

# Bulletin épidémiologique Santé animale - alimentation

Décembre 2019

## Surveillance de la contamination des carcasses de porcs par *Salmonella* via la collecte des résultats des autocontrôles réglementaires réalisés par les opérateurs à l'abattoir en 2016

Sabine Itié-Hafez<sup>(1)\*</sup>, Alain Le Roux<sup>(2)</sup>, Daniel Fort<sup>(3)</sup>, Corinne Danan<sup>(1)</sup>

\*Auteur correspondant : sabine.itie@agriculture.gouv.fr

(1) Direction générale de l'Alimentation, Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire, Paris, France

(2) Ifip, Institut du Porc, Le Rheu, France

(3) Direction générale de l'Alimentation, Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, Bureau des établissements d'abattage et de découpe, Paris, France

### Résumé

Les salmonelloses sont la première cause de toxi-infection alimentaire collective d'origine bactérienne en Europe. La viande de porc est une des sources associées aux cas humains. La Commission européenne a renforcé en 2014 la supervision de la maîtrise de cette contamination en filière porcine par l'autorité compétente. Dans ce cadre, un système de centralisation des autocontrôles réglementaires vis-à-vis de *Salmonella* dans les carcasses de porcs a été mis en place par la direction générale de l'Alimentation dans les abattoirs. Les résultats donnent une estimation du niveau moyen de la contamination des carcasses de porcs par *Salmonella*, à l'échelle nationale et dans chaque abattoir. La variabilité des taux de contamination entre les abattoirs peut être associée à des facteurs de risque qui pourraient faire l'objet d'études dédiées. Ces résultats sont transmis à l'Autorité européenne de sécurité des aliments chaque année pour répondre à un objectif communautaire de surveillance des salmonelles. Ils sont également utiles au niveau national pour sensibiliser les exploitants du secteur alimentaire.

### Mots clés :

*Salmonella*, carcasse, porc, abattoir, autocontrôle

### Abstract

#### **Surveillance of Salmonella contamination of pig carcasses through self-inspection undertaken at the slaughterhouse**

*Salmonellosis is the major cause of foodborne outbreaks caused by bacteria in Europe. In 2014, the European Commission reinforced the supervision of this contamination in the pig sector by the competent authority. In this context, General Directorate for Food implemented a new system to centralize regulatory own-checks for Salmonella in pig carcasses. The results provide an estimate of the level of contamination of carcasses, at the national level and for each slaughterhouse. Variability in levels of contamination can be associated with risk factors, which could be the subject of dedicated studies. These results are intended to be transmitted each year to the European Food Safety Authority to meet a European objective of monitoring of Salmonella. They are also used at the national level to raise the awareness of food business operators.*

### Keywords:

*Salmonella, carcass, pig, slaughterhouse, own-check*

La maîtrise sanitaire des systèmes de production alimentaire est encadrée réglementairement par les textes européens du Paquet hygiène. Dans ce cadre, les exploitants du secteur alimentaire sont responsables des denrées alimentaires qu'ils mettent sur le marché et doivent s'assurer que celles-ci ne sont pas dangereuses. Pour cela, ils doivent élaborer un plan de maîtrise sanitaire afin de garantir la maîtrise des dangers qu'ils ont identifiés (comprenant les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur les principes HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités) et vérifier que les mesures de maîtrise définies sont efficaces. Cette vérification se fait notamment par la mise en place d'autocontrôles. Les autorités compétentes, quant à elles, veillent au respect des exigences réglementaires par les exploitants du secteur alimentaire.

