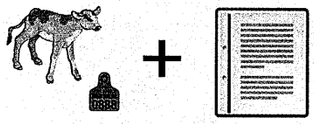
ASSURER LA TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

La réglementation européenne exige l'application de la traçabilité de l'animal dès sa naissance. Assurer la traçabilité, c'est être capable de suivre les animaux producteurs de denrées alimentaires ou les substances qui seront utilisées pour la consommation, à toutes les étapes depuis l'élevage, la production, la transformation jusqu'à la distribution.

Une traçabilité assurée de la fourche à la fourchette



Comment ça marche ?

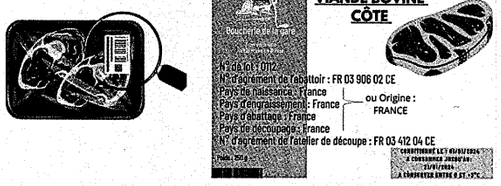
Traçabilité des viandes

Les principaux maillons de la traçabilité des viandes :

- l'identification de l'animal (boucle, tatouage)
- le numéro d'abattage et numéro de lot
- l'étiquette de la viande

Encrage du numéro d'abattage sur la carcasse

Création d'un numéro de lot en correspondance avec le numéro d'abattage



Dans les jours suivant sa naissance, l'animal doit être identifié avec un numéro d'identification (marque auriculaire) et un document d'identification approprié (passeport des bovins, document de circulation des ovins, carnet d'identification des chevaux, documents d'accompagnement des porcs).

Lors de son arrivée à l'abattoir, l'animal doit obligatoirement être accompagné de son document d'identification, précisant son numéro d'identification.

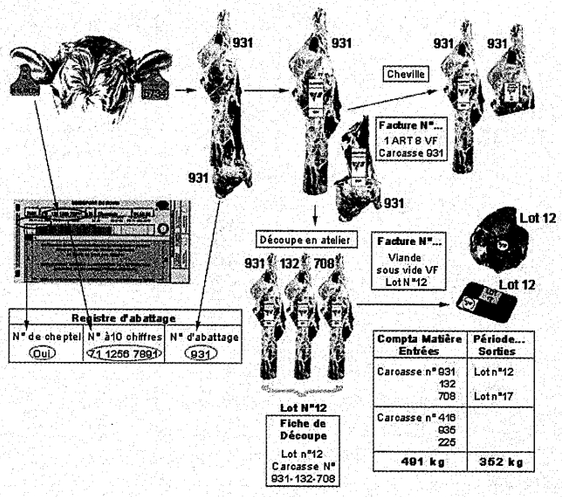
À partir de ce numéro d'identification, un numéro d'abattage est apposé à l'encre sur la carcasse puis reporté sur les pièces de découpe ;

La carcasse ou les quartiers envoyés au boucher restent identifiables grâce à ce numéro, qui est également repris sur les factures.

Tout le long, les carcasses ou quartiers d'abattage livrés doivent être identifiés à chaque étape. L'étiquette doit suivre la carcasse.

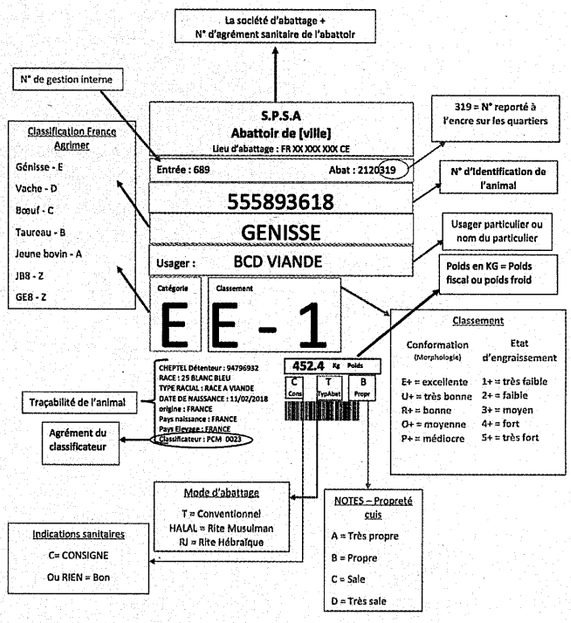
Par dérogation, les opérateurs sont autorisés à regrouper des numéros de lot lorsqu'ils produisent des viandes découpées à partir d'animaux provenant d'un maximum de trois abattoirs différents et de carcasses découpées dans un maximum de trois ateliers de découpe.

