

Découvrez le dispositif de maîtrise des salmonelles

dans la filière porcine française



Cet outil interactif présente le dispositif de maîtrise du danger salmonelle à **chaque maillon** de la filière porcine française. A la fois technique et pédagogique, il a pour objectif de montrer **aux professionnels** comment leurs actions participent à l'efficacité du dispositif. Il permet aussi d'expliquer aux parties prenantes comment la filière a su s'organiser pour maîtriser le risque salmonelle.

Les résultats de prévalence recueillis depuis 20 ans et les moyens de maîtrise de chaque maillon de ce dispositif prouvent **sa cohérence et son efficacité sur le long terme.**

Les moyens déployés sur toute la filière offrent aux **consommateurs et aux clients** des garanties de **sécurité et de confiance.**

Comment la filière porcine française assure-t-elle la maîtrise du danger salmonelle ?



Depuis 20 ans,

la filière porcine française a déployé un dispositif complet afin de maîtriser le risque de contamination par les salmonelles des carcasses, pièces, viandes et produits transformés de porc.



Du point de vue réglementaire,

ce dispositif s'appuie sur les moyens de maîtrise du danger *Salmonella* des entreprises de chaque maillon de la filière (alimentation animale, élevage, transport des porcs, abattage, découpe, transformation). Ces moyens de maîtrise sont tous décrits dans les **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** (GBPH) rédigés pour chaque maillon de la filière. Leur mise en œuvre découle de l'application des réglementations sanitaires françaises et européennes du Paquet Hygiène*.



Les professionnels,

disposent de la liberté de moyens pour maîtriser la sécurité de leurs fabrications. Ils doivent justifier leurs choix et en assumer la responsabilité en rédigeant leur Plan de Maitrise Sanitaire (PMS). Le PMS rassemble tous les éléments de maîtrise, et en particulier la liste des **Bonnes Pratiques d'Hygiène** et de Procédures fondées sur les principes **HACCP**. Le dispositif français de maîtrise des salmonelles est renforcé par des initiatives de professionnels qui ont choisi d'aller plus loin que la réglementation en mettant en place des « **Chartes Sécurité** » d'application volontaire et des outils de surveillance renforcée des salmonelles.



Coordonné par la DGAI,

le dispositif est complété par le **Plan de Surveillance et de Contrôle** (PSPC) des produits sur toute la chaîne alimentaire. Un accord entre la DGAI**, les professionnels et l'IFIP permet de partager les résultats d'analyses d'autocontrôles réalisées par les abattoirs tout au long de l'année.

Pour la protection du consommateur,

ce dispositif est enrichi par des outils d'appréciation et de **quantification du risque associé** à *Salmonella* afin d'évaluer l'intérêt de déployer de nouvelles mesures de maîtrise.