Bien que le nombre de cas de salmonelloses humaines diminue depuis la mise en place des programmes de lutte en filière avicole, *Salmonella* reste la première cause de toxi-infections alimentaires collectives (Tiac) d'origine bactérienne recensée en Europe (EFSA & ECDC, 2015). La viande de porc est l'une des sources associées aux cas humains. En 2015, en France, les viandes et la charcuterie (toutes espèces confondues) sont à l'origine respectivement de 18 % et de 16 % des Tiac confirmées ou suspectées d'être liées à *Salmonella* (Santé Publique France, 2015). L'absence de mise en place de programme de lutte harmonisé en filière porcine en Europe a conduit la Commission européenne à renforcer ses exigences vis-à-vis de la supervision des autorités compétentes dans ce domaine à compter de 2015. Parmi les trois modalités de supervision proposées par la Commission européenne en application du règlement (UE) n°218/2014<sup>(1)</sup>, la direction générale de l'Alimentation (DGAL) a choisi de collecter les résultats des autocontrôles réalisés en application du règlement (CE) n°2073/2005 dans chaque abattoir de porcs. Cette approche innovante a été définie en concertation avec les représentants des professionnels des abattoirs et de la filière porcine.

Les résultats compilés annuellement sont transmis à l'Efsa dans le cadre de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.

## Matériel et méthode

### Abattoirs concernés

Tous les abattoirs de porcs du territoire national, y compris les départements ou régions d'outre-mer (DROM), sont concernés par cette collecte, ce qui inclut les établissements abattant exclusivement des porcs et les établissements abattant plusieurs espèces animales dont des porcs.

### Identification des prélèvements concernés

La collecte des résultats d'autocontrôles ne concerne que les autocontrôles de *Salmonella* réalisés en application du règlement (CE) n°2073/2005 (critère d'hygiène des procédés 2.1.4), destinés à vérifier la maîtrise du procédé d'abattage.

Les abattoirs doivent identifier clairement tous les prélèvements effectués, afin de distinguer ces autocontrôles réglementaires des autres prélèvements réalisés dans le cadre plus spécifique du pilotage de la maîtrise de l'hygiène des procédés ou mis en œuvre après une perte de maîtrise ponctuelle.

### Mode opératoire pour la réalisation des prélèvements

Les autocontrôles sont effectués chaque semaine dans chaque abattoir, de manière aléatoire, sur une série de cinq carcasses d'une

même journée d'abattage, selon l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619. Le jour de prélèvement doit être modifié chaque semaine. Pour les établissements ne fonctionnant pas cinq jours par semaine, il peut être envisagé d'effectuer les prélèvements tous les cinq jours d'abattage effectif. Pour les établissements disposant de plusieurs chaînes d'abattage, un plan d'autocontrôles est établi pour chaque chaîne.

Un allègement de cette fréquence à une fois tous les quinze jours (ou tous les dix jours d'abattage effectif) est possible en cas d'interprétation satisfaisante des résultats pendant 30 semaines consécutives ou pour les établissements pour lesquels le volume d'abattage est inférieur à 1000 têtes par an.

Les prélèvements sont effectués selon une méthode non destructive, à l'aide d'une éponge utilisée pour l'échantillonnage de quatre zones différentes par carcasse. La surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm<sup>2</sup> par zone. Les zones communément prélevées sont le jambon, la longe, la poitrine et la gorge externe.

La recherche de *Salmonella* est effectuée selon la méthode de référence NF EN ISO 6579 (2002) « Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella* spp. », ou toute autre méthode alternative équivalente certifiée par Afnor Validation.

### Centralisation des résultats

En 2016, les services de contrôle officiels ont saisi, dans un formulaire Sphinx mis en place par la DGAL, les résultats des autocontrôles réglementaires réalisés par chaque abattoir, en précisant les informations suivantes : numéro d'agrément de l'abattoir, période concernée, nombre de prélèvements réalisés et nombre de résultats positifs.

Ces données centralisées par la DGAL, et analysées en collaboration avec l'Institut technique du porc (Ifip), permettent d'estimer le taux de contamination moyen des carcasses de porcs au niveau national ainsi qu'au niveau de chaque abattoir de porcs.

