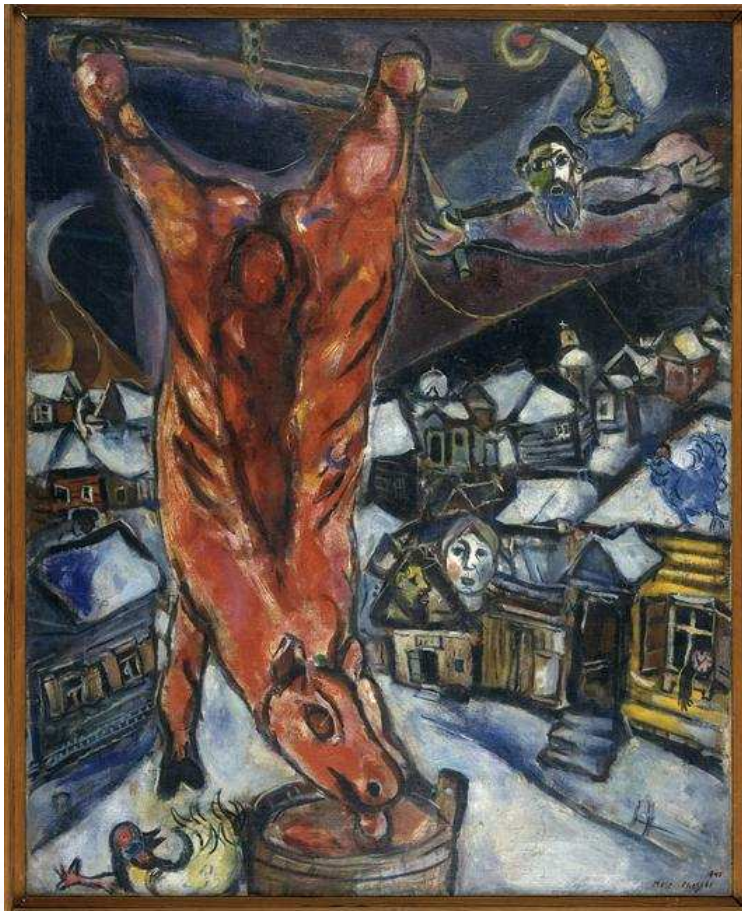


Référentiel de maîtrise des E coli pathogènes

Bilan des audits 2012



Steak Expert 11/06/2013

SNIV
Les entreprises
françaises des viandes
SNCP

SNIV-SNCP 11 juin 2013

Rappel des objectifs de la démarche

- 4ème campagne d'audits du référentiel
- Intégrer toute la filière (abattoirs, découpes, ateliers de haché) dans une même démarche
- Disposer d'un cahier des charges interne à la filière VH pour la maîtrise des dangers à E coli pathogènes, et autres bactéries du TD des ruminants, dans la viande hachée
- Mesurer la maîtrise et générer des progrès

Rappel des objectifs de la démarche

- Identifier les points de maîtrise difficiles à atteindre et rechercher des solutions collectives
- Valoriser la démarche
- Journées de bilan chaque année avec les opérateurs impliqués, pour échanger sur les meilleures pratiques et les points à améliorer.

Référentiel d'audit 2012

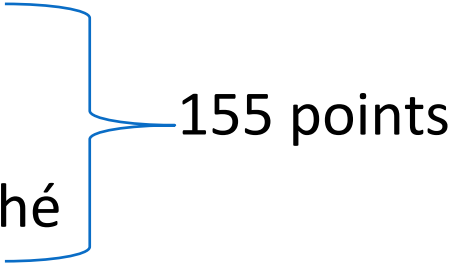
Nouveautés des audits 2012:

- Augmentation du temps d'audit pour mieux tenir compte de la partie « haché » (1 jour à 2 jours/site selon le nombre d'activités du site)
- Audit des laboratoires internes d'analyses microbiologiques des sites industriels
- Introduction d'un cinquième niveau dans la notation des items d'audits

Le Champs des audits 2012

- La grille d'audit 2012 :

201 points contrôlés dont :

- 91 items sur l'abattoir
 - 31 items sur la découpe
 - 33 items sur l'atelier de haché
 - 46 items sur le labo interne
- 155 points
- 

L'évaluation lors des audits 2012

Par point audité, 5 notes possibles :

- A désignant l'excellence
- **B la conformité**
- BM une légère insuffisance
- C une insuffisance plus marquée
- D l'inadmissible

Une note sur 75 et non sur 100, les notes entre 70 et 75 exprimant une bonne conformité au référentiel, et au dessus l'excellence.

