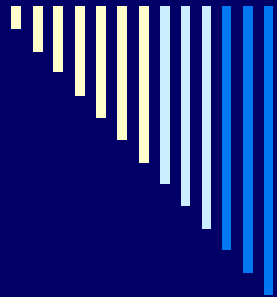


Retour d'expérience sur le  
procédé d'audit professionnel SNIV-SNCP:  
«une bien meilleure connaissance de nos  
outils et un partage des meilleures  
pratiques »

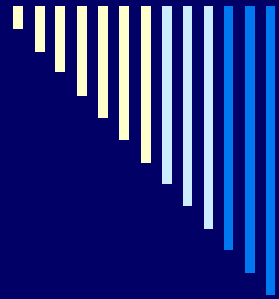


# Les industriels du SNIV-SNCP

Le syndicat *SNIV-SNCP*, les entreprises françaises de viande, c'est :

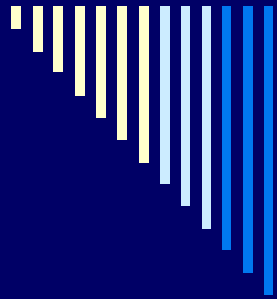
- 90 % de la viande hachée réfrigérée
- 76 % de la viande hachée surgelée
- Industriels intégrant les fonctions d'abattage-découpe-produits élaborés

➔ fort apport de matières premières internes à l'entreprise au site de fabrication de viande hachée



# Intérêt d'un référentiel commun?

- 2005 : à l'automne, épidémie à E coli O157:H7 sur viande hachée pour la première fois en France
  
- 2005 : publication du paquet hygiène:
  - Volonté de simplification et d'harmonisation
  - Règlement directement applicable
  - Une responsabilité accrue des professionnels
  - Les autorités fixent des objectifs, les professionnels y répondent par des moyens



# Intérêt d'un référentiel commun?

Nécessité de :

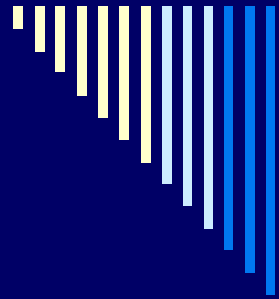
- **Connaître** : Renforcer les études et analyses /E coli O 157:H7 pour mieux connaître la bactérie et l'évolution de la prévalence en France
- **Analyser**: Réfléchir aux axes d'amélioration de options de maîtrise de la qualité hygiénique
- **Codifier** les bonnes pratiques sélectionnées
- **Communiquer** sur la base d'un socle technique commun



# Intérêt d'un référentiel commun?

## 4 axes engagés :

1. Grille de notation commune de la propreté des bovins vifs à l'entrée en abattoir (appliquée dès fin 2006)
2. Mise à jour le GBPH abattage et découpe des bovins suivant les nouvelles règles (en cours)
3. Expliciter, améliorer les pratiques et leur application (le plan de maîtrise E coli du SNIV-SNCP 2005 réactualisé mi-2009)
4. Confirmer la prévalence en E coli O 157:H7 en France (fait par les professionnels et la DGAI)



# Rappel sur le plan de maitrise des E coli pathogènes

## □ Champs d'application du référentiel:

- La viande hachée
- Les préparations de viandes hachées

## □ Le principe

S'appuie sur la réglementation et le GBPH « abattage et découpe des bovins » en introduisant des exigences de moyens complémentaires suite à analyse de risque applicable aux produits les plus sensibles (VHR et VHS)

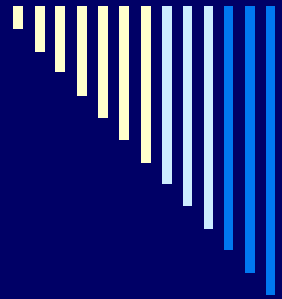


# Rappel sur le référentiel

- 3 éléments de maîtrise des E coli pathogènes en viande hachée :
  - La maîtrise des contaminations des viandes par le contenu intestinal et le cuir principalement à l'abattoir
  - La sélection hygiénique de la matière première à chaque stade
  - Respect des règles d'hygiène et de l'efficacité du nettoyage-désinfection de l'atelier de haché

D'où l'importance de la maîtrise des contaminations fécales en amont de la production :

- Atelier de désossage
- Abattoir



# Rappel sur le référentiel

- Plan de maîtrise en 3 volets :
  - Abattoir
  - Désossage
  - Atelier de haché
  
- Dans chaque volet : importance donnée à la maîtrise des approvisionnements : L'atelier de haché a des exigences remontant jusqu'aux abattoirs incluses dans ses cahiers des charges amont.