Il est important de distinguer l'activité de centralisation des résultats d'autocontrôles par l'autorité compétente et la vérification par les exploitants du secteur alimentaire de la maîtrise de leur procédé via l'application du critère réglementaire d'hygiène des procédés 2.1.4 du règlement (CE) n°2073/2005 :

- dans le premier cas, un résultat positif correspond à la détection de *Salmonella* sur une carcasse ; ces résultats ne font pas l'objet d'une interprétation de conformité réglementaire ;
- dans le second cas, l'interprétation des résultats se fait sur les dix dernières séries de prélèvements réalisées et doit entraîner la mise en place immédiate de mesures correctives en cas de non-conformité (plus de 3 carcasses contaminées sur 50 carcasses prélevées sur la période de temps considérée).

## Résultats et discussion

### Caractéristiques des abattoirs de porcs

En 2016, 169 abattoirs de porcs étaient recensés sur l'ensemble du territoire national.

Cependant, seuls les résultats d'autocontrôles de 166 abattoirs sont disponibles ; en effet, les données sont absentes pour trois abattoirs (un situé dans la région Grand-Est, un dans la région Hauts-de-France et un en Guadeloupe). Ces 166 abattoirs sont répartis dans 74 départements de France métropolitaine et quatre départements ou régions d'outre-mer.

Parmi les 166 abattoirs pour lesquels les résultats sont disponibles, 29 (17,5 %) abattent exclusivement des porcs et 137 (82,5 %) abattent plusieurs espèces animales dont des porcs (Tableau 1).

(1) Modalités de supervision proposées : 1-mise en place de contrôles officiels, ou 2-collecte des résultats des autocontrôles réalisés par les exploitants du secteur alimentaire en application du règlement (CE) n°2073/2005, ou 3-utilisation des résultats de programmes de contrôle validés.

**Tableau 1. Caractéristiques des abattoirs pour lesquels les résultats sont disponibles**

	Nombre d'abattoirs sur le territoire national	Volume annuel d'abattage de porcs en 2016 (en tonnes)	Espèce majoritairement abattue en 2016 (en volume)	Nombre de chaînes d'abattage	Catégorisation*
Abattoirs multi-espèces (dont porcs)	137 (82,5 %)	534 759 (26,9 %)	Bovins : 64,3 % Porcs : 34,3 % Ovins : 0,7 % Équidés : 0,7 %	1 chaîne : 24,8 % 2 chaînes : 24,8 % 3 chaînes : 46 % 4 chaînes : 2,2 % Inconnu : 2,2 %	B1 : 8,0 % B2 : 48,2 % C : 22,6 % D : 10,2 % E : 3,7 % Inconnu : 7,3 %
Abattoirs de porcs	29 (17,5 %)	1 449 951 (73,1 %)	-	1 chaîne : 96,6 % Inconnu : 3,4 %	B1 : 65,6 % B2 : 24,1 % C : 6,9 % Inconnu : 3,4 %
Total	166	1 984 710	-	1 chaîne : 37,3 % 2 chaînes : 20,5 % 3 chaînes : 38,0 % 4 chaînes : 2,4 % Inconnu : 1,8 %	B1 : 18,1 % B2 : 44,0 % C : 19,9 % D : 8,4 % E : 3,0 % Inconnu : 6,6 %

\* Conformément à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-879, les critères pris en compte pour la catégorisation des abattoirs sont : 1- la note globale de l'établissement ou, le cas échéant, de la chaîne d'abattage (critère qui permet d'évaluer le degré de conformité avec la législation lors des contrôles officiels), 2- la signature et le respect d'un protocole particulier établi entre l'exploitant de l'abattoir et le préfet, et 3- en cas de protocole signé, la réalisation ou non du marquage de salubrité par le professionnel. Les catégorisations définies sont les suivantes :

- B1 : note globale A ou B et signature et respect du protocole particulier avec réalisation du marquage de salubrité par le professionnel ;
- B2 : note globale A ou B et signature et respect du protocole particulier sans réalisation du marquage de salubrité par le professionnel ;
- C : note globale A ou B sans signature d'un protocole particulier ;
- D : note globale C (pour la 1<sup>ère</sup> année) ;
- E : note globale C (à partir de 2 ans consécutifs) ou D.

