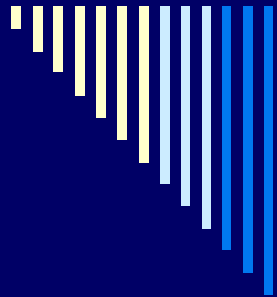


Retour d'expérience sur le
procédé d'audit professionnel SNIV-SNCP:
«une bien meilleure connaissance de nos
outils et un partage des meilleures
pratiques »

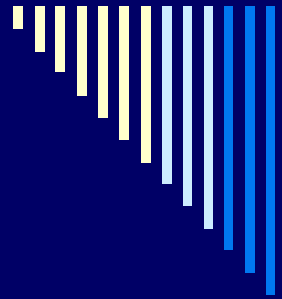


Les industriels du SNIV-SNCP

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

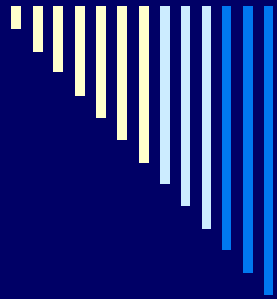
➔ fort apport de matières premières internes à l'entreprise au site de fabrication de viande hachée



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 :

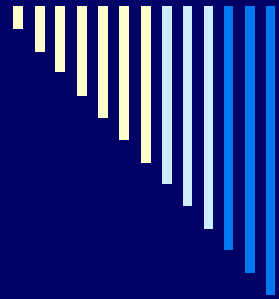
- **Connaître** : Renforcer les études et analyses /E coli O 157:H7 pour mieux connaître la bactérie et l'évolution de la prévalence en France
- **Analyser**: Réfléchir aux axes d'amélioration de options de maitrise de la qualité hygiénique
- **Codifier** les bonnes pratiques sélectionnées
- **Communiquer**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

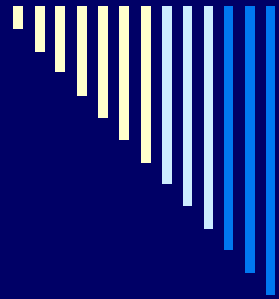


Rappel sur le référentiel

- 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

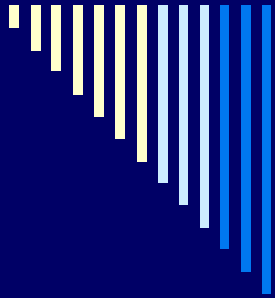
Renforcement des bonnes pratiques de nettoyage-désinfection du matériel

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

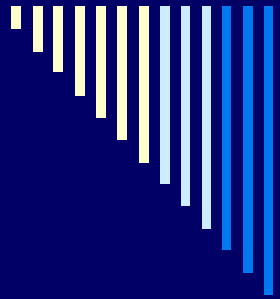


Intérêt d'une démarche d'audit ?



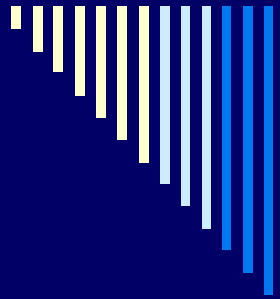
Intérêt des audits du plan de maitrise ?

- 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*



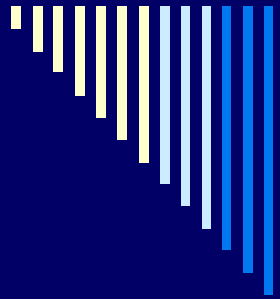
La grille d'audit

- 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.