Nombre de sites audités et répartition par secteur en 2012

Année	abattoir	découpe	VHR	VHS	Labo interne
2012	44	44	17	14	11
2011	37	34	14		0
2010	24	22	11		0

60 sites engagés (40 en 2011 et 24 en 2010)
131 secteurs audités (85 en 2011 et 57 en 2010)

Comparaison 2012-2011 des notes des sites par secteur (pour tous les sites)

	Abattoir	Découpe	Haché
Moyenne 2012	68,3	70,3	72,9 (VHR) 70,6 (VHS)
Mini 2012	58,2	56,1 (nouvel inscrit)	64,2
Mini 2011	53,6	57,8	61,3
Maxi 2012	80,2	80,2	82,2

12 thèmes en abattoir

- maîtrise amont de la propreté,
- bouverie-bétaillères,
- locaux-sectorisation,
- gestuelles,
- suivi des Accidents Eviscération (AE) par type- indicateurs
- surveillance et gestion des bonnes pratiques-formation des opérateurs,
- traitement vapeur,
- maintenance,
- bonnes pratiques d'ordonnancement
- surveillance microbiologique des carcasses,
- traitement spécifique des AE
- traitement spécifique des souillures,

Les points les plus en progression en abattoir

- **Le lavage des bétailières**
- **L'évaluation des apporteurs**
- **La désinfection des bouveries**
- **La technique de coupe des pattes avant**
- **La gestuelle lors de la coupe des oreilles**
- **La gestuelle à l'ensachage du rectum**
- **La régularité de la ligature de l'herbière**
- **La technique d'éviscération**
- **Les inspections bonnes pratiques**

Les points travaillés en découpe:

- **La température des «matières 1ères pour VH »**
- **Les plans de contrôles «matières 1ères pour VH »**
- **La désinfection des outils**
- **La gestion des «matières 1ères pour VH » issus d'AE**
- **Les bonnes pratiques en congélation et démoulage**
- **Le contrôle visuel des souillures aux différentes étapes du process**

Les points travaillés en haché:

- **La traçabilité des mêlées**
- **Les plans de contrôles à la mêlée**
- **L'échantillonnage**
- **Les modalités de libération (dont la traçabilité des étapes de libération)**
- **L'anticipation en cas de présumé positif**

Les points travaillés au laboratoire

- **L'échantillonnage**
- **L'homogénéisation**
- **La mise en place de protocoles adaptés au process (courts, longs)**
- **L'utilisation des Essais Inter Laboratoires pour valider les différentes techniques et protocoles**

Tous les laboratoires participent à un EIL depuis plus d'un an (sauf un site très récemment) pour un minimum de 2 essais par an (parfois 3, jusqu'à 7).