**Tableau 2. Répartition des 158 abattoirs en trois catégories en fonction du nombre de prélèvements réalisés en 2016 dans le cadre des autocontrôles réglementaires**

Groupe	Nombre annuel de prélèvements (N)	Nombre d'abattoirs
1	N < 50 (moins de 1 prélèvement de 5 carcasses par mois)	55 (34,8 %)
2	50 ≤ N < 240 (de 1 prélèvement de 5 carcasses par mois à 1 prélèvement de 5 carcasses toutes les deux semaines)	76 (48,1 %)
3	N ≥ 240 (au moins 1 prélèvement de 5 carcasses par semaine)	27 (17,1 %)

Les volumes d'abattage de porcs variaient de deux à 204 297 tonnes par an selon les abattoirs, avec une moyenne de 11 956 tonnes par an. Les plus gros volumes d'abattage sont principalement observés au sein des établissements abattant exclusivement des porcs.

### Bilan global des autocontrôles

Au niveau national, en 2016, 16 383 prélèvements ont été réalisés dans les abattoirs de porcs dans le cadre de leurs autocontrôles réglementaires. Au total, 842 prélèvements ont présenté un résultat positif, ce qui correspond à un taux de contamination moyen de 5,1 % (min = 0,0 %, max = 37,0 %, médiane = 0,0 %).

Le nombre annuel de prélèvements réalisés dans le cadre des autocontrôles réglementaires est variable selon les abattoirs. Il est, pour la majorité des abattoirs, lié au volume d'abattage. En effet, plus le volume est faible et plus le nombre de prélèvements peut être réduit, du fait de la modulation possible du nombre de prélèvements à réaliser en fonction du nombre de jours d'abattage effectifs (pour les abattoirs ne fonctionnant pas tous les jours de la semaine) ou du *pro rata* du tonnage pour les établissements abattant plusieurs espèces sur la même chaîne (cf. *supra*).

Pour certains abattoirs, il apparaît cependant que le nombre d'analyses réalisées est plus faible que prévu ; ceci peut être lié à des allègements de fréquence de prélèvements autorisés dans certaines conditions (cf. *supra*).

Huit abattoirs n'ont réalisé aucun autocontrôle. Il s'agit d'abattoirs pour lesquels le volume d'abattage de porcs est faible (compris entre deux et 410 tonnes par an) ou non majoritaire.

Pour les 158 abattoirs ayant réalisé des analyses en 2016, les résultats sont présentés en répartissant les abattoirs en trois groupes en fonction du nombre de prélèvements réalisés (Tableau 2).

Pour l'exploitation globale des données, les résultats des 158 abattoirs ayant réalisé des analyses en 2016 (groupes 1 à 3) sont décrits ci-dessous.

#### Groupe 1 : abattoirs ayant réalisé entre 1 et 50 prélèvements

Pour les 55 abattoirs ayant réalisé entre 1 et 50 prélèvements en 2016, le taux de contamination moyen était de 3,4 % (min = 0,0 %, max = 37,0 %, médiane = 0,0 %). Il s'agit quasiment exclusivement d'établissements abattant plusieurs espèces animales (majoritairement des bovins) (Tableau 3).

#### Groupe 2 : abattoirs ayant réalisé entre 50 et 240 prélèvements

Pour les 76 abattoirs ayant réalisé entre 50 et 240 prélèvements en 2016, le taux de contamination moyen était de 3,3 % (min = 0,0 %, max = 22,3 %, médiane = 1,0 %). Il s'agit quasiment exclusivement d'établissements abattant plusieurs espèces animales (majoritairement des bovins) et disposant de plusieurs chaînes d'abattage (Tableau 4).

