



## Circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques

Référence	PCCB/S2/JWS/148040	Date	1520/025/20154
Version actuelle	2.10	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Carcasses d'ongulés domestiques, autocontrôle microbiologique, critères d'hygiène des procédés		

Rédigé par	Approuvé par
Wits Julie, attaché	<del>DNaassens Pierre</del> rieks Herman, directeur général <u>a.i.</u>

### 1. But

La présente circulaire a pour but de donner des précisions à propos des critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses d'ongulés domestiques ~~et d'attirer l'attention des exploitants des abattoirs porcs sur le renforcement du critère d'hygiène des procédés Salmonella spp. sur les carcasses de porcs à partir du 1<sup>er</sup> juin 2014.~~

### 2. Champ d'application

L'autocontrôle microbiologiques sur les carcasses d'ongulés domestiques à l'abattoir.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) No 853/2004 du parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) No 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

[Décision 2013/652/UE d'exécution de la Commission du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales.](#)

Règlement (UE) No 217/2014 de la Commission du 7 mars 2014 modifiant le Règlement (CE) No 2073/2005 en ce qui concerne les salmonelles dans les carcasses de porcs.

### 3.2. Autres

Avis scientifique<sup>1</sup> du 3 octobre 2011 de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs.

## 4. Définitions et abréviations

/

## 5. Critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses d'ongulés domestiques

### 5.1. Fréquence d'échantillonnage

#### 5.1.1. Principe de base

Cinq carcasses choisies au hasard de chaque espèce d'ongulés domestiques doivent être échantillonnées par semaine au cours d'une journée d'abattage. Le jour d'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à couvrir chaque jour d'exploitation de l'abattoir.

La fréquence des prélèvements et des analyses peut être réduite à un échantillonnage par 15 jours pour autant que des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 6 semaines consécutives pour le dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries et pendant 30 semaines consécutives pour la recherche de salmonelles.

Si des résultats insatisfaisants sont observés par la suite, la fréquence des échantillonnages doit sans délai être à nouveau portée à une séance d'échantillonnage par semaine.

Rem.: une réduction de la fréquence de base ne peut être envisagée si un ou plusieurs résultat(s) acceptable(s) est (sont) obtenu(s) pendant les 6 semaines pour le nombre de colonies aérobies et les entérobactéries. En revanche, une fois la fréquence réduite, l'obtention d'un ou plusieurs résultat(s) acceptables(s) n'engendre pas une augmentation vers la fréquence de base.

#### 5.1.2. Assouplissement

Les abattoirs abattant annuellement au plus 1.000 bovins et/ou chevaux et/ou 5.000 porcs et/ou 10.000 ovins et /ou 10.000 caprins peuvent réduire la fréquence d'échantillonnage prescrite à raison d'une séance d'échantillonnage par 2 semaines.

Cette fréquence assouplie peut être réduite à une séance d'échantillonnage par mois pour autant que :

- des résultats favorables (ou favorables avec remarques) aient été obtenus pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire ;
- des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 3 séances d'échantillonnages consécutives pour le dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries et pendant 15 séances d'échantillonnages consécutives pour la recherche des salmonelles.

<sup>1</sup> Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), European Food Safety Authority (EFSA) [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

Si les résultats dont il est question ci-dessus s'avèrent insatisfaisants par la suite, cette fréquence devra nécessairement être ré-augmentée à la fréquence de base pour ces petits abattoirs (1 analyse toutes les 2 semaines).

Rem.: la réduction de la fréquence assouplie ne peut être envisagée si un ou plusieurs résultat(s) acceptable(s) est (sont) obtenu(s) pendant les 6 semaines pour le nombre de colonies aérobies et les entérobactéries. En revanche, une fois la fréquence réduite, l'obtention d'un ou plusieurs résultat(s) acceptables(s) n'engendre pas une ré-augmentation de la fréquence d'échantillonnage.

## 5.2. Méthodes et zones d'échantillonnage

Le prélèvement des échantillons en vue de la détermination du nombre de colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* peut être effectué au moyen de la méthode destructive ou non destructive.

Le prélèvement des échantillons en vue de la recherche des salmonelles est par contre effectué uniquement au moyen d'une éponge abrasive (méthode non destructive).

Quatre zones sont échantillonnées par demi-carcasse. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. Ces zones correspondent chez les bovins, les chevaux, les ovins et les caprins au rumsteck, aux flancs, au gros bout de poitrine et à la face postérieure du membre antérieur ; chez les porcs à la face interne du jambon, au bassin, à la poitrine et à la face postérieure du membre antérieur.

Dans le cas de l'application de la méthode destructive, la surface de chaque prélèvement doit être d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pour les petits ruminants).