## Rappel sur le référentiel «abattoir»

- ❑ **Exclusion des animaux sales (D) dans les cahiers des charges amont**
- ❑ **Gestion des animaux sales à l'abattoir (animaux crottés et animaux « sales humides importants: H » )**
- ❑ **Ecartement des animaux sales des circuits hachés si pas de précautions renforcées lors de l'abattage**
- ❑ **Accent sur ligature de l'herbière et ensachage du rectum et leur contrôle d'efficacité**
- ❑ **Repérage des carcasses salies et exclusion des viandes hachées ( VHR et VHS) des quartiers à accident d'éviscération + traçabilité**



# Rappel sur le référentiel découpe

- **Sur la maîtrise des fournisseurs**
  - Aucun fournisseur **non référencé** (évaluation-habilitation initiale-suivi de l'habitation)
  - Cahier des charges fournisseurs incluant les exigences définies dans ce plan de maîtrise (Abattoirs)
  - plan d'évaluation de suivi des fournisseurs selon risque avec des audits sur sites.
  
- **Sur la maîtrise en atelier de désossage**
  - Réception : Exclusion des quartiers sales – le cas échéant -de la destination viande hachée.
  - **«Zéro quartiers sales »** à l'entrée tapis de désossage : accent mis sur la vérification systématique sur quartiers et grosses pièces à l'entrée tapis



# Rappel sur le référentiel «haché»

**Bonnes pratiques d'hygiène et de froid**

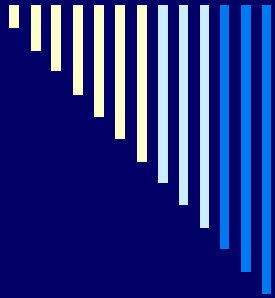
**Renforcement des bonnes pratiques de nettoyage-désinfection du matériel**

**Nettoyabilité du matériel - instructions - vérification de l'efficacité)**

**Surveillance des bonnes pratiques par contrôle BPH + analyses produit et surface**

**Mise en place d'une stratégie analytique adaptée.**

- En VHS : analyse de E coli O157:H7 à la mêlée pour détection des éventuels cas épidémiques
- En VHR : surveillance de la prévalence en E coli O157:H7

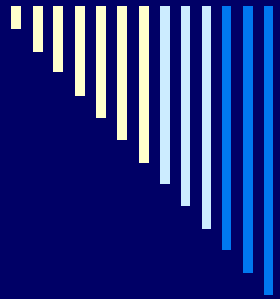


# Intérêt d'une démarche d'audit ?



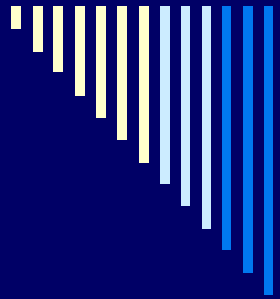
## Intérêt des audits du plan de maitrise ?

- Mesurer l'appropriation du référentiel par les sites impliqués et l'amélioration du secteur
- Permettre à chaque site de s'évaluer / ensemble
- Permettre au secteur de mieux se connaître, de dégager des axes de progrès et de les suivre.
- *Un référentiel complet comme base pour limiter ou rationaliser les audits tierce-partie*



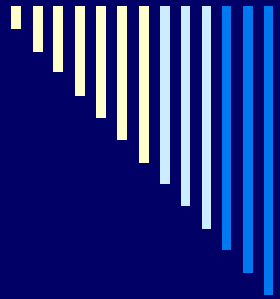
## La grille d'audit

- Repose sur le Plan de maîtrise
- Note chaque activité séparément sur 100
- Repose sur 160 items répartis en:
  - 91 sur l'abattoir
  - 21 sur la découpe
  - 49 sur l'atelier de haché.