#### Groupe 3 : abattoirs ayant réalisé plus de 240 prélèvements

Pour les 27 abattoirs ayant réalisé plus de 240 prélèvements en 2016, le taux de contamination moyen était de 7,3 % (min = 0,0 %, max = 24,6 %, médiane = 5,6 %). Il s'agit principalement d'établissements abattant exclusivement des porcs ou d'abattoirs multi-espèces

**Tableau 3. Caractéristiques des abattoirs ayant réalisé entre 1 et 50 prélèvements en 2016**

	Nombre d'abattoirs sur le territoire national	Volume annuel d'abattage de porcs en 2016 (en tonnes)	Espèce majoritairement abattue en 2016 (en volume)	Nombre de chaînes d'abattage	Catégorisation
Abattoirs multi-espèces (dont porcs)	53 (96,4 %)	19 063 (51,0 %)	Bovins : 66,0 % Porcs : 30,2 % Ovins : 1,9 % Équidés : 1,9 %	1 chaîne : 28,3 % 2 chaînes : 26,4 % 3 chaînes : 39,6 % 4 chaînes : 1,9 % Inconnu : 3,8 %	B1 : 5,7 % B2 : 37,7 % C : 24,5 % D : 18,9 % E : 1,9 % Inconnu : 11,3 %
Abattoirs de porcs	2 (3,6 %)	18 345 (49,0 %)	-	1 chaîne : 100 %	B1 : 50,0 % B2 : 50,0 %
Total	55	37 408	-	1 chaîne : 30,9 % 2 chaînes : 25,5 % 3 chaînes : 38,2 % 4 chaînes : 1,8 % Inconnu : 3,6 %	B1 : 7,3 % B2 : 38,2 % C : 23,6 % D : 18,2 % E : 1,8 % Inconnu : 10,9 %

**Tableau 4. Caractéristiques des abattoirs ayant réalisé entre 50 et 240 prélèvements en 2016**

	Nombre d'abattoirs sur le territoire national	Volume annuel d'abattage de porcs en 2016 (en tonnes)	Espèce majoritairement abattue en 2016 (en volume)	Nombre de chaînes d'abattage	Catégorisation
Abattoirs multi-espèces (dont porcs)	68 (89,5 %)	128 022 (39,5 %)	Bovins : 64,7 % Porcs : 35,3 %	1 chaîne : 17,6 % 2 chaînes : 20,6 % 3 chaînes : 57,4 % 4 chaînes : 2,9 % Inconnu : 1,5 %	B1 : 2,9 % B2 : 61,8 % C : 22,1 % D : 4,4 % E : 4,4 % Inconnu : 4,4 %
Abattoirs de porcs	8 (10,5 %)	196 353 (60,5 %)	-	1 chaîne : 87,5 % Inconnu : 12,5 %	B1 : 50,0 % B2 : 25,0 % C : 12,5 % Inconnu : 12,5 %
Total	76	324 375	-	1 chaîne : 25,0 % 2 chaînes : 18,5 % 3 chaînes : 51,3 % 4 chaînes : 2,6 % Inconnu : 2,6 %	B1 : 7,9 % B2 : 57,9 % C : 21,1 % D : 3,9 % E : 3,9 % Inconnu : 5,3 %

abattant majoritairement des porcs, avec de gros volumes d'abattage de porcs (Tableau 5).

Plus le volume annuel d'abattage de porcs est élevé, plus le nombre de prélèvements réalisés dans le cadre des autocontrôles réglementaires est important (Tableau 6). Les abattoirs du groupe 1 réalisent en moyenne 23 prélèvements annuels dans le cadre des autocontrôles réglementaires, ceux du groupe 2 en effectuent quatre fois plus et ceux du groupe 3 dix fois plus.

En considérant l'ensemble des résultats, le taux de contamination moyen des carcasses de porcs par *Salmonella* a tendance à augmenter avec le volume d'abattage de porcs (Tableau 6). Les abattoirs du groupe 1 abattent en moyenne 680 tonnes de porcs par an, ceux du groupe 2 en abattent presque six fois plus et ceux du groupe 3 presque cent fois plus.

Néanmoins, ces résultats restent très variables selon les abattoirs (Figure 1).