Dans le cas de l'application de la méthode non destructive, une éponge abrasive est utilisée et les surfaces de prélèvements sont les suivantes:

- chez les bovins et les chevaux :
  - o rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et membre (face postérieure du membre antérieur) : 4 x 400 cm<sup>2</sup> (veaux : 4 x 100 cm<sup>2</sup>).
- chez les ovins et caprins :
  - o zones identiques aux bovins : 4 x 100 cm<sup>2</sup>.
- chez les porcins :
  - o jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm<sup>2</sup>, bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm<sup>2</sup>, poitrine (sternum et muscles sterno-céphaliques) : 300 cm<sup>2</sup> et membre (face postérieure du membre antérieur) : 100 cm<sup>2</sup>.

L'utilisation de l'éponge abrasive pour les prélèvements relatifs au nombre de colonies aérobies et aux *Enterobacteriaceae* permet l'échantillonnage des 3 paramètres simultanément. Une seule éponge abrasive peut ainsi être utilisée pour échantillonner les 4 sites : 2 sites sont écouvillonnés avec une face de l'éponge; celle-ci est retournée pour écouvillonner les 2 autres sites. Pour faciliter la manipulation il convient de tenir l'éponge de manière à frotter la demi-carcasse avec la moitié de la surface et d'utiliser l'autre moitié de la même face pour la zone suivante.

Pour obtenir des résultats comparables, la technique d'échantillonnage doit être appliquée avec minutie pour les différents échantillons, les différentes carcasses et les différents jours d'échantillonnage.

### 5.3. Enregistrements

Les enregistrements doivent indiquer le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode utilisée et les résultats. Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci doivent être présentés sous forme de tableaux ou de graphiques. Le dénombrement des germes totaux et des entérobactéries doit couvrir une période de 6 semaines, la recherche de salmonelles 30 semaines.

Les exploitants des abattoirs doivent transmettre les résultats de leurs analyses salmonelles à l'Agence, notamment le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons testés positifs. A partir du 1<sup>er</sup> janvier 2015, ces données devront être enregistrées ~~chaque mois~~semestriellement dans Beltrace par l'exploitant de l'abattoir : au plus tard le 20/07/2015 pour les résultats du 1<sup>er</sup> semestre et au plus tard le 20/01/2016 pour les résultats du 2<sup>nd</sup> semestre 2015 ~~;- au plus tard le 20<sup>ème</sup> jour du mois pour les résultats obtenus le mois précédent.~~

### 5.4. Etape du processus

Les échantillons doivent être prélevés à la fin de la chaîne d'abattage ou dans la chambre froide, et ce dans les 2 et 4 heures qui suivent l'abattage, et doivent être représentatifs de la production de la journée. Si le processus d'abattage possède des étapes identifiées comme problématiques, il peut s'avérer nécessaire de procéder à des prélèvements complémentaires au cours de ces étapes.

### 5.5. Analyse de laboratoire

Les échantillons doivent être analysés selon les méthodes décrites dans les normes ISO 21 528-2 pour le dénombrement des entérobactéries, ISO 4833 pour le dénombrement des colonies aérobies et EN/ISO 6579 pour la recherche des salmonelles. Les résultats des analyses de dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries sont exprimés par le laboratoire sous la forme d'UFC (unités formant colonies) par cm<sup>2</sup> de surface de prélèvement.

D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles ont été approuvées par un organisme scientifique reconnu, et après accord de l'autorité compétente. La liste des méthodes microbiologiques reconnues par l'AFSCA est disponible sur le site internet de l'AFSCA.

Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4°C jusqu'à l'examen. Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage; ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

En cas de détection de salmonelles, les souches doivent être envoyées pour sérotypage au Laboratoire National de Référence *Salmonelle* de l'Institut Scientifique de Santé Publique (rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles) pour atteindre le nombre minimal d'isolats dont la sensibilité aux antimicrobiens doit être vérifiée conformément à la Décision 2013/652/UE concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales.

## 5.6. Critères microbiologiques

Pour la méthode destructive, le règlement (CE) No 2073/2005 fixe les critères suivants pour le dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries :

	Micro-organismes	Limites (UFC/cm <sup>2</sup> )	
		m	M
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	Colonies aérobies	3,5 log	5,0 log
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 log	2,5 log
Carcasses de porcins	Colonies aérobies	4,0 log	5,0 log
	<i>Enterobacteriaceae</i>	2,0 log	3,0 log

Pour la méthode non destructive, ce règlement ne prévoit pas de critères pour les résultats obtenus. Les critères suivants peuvent être utilisés pour le dénombrement des colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* dans le cas de l'application de la méthode d'échantillonnage non destructive :

	Micro-organismes	Limites (UFC/cm <sup>2</sup> )	
		m	M
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	Colonies aérobies	3,0 log	4,5 log
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,0 log	2,0 log
Carcasses de porcins	Colonies aérobies	3,5 log	4,5 log
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 log	2,5 log

Les critères indiqués ci-dessus pour le nombre de colonies aérobies et les entérobactéries s'appliquent à des échantillons groupés. Le log moyen quotidien est calculé en prenant le logarithme de chacun des 5 résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne arithmétique de ces logarithmes.