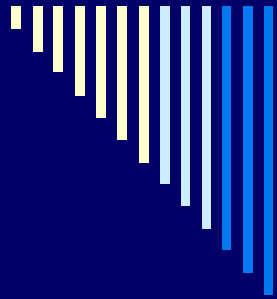
La grille d'audit

- 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



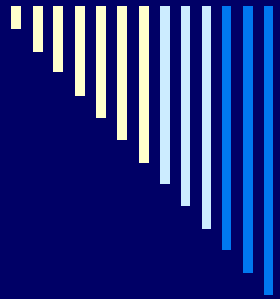
L'audit

- 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



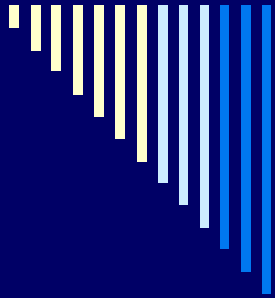
Les opérateurs engagés

□ En 2010:

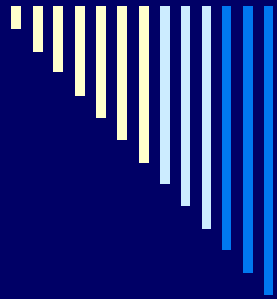
- 24 sites engagés dans la démarche pour 2010 (dont 23 abattoirs) = moitié des sites SNIV-SNCP

□ 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

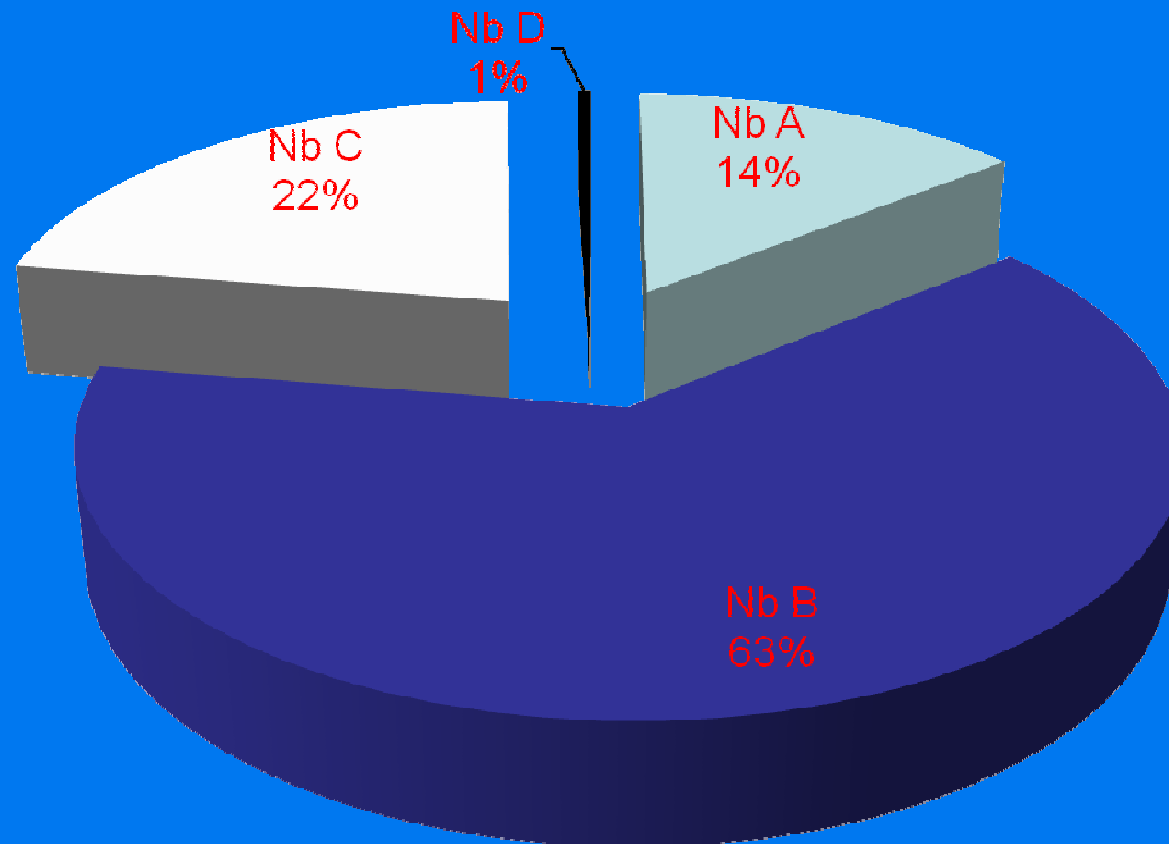
25 outils de production audités dont :