Par ailleurs, le taux de contamination ne semble pas lié à la catégorisation des abattoirs (Tableau 7).

## Conclusion et perspectives

Ce dispositif permet d'estimer le taux moyen de contamination des carcasses de porcs par *Salmonella* au niveau national et au sein de chaque abattoir.

Au niveau national, le taux de contamination moyen observé en 2016 est significativement plus faible (Test du Khi-deux ; SAS 9.4) que celui

observé en 2015<sup>(2)</sup> (respectivement 5,1% et 6,8% sur plus de 16 000 analyses annuelles).

Cependant, comme en 2015, les résultats observés mettent en évidence une importante variabilité du taux de contamination entre abattoirs (taux de contamination compris entre 0,0 % et 37,0 % selon les abattoirs). Les résultats individuels de chaque abattoir doivent être exploités par les services déconcentrés pour optimiser leurs contrôles officiels. En effet, une présence récurrente de *Salmonella* en 2015 et en 2016 à des taux supérieurs à la moyenne a été observée dans vingt abattoirs. La mise en place de mesures de maîtrise appropriées par les exploitants devrait permettre de réduire les taux de contamination observés au sein des abattoirs concernés, et ainsi de réduire le taux de contamination moyen observé au niveau national.

Cette variabilité entre abattoirs peut être associée à différents facteurs tels que le volume d'abattage, la spécificité des espèces abattues au sein de l'abattoir, la maîtrise du procédé, le choix des zones d'échantillonnage prélevées sur les carcasses, etc. L'impact de ces facteurs sur la maîtrise de l'hygiène pourrait être étudié par la mise en place d'enquêtes spécifiques. Ces études pourraient également inclure d'autres facteurs susceptibles de modifier les taux de contamination observés dans les abattoirs de porcs : nombre de porcs issus d'élevages différents abattus dans une journée, rayon d'approvisionnement des animaux, temps d'attente des animaux à l'abattoir avant abattage, procédure de nettoyage/désinfection, procédé mis en œuvre (flambage/double flambage), cadence d'abattage...

(2) Taux de contamination moyen observé en 2015 = 6,8% (min = 0,0 %, max = 28,1 %, médiane = 1,4 %)