Rem. : au cas où des résultats sont inférieurs à la limite de détection, il est conseillé de les assimiler dans le calcul du log moyen quotidien à la valeur de la limite de détection divisée par 2 afin d'éviter que la moyenne ne soit faussée.

Les critères pour *Salmonella* sont les suivants :

	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites
		n	c	
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella spp.</i>	50	2	Absence dans la partie examinée de la carcasse
Carcasses de porcins			5 (jusqu'au 31/05/2014) 3 (à partir du 01/06/2014)	Absence dans la partie examinée de la carcasse

n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal d'unités dans lesquelles *Salmonella* peut être trouvé.

Les 50 unités sont prélevées au cours de 10 échantillonnages consécutifs.

Afin de réduire la présence des salmonelles sur les carcasses, le contrôle de l'hygiène de l'abattage est renforcé par un durcissement du critère d'hygiène des procédés *Salmonella spp.*.

## 5.7. Interprétation des résultats

Les résultats de l'analyse de dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries sont :

- satisfaisants lorsque le log moyen quotidien est inférieur ou égal à m,
- acceptables lorsque le log moyen quotidien se situe entre m et M,
- insatisfaisants lorsque le log moyen quotidien est supérieur à M.

Le résultat de l'analyse de recherche de salmonelles sur des carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et de chevaux est tenu comme satisfaisant si, sur un ensemble de 50 échantillons issus de 10 échantillonnages consécutifs, un maximum de 2 échantillons ont été positifs. Dans le cas où 3 échantillons ou plus sur 50 sont positifs, le résultat est considéré comme insatisfaisant.

Le résultat de l'analyse de recherche de salmonelles sur des carcasses de porcs est tenu comme satisfaisant si, sur un ensemble de 50 échantillons issus de 10 échantillonnages consécutifs, un maximum de 3 échantillons ont été positifs (jusqu'au 31/05/2014, un maximum de 5). Dans le cas où 4 échantillons ou plus sur 50 sont positifs, le résultat est considéré comme insatisfaisant (jusqu'au 31/05/2014, 6 ou plus sur 50).

## 5.8. Mesures correctives

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants.

Toutefois, si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'abattoir doit prendre sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle de procédures doit être vérifié. Même si les critères établis sont respectés, chaque exploitant doit viser à améliorer constamment ses résultats.

Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus et que les mesures correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu d'utiliser une seule éponge pour écouvillonner les 4 sites tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus.

En cas de contamination persistante, 4 prélèvements doivent être réalisés par demi-carcasse et regroupés par site afin de déterminer la source de cette contamination.

L'Agence contrôlera de façon stricte le respect du critère d'hygiène des procédés *Salmonella spp.*. Si ce critère n'est pas respecté à plusieurs reprises, l'exploitant de l'abattoir sera tenu de présenter un plan d'action dont la mise en œuvre et les résultats feront l'objet d'un suivi rigoureux par l'Agence. Une limite d'action (LA) a été fixée par l'Agence de telle sorte que des mesures correctives soient prises précocement en cas de détection de salmonelles et ce avant le dépassement du critère réglementaire. Des mesures doivent être prises dès que le nombre de résultats positifs (présence de salmonelles) atteint la limite d'action qui est de 1 échantillon positif sur 50 pour les carcasses de bovins, ovins, caprins et équidés et de 2 échantillons positifs sur 50 (3 jusqu'au 31/05/2014) pour les carcasses de porcs. Ces mesures à prendre sont regroupées dans un arbre de décision (annexe).

Des mesures spécifiques (avertissement/PV) peuvent être imposées par le vétérinaire officiel.

## 6. Annexes

Arbre de décision de suivi des analyses salmonelles dans le cadre de l'autocontrôle microbiologique des exploitants des abattoirs

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	14/12/2006	Version originale
2.0	<b><u>01/06/2014</u></b>	Adaptation du format de la circulaire du 14/12/2006 Publication du Règlement (UE) N° 217/2014 modifiant le Règlement (CE) N° 2073/2005
<b><u>2.1</u></b>	<b><u>date de publication</u></b>	<b><u>Transmission des résultats des analyses salmonelles</u></b> <b><u>Isolats de <i>Salmonella spp.</i></u></b> <b><u>Nouvel arbre de décision</u></b>