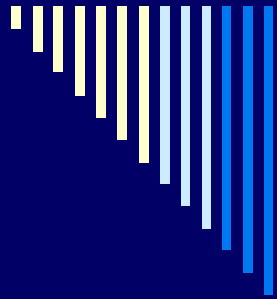
# La grille d'audit

- Pour chaque item noté (160) : 4 notes possibles :A, B, C ou D
  - A désignant l'excellence
  - B la conformité
  - C l'insuffisance
  - D l'inadmissible
- Pour le site:
  - Une note de conclusion sur 100 par secteur
  - les points forts et points à améliorer du site



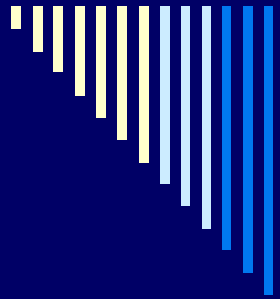
# L'audit

- Cabinet d'audit indépendant
- Expertise et expérience vétérinaire en abattoir
- Mission sur 1 journée
- À 1 auditeur (seulement 2 auditeurs interviennent sur tous les sites)
- Fréquence annuelle
- De janvier à décembre 2010



# L'audit

- 1 note globale pour chaque secteur (Abattage, Découpe, Haché)
- Pour évaluer globalement le taux de réalisation du référentiel par secteur : définition arbitraire de 4 classes
  - excellent >75
  - satisfaisant >70
  - Moyen >60
  - Insuffisant <60
- Objectifs : se donner des repères pour l'année suivante



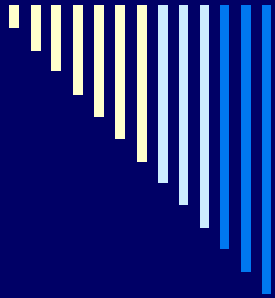
## Les opérateurs engagés

### □ En 2010:

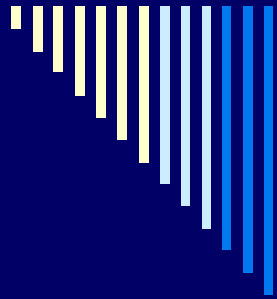
- 24 sites engagés dans la démarche pour 2010 (dont 23 abattoirs) = moitié des sites SNIV-SNCP

### □ En 2011:

- 40 sites engagés dans la démarche (dont 38 abattoirs) soit plus de 80 % des sites.  
du SNIV-SNCP



# Résultats des audits 2010



# Résultats 2010

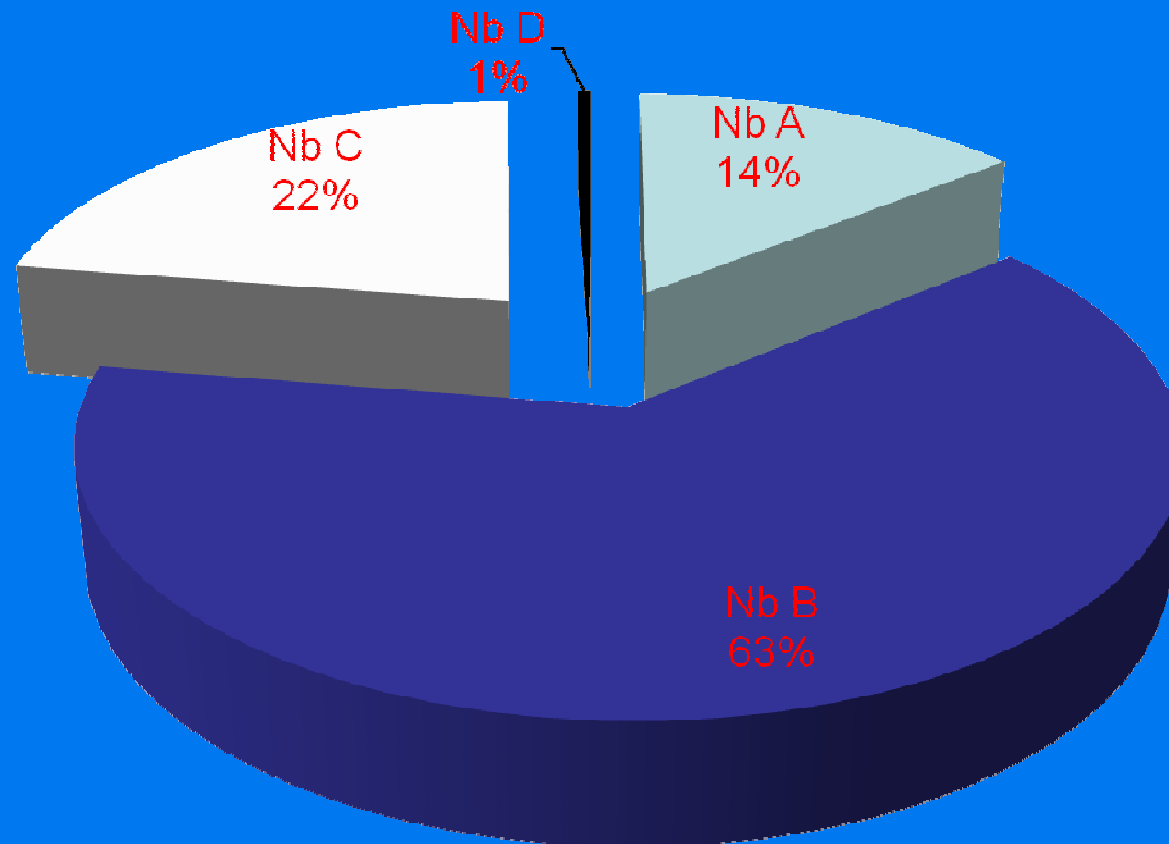
25 outils de production audités dont :