**Tableau 5. Caractéristiques des abattoirs ayant réalisé plus de 240 prélèvements en 2016**

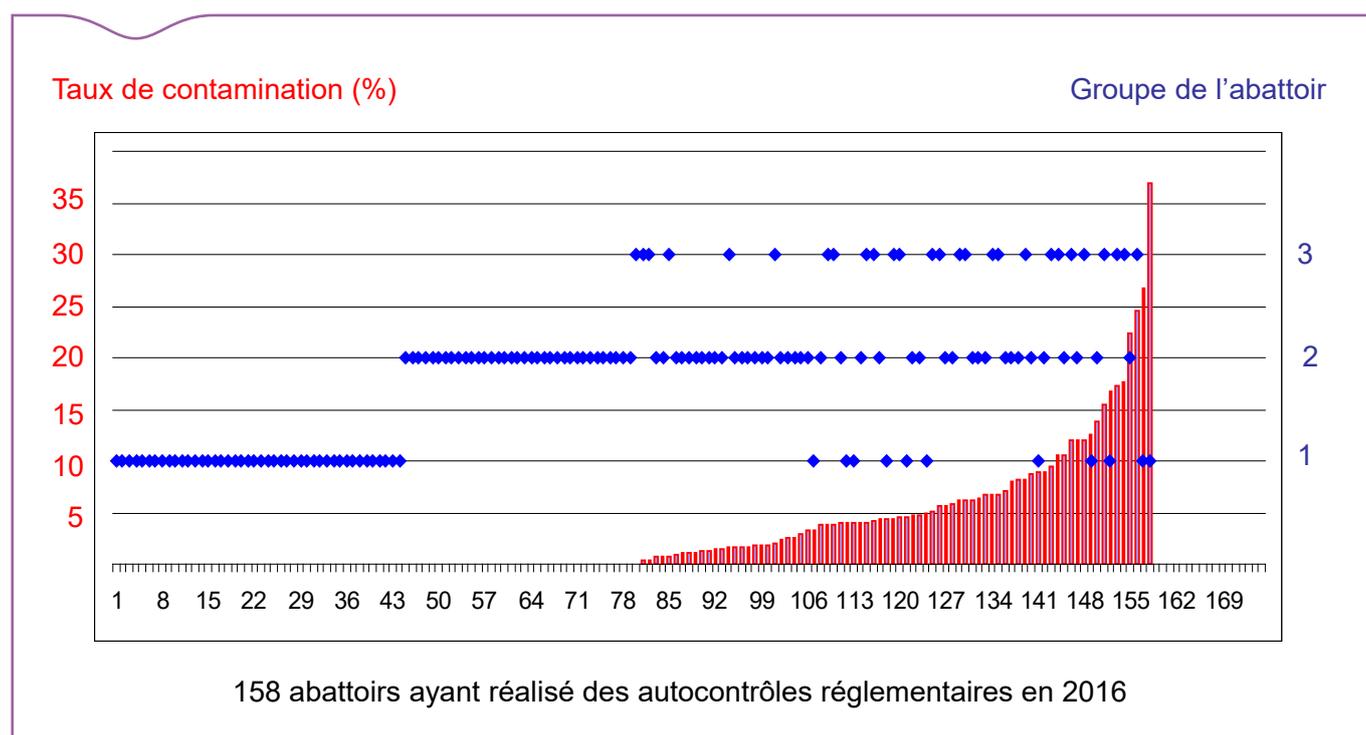
	Nombre d'abattoirs sur le territoire national	Volume annuel d'abattage de porcs en 2016 (en tonnes)	Espèce majoritairement abattue en 2016 (en volume)	Nombre de chaînes d'abattage	Catégorisation
Abattoirs multi-espèces (dont porcs)	9 (33,3 %)	387 120 (23,9 %)	Porcs : 77,8 % Bovins : 22,2 %	1 chaîne : 11,1 % 2 chaînes : 55,6 % 3 chaînes : 33,3 %	B1 : 66,7 % B2 : 11,1 % C : 11,1 % D : 11,1 %
Abattoirs de porcs	18 (66,7 %)	1 234 985 (76,1 %)	-	1 chaîne : 100 %	B1 : 77,8 % B2 : 14,8 % C : 5,5 %
Total	27	1 622 105	-	1 chaîne : 70,4 % 2 chaînes : 18,5 % 3 chaînes : 11,1 %	B1 : 74,1 % B2 : 14,8 % C : 7,4 % D : 3,7 %

**Tableau 6. Taux de contamination moyen des carcasses de porcs par *Salmonella* en fonction du nombre de prélèvements réalisés dans le cadre des autocontrôles réglementaires en 2016**

Nombre de prélèvements réalisés en 2016 par abattoir	Nombre moyen de prélèvements réalisés	Volume annuel moyen d'abattage de porcs (tonnes)	Taux de contamination moyen par <i>Salmonella</i>
Entre 1 et 50 (groupe 1)	23 (min = 1, max = 48, médiane = 22)	680 (min = 4, max = 17980, médiane = 187)	3,4 % (min = 0,0 %, max = 37,0 %, médiane = 0,0 %)
Entre 50 et 240 (groupe 2)	100 (min = 50, max = 237, médiane = 85)	4268 (min = 17, max = 95 257, médiane = 1187)	3,3 % (min = 0,0 %, max = 22,3 %, médiane = 1,0 %)
Supérieur à 240 (groupe 3)	278 (min = 240, max = 520, médiane = 260)	60 078 (min = 3520, max = 204 297, médiane = 40 605)	7,3 % (min = 0,0 %, max = 24,6 %, médiane = 5,6 %)