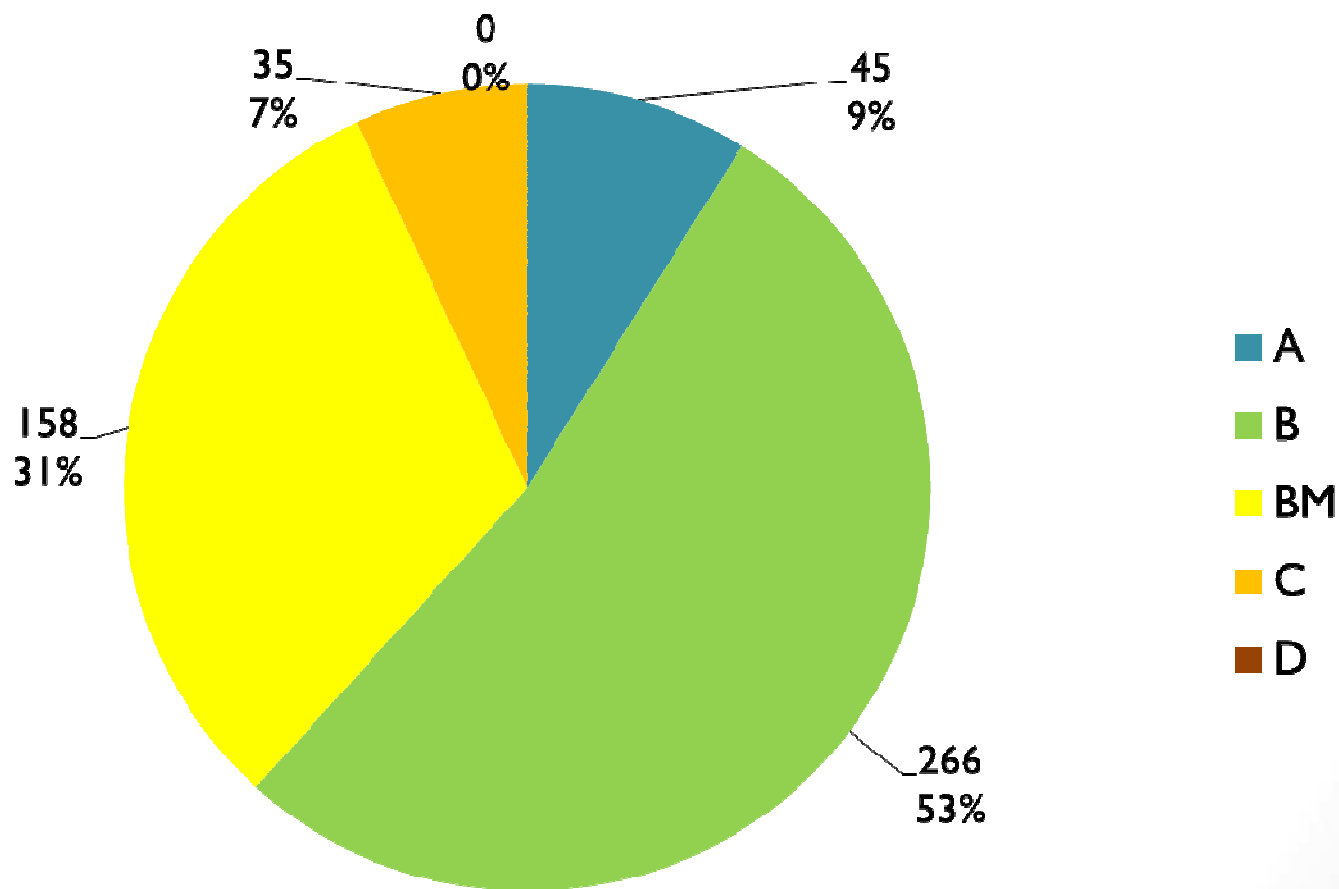
7 sites adhérent à 2 réseaux.

Les points travaillés au laboratoire

- *L'organisation du laboratoire en cas de résultat présumptif positif en E coli O157H7*
- *Les déblocages*
- *L'HACCP du laboratoire*
- *Les inspections bonnes pratiques*

PS: l'audit concerne principalement les essais E. Coli pathogènes

Résultats des laboratoires internes: répartition des notes



En conclusion

Depuis 3 ans:

- Des améliorations notables en abattoir sur les gestuelles et les matériels, et meilleure surveillance de l'étanchéité des segments digestifs
- En découpe, utilisation de l'informatique pour gérer les blocages
- Au haché, sécurisation des procédures de blocage.

En conclusion

- Première année servant d'état des lieux: résultats assez resserrés: 63% des sites ont une note supérieure à 65. Pas de notes D mais également peu de A
- Les A sont présentés chaque année durant deux jours à l'ensemble des audités (avec des exemples pour leur permettre de s'améliorer)
- Même si la grille d'audit est ambitieuse, les différents constats lors de ces audits vont permettre des axes de progrès dans le même esprit que les audits abattage, découpe et ateliers haché déjà en place.