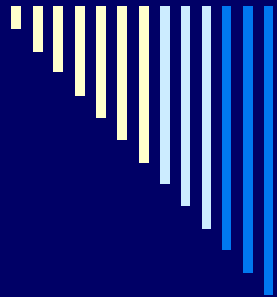
- 24 abattoirs
- 22 ateliers de découpe
- 11 ateliers de viande hachée

Dont 8 sites Elivia :

- Elivia le Lion (49)
- Holvia Laval (53)
- Scabev Herbiers (85)
- SNAB (abattoir) et Elivia Bressuire (découpe) (79)
- Elivia Villers (14)
- Elivia Mirecourt (88)
- Elivia Noeux les mines (62)
- Selvi Alençon (61)

# Résultats 2010 : répartition des notes tous secteurs confondus

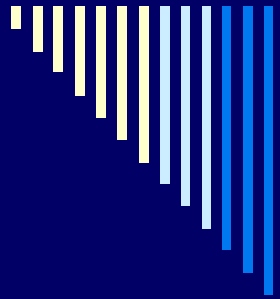




# Résultats des audits 2010

## 7 janvier 2010 : débriefing d'audit **avec les sites audités**

- Synthèse des résultats par type d'outils ( abattage / découpe / atelier de haché)
- Détail des constats d'audit par thème et type d'outil :  
2 objectifs:
  - Permettre à chacun de se situer par rapport aux autres outils
  - Partager ensemble les bonnes pratiques: Chacun en a, mais pas les mêmes ! Devoir, en hygiène de partager



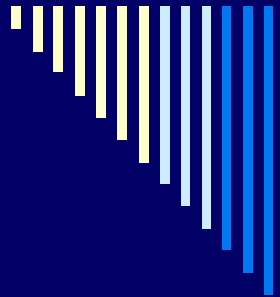
# Résultats des audits 2010

- Au niveau individuel : des objectifs d'amélioration

Chaque site audité travaille à un plan d'action sur les notes C et D

- Au niveau collectif

exploitation plus détaillée des rubriques difficiles à performer et constitution de groupe de travail SNIV-SNCP sur 2011

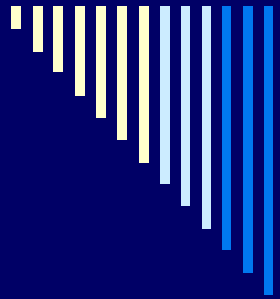


# Résultats 2010 : abattoirs

## Règle de considération des écarts du SNIV- SNCP pour les 24 abattoirs:

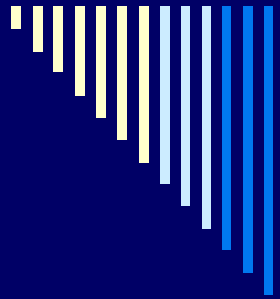
Par item (91) de la grille d'audit:

- A partir de 9 sites avec une note (C/D) : c'est + d'un tiers
- = A suivre collectivement**