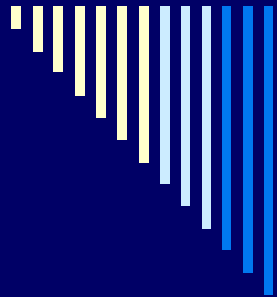
- 24 abattoirs
- 22 ateliers de découpe
- 11 ateliers de viande hachée

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

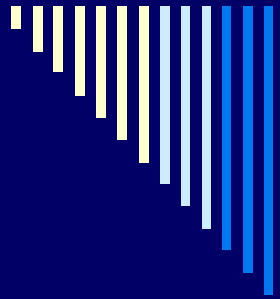




Résultats des audits 2010

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



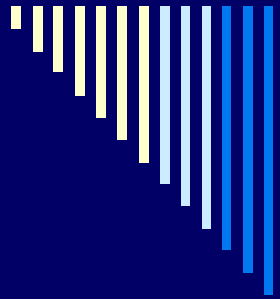
Résultats des audits 2010

- 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

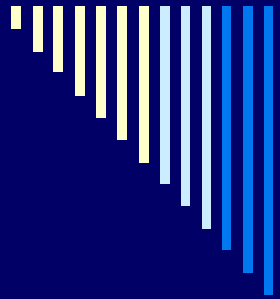


Résultats 2010 : abattoirs

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

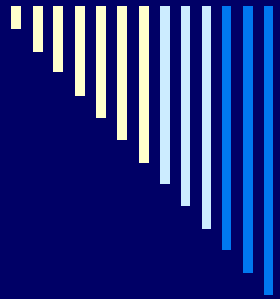
Par item (91) de la grille d'audit:

- 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

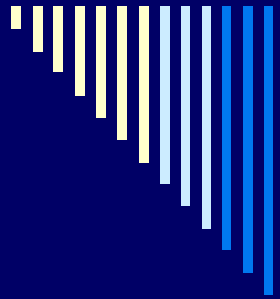


Résultats 2010 : découpe

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

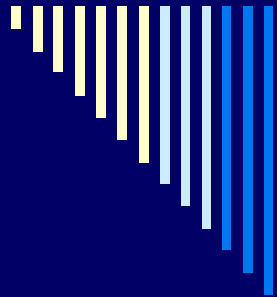
Par item de la grille d'audit (21)

**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



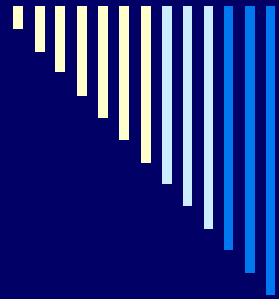
Résultats 2010 : atelier de haché

Critères d'interprétation sur 11 ateliers

Par item de la grille d'audit (49)

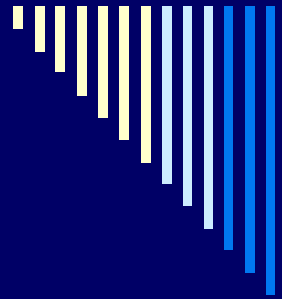
- **Dés que 4 sites présentant des (C/D) par item**
= A suivre collectivement

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

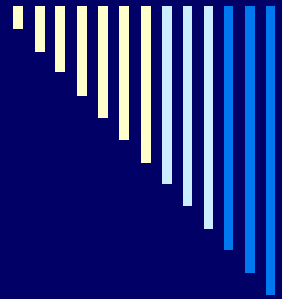
- o Des axes de recherches collectives potentiels
- o Des actions interprofessionnelles à développer
- o Des actions collectives autres (matériel ...)
- o Des modifications du référentiel de maîtrise des E coli pathogènes



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