expert dans le domaine de l'hygiène des viandes, des **systèmes qualité, de la traçabilité, du conditionnement et de la conservation des viandes**.

Des formations d'excellence et des audits hygiène approfondis Listeria, Salmonelles, Staphylocoques, ASR...

Méthodologie de formation à l'hygiène des viandes et charcuteries

Les microbiologistes, formateurs de l'équipe s'appuient sur **des supports pédagogiques** et disposent **d'outils pratiques et faciles à mettre en œuvre** par les opérateurs dans leur entreprise : Fiches Mémo pour la qualité, la maintenance et la production, en version numérique pour affichage dans les usines... Ils adaptent leurs interventions sur mesure et, si besoin, proposent **un suivi personnalisé pour accompagner les entreprises** garantissant une bonne assimilation des préceptes de l'Ifip...

**Le Laboratoire de microbiologie à Maisons Alfort
spécialisé dans l'analyse des produits carnés et traiteurs,
support technique et scientifique de l'IFIP**



Analyses microbiologiques, moléculaires et physico-chimiques pour **résoudre des incidents de fabrication** et d'altération ou pour identifier **l'origine d'une souche** persistante en atelier

Souchothèque de bactéries pathogènes et d'altération isolées majoritairement de la filière porcine

Laboratoire de microbiologie reconnu par la DGAI pour des **tests de croissance** de *Listeria monocytogenes* dans les aliments