## Résultats 2010 : abattoirs

- 30 points d'audits sur 91 ont des réponses (A/B) pour plus de 20 sites sur 24
- 17 points d'audits sur 91 ont réponses (C/D) pour plus de 8 abattoirs et nécessitent une discussion collective

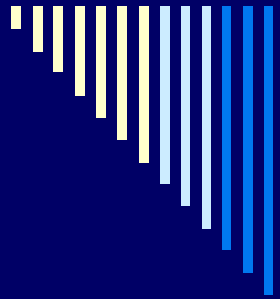


# Résultats 2010 : découpe

**Règle de considérations des écarts du SNIV-SNCP pour les 22 ateliers de découpe :**

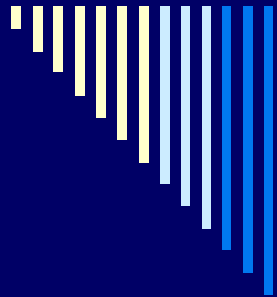
**Par item de la grille d'audit (21)**

**Quand plus de 5 sites sur 22 sont (C/D)  
= A suivre collectivement**



## Résultats 2010 : découpe

- 18 items d'audits sur 21 ont des notes (A/B) pour plus de 17 sites sur 22
- 3 items d'audits sur 21 ont des notes (C/D) pour plus de 5 sites sur 22 et nécessitent une discussion collective



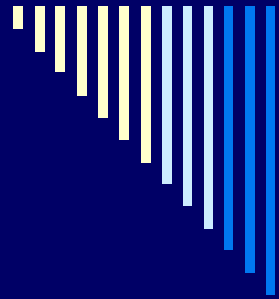
## Résultats 2010 : atelier de haché

### **Critères d'interprétation sur 11 ateliers**

#### **Par item de la grille d'audit (49)**

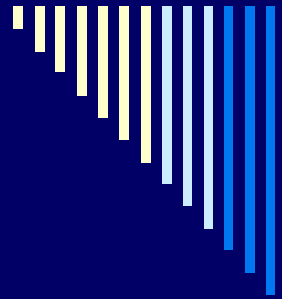
- **Dés que 4 sites présentant des (C/D) par item**  
**= A suivre collectivement**

**Résultats : pas de suivi collectif cette année**



## Exploitation collective des résultats 2010

Réunion en avril 2011 d'un groupe de réflexion SNIV-SNCP sur les 20 points d'audits souvent mal notés en abattoir/découpe



## Exploitation collective des résultats 2010

### Objectifs: analyser pour déduire ensemble

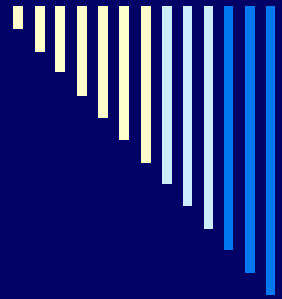
- o Des axes de recherches collectives potentiels
- o Des actions interprofessionnelles à développer
- o Des actions collectives autres (matériel ...)
- o Des modifications du référentiel de maîtrise des E coli pathogènes



# Exploitation collective des résultats 2010

## 5 axes principaux ont été dégagés:

1. Clarification des attentes sur les animaux présentant des salissures fécales humides importantes – clarification du référentiel -suivi des études Interpro
2. Réflexion sur l'amélioration des stérilisateurs à couteaux et perco + suivi de l'étude collective sur le sujet
3. Augmentation de sévérité de la note d'audit quand mauvais contrôle de l'efficacité « Ligature herbière / ensachage rectum »



## Exploitation collective des résultats 2010

### 5 axes principaux ont été dégagés:

4. Amélioration des exigences du référentiel quand utilisation du Vapovac pour une meilleure efficacité et maîtrise du nettoyage/désinfection de l'appareil (suite constat audit et rapport Anses 2011).
5. Guide à réaliser pour améliorer la maîtrise et la vérification des cinétiques de ressuyage à l'abattoir.



## Les perspectives

- Continuer de mesurer et d'améliorer grâce à l'audit
- Continuer à partager nos pratiques d'excellence
- Améliorer l'expertise collective des répétitions d'item non-conformes et les actions collectives qui en résulte (y compris amélioration du référentiel).
- Amélioration du référentiel (retour d'expérience et des connaissances)
- Améliorer le suivi des sites de production « moyens » et les rares « insuffisants » pour augmenter le nombre de sites > 70