**Tableau 7. Taux de contamination moyen des carcasses de porcs par *Salmonella* en fonction de la catégorisation sanitaire des abattoirs**

Catégorisation sanitaire de l'abattoir	Nombre d'abattoirs ayant réalisé des analyses en 2016	Nombre d'analyses réalisées en 2016	Taux de contamination moyen par <i>Salmonella</i>
B1	30	6410	7,3 % (min = 0,0 %, max = 24,6 %, médiane = 4,3 %)
B2	69	6157	4,5 % (min = 0,0 %, max = 22,3 %, médiane = 0,0 %)
C	31	2056	0,6 % (min = 0,0 %, max = 4,7 %, médiane = 0,0 %)
D	14	844	5,0 % (min = 0,0 %, max = 37,0 %, médiane = 0,4 %)
E	4	261	5,0 % (min = 0,0 %, max = 10,6 %, médiane = 2,3 %)
Inconnu	10	655	3,8 % (min = 0,0 %, max = 26,7 %, médiane = 0,0 %)


**Figure 1. Répartition des abattoirs ayant réalisé des prélèvements en 2016 en fonction de leur groupe et de leur taux de contamination**

Au niveau européen, une vigilance devra être maintenue quant à l'interprétation de l'ensemble des résultats des États membres qui sera faite par l'Efsa, d'autant que la Commission européenne a laissé aux États membres le choix entre trois possibilités pour cette activité de supervision (cf. *supra*). Le groupe pluri-partenarial composé de membres de la DGAL, de l'Ifip, des entreprises françaises des viandes (Culture-viande), de la Fédération nationale des exploitants d'abattoirs prestataires de service (FNEAP), de la Fédération nationale de l'industrie et des commerces de gros des viandes (FedeV) et de l'interprofession nationale porcine (Inaporc) mis en place pour le suivi du dispositif français sera mobilisé, autant que de besoin, pour assurer une communication appropriée autour de ces données.

Enfin, l'Ifip a mis en place, depuis décembre 2015, avec un financement d'Inaporc, une interface Web afin de collecter les résultats des autocontrôles des abattoirs de porcs dans une base de données, et d'en assurer une synthèse et une interprétation au service des opérateurs et de l'interprofession. Afin de ne pas maintenir deux systèmes de collecte parallèles et redondants au niveau national, la DGAL a choisi d'utiliser cette base à partir de 2018 pour collecter les résultats des autocontrôles réglementaires.

Le bon fonctionnement de ce dispositif repose sur une collaboration étroite entre les différentes parties prenantes (administration, institut technique et représentants des professionnels) et s'inscrit pleinement

dans le schéma de la Plate-forme de surveillance de la chaîne alimentaire définie dans l'article L. 201-14 du code rural et de la pêche maritime, dont l'objectif est d'apporter un appui aux services de l'État et aux gestionnaires des dispositifs de surveillance pour l'optimisation de la surveillance sanitaire du territoire.

## Références bibliographiques

Efsa & ECDC (European Food Safety Authority and European Centre for Disease Prevention and Control), 2015, The European Union Abstract Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2015. Efsa Journal 2016;14(12):4634,231 pp. doi:10.2903/j.efsa.2016.4634.

Santé Publique France, 2015, Données relatives aux toxi-infections alimentaires collectives déclarées en France en 2015 (<http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Risques-infectieux-d-origine-alimentaire/Toxi-infections-alimentaires-collectives/Donnees-epidemiologiques>).

Itié-Hafez, S., Le Roux, A., Chartier, F., Fort, D., Danan, C. 2017. Surveillance de la contamination des carcasses de porcs par *Salmonella* via le bilan des autocontrôles réalisés à l'abattoir. Bull. Epid. Santé Anim. Alim., 77, 65-69.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-879 du 14 novembre 2016. Modulation de la redevance sanitaire d'abattage. Modalités de catégorisation des chaînes et établissements d'abattage et des ateliers agréés de traitement du gibier sauvage. Modalités d'évaluation du protocole cadre.