À partir de l'étiquette ou du report du numéro d'abattage, l'établissement doit être en mesure de retrouver toutes les informations liées à la bête, notamment celles obligatoirement indiquées aux clients. Le numéro de lot créé est reporté sur la facture destinée aux clients professionnels et sur les étiquettes des produits emballés destinés à la remise directe.



Cette procédure de traçabilité permet, à tous les stades de la filière, d'attester de l'origine du produit.

Comment décrypter une étiquette d'identification de viande sur une carcasse ?



Si vous souhaitez obtenir davantage d'informations ou bénéficier de conseils sur la traçabilité, n'hésitez pas à contacter le pôle d'innovation de la CFBCT, vous pouvez nous joindre par courriel à l'adresse ardatmv@boucherie-france.org ou par téléphone au 01 40 53 47 50.

Source : Institut de l'élevage

DANGER TRANSMISSIBLE PAR LES ALIMENTS

Focus : SALMONELLA SPP

Caractéristique du microorganisme

Les salmonelles sont responsables des salmonelloses humaines (typhiques et non typhiques). Nous les trouvons principalement dans le système digestif des mammifères et des oiseaux. Nous pouvons donc trouver ces bactéries dans les déjections d'animaux ainsi que dans les eaux usées. La salmonelle peut survivre plusieurs mois dans l'environnement et même dans le froid où dans un milieu faible en eau.

Source et transmission

La transmission se fait principalement par l'**ingestion d'aliments crus ou peu cuits** qui ont été contaminés.

Les principales sources d'aliments concernés sont les **œufs**, la volaille, et les produits laitiers (fromage au lait cru).

Epidémiologie et surveillance

En 2021, 12 % des TIAC en France (toxi-infection alimentaire collective) étaient causées par des salmonelles.

Le règlement (CE) n° 2073/2005 définit des critères de sécurité pour les salmonelles. Il existe également des critères d'hygiène pour les carcasses animales.

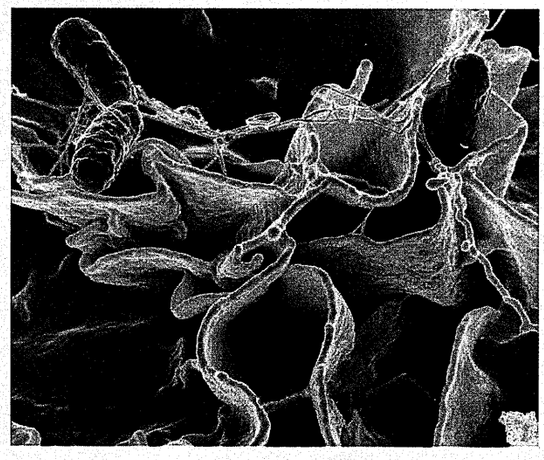
Pour rappel : si un résultat d'analyse est non conforme sur un critère de sécurité, le produit est dangereux. Une procédure d'alerte doit alors être enclenchée !

Caractéristique de la maladie

- 6 à 72 h d'incubation
- 5 à 7 jours de symptômes : fièvre, diarrhées, vomissements, maux de tête, frissons...

Recommandations d'hygiène

- Se laver les mains de façon régulière et après toute opération contaminante.
- Bien nettoyer et désinfecter le matériel et le milieu de travail.
- Cuire à cœur les aliments, notamment les viandes de volailles, de porcs et les viandes hachées.
- Concernant les œufs : ne pas les laver, conservez-les à une température constante, les préparations à base d'œufs crus doivent être consommées dans les 24 h maximum.



Source : fiche de danger biologique de l'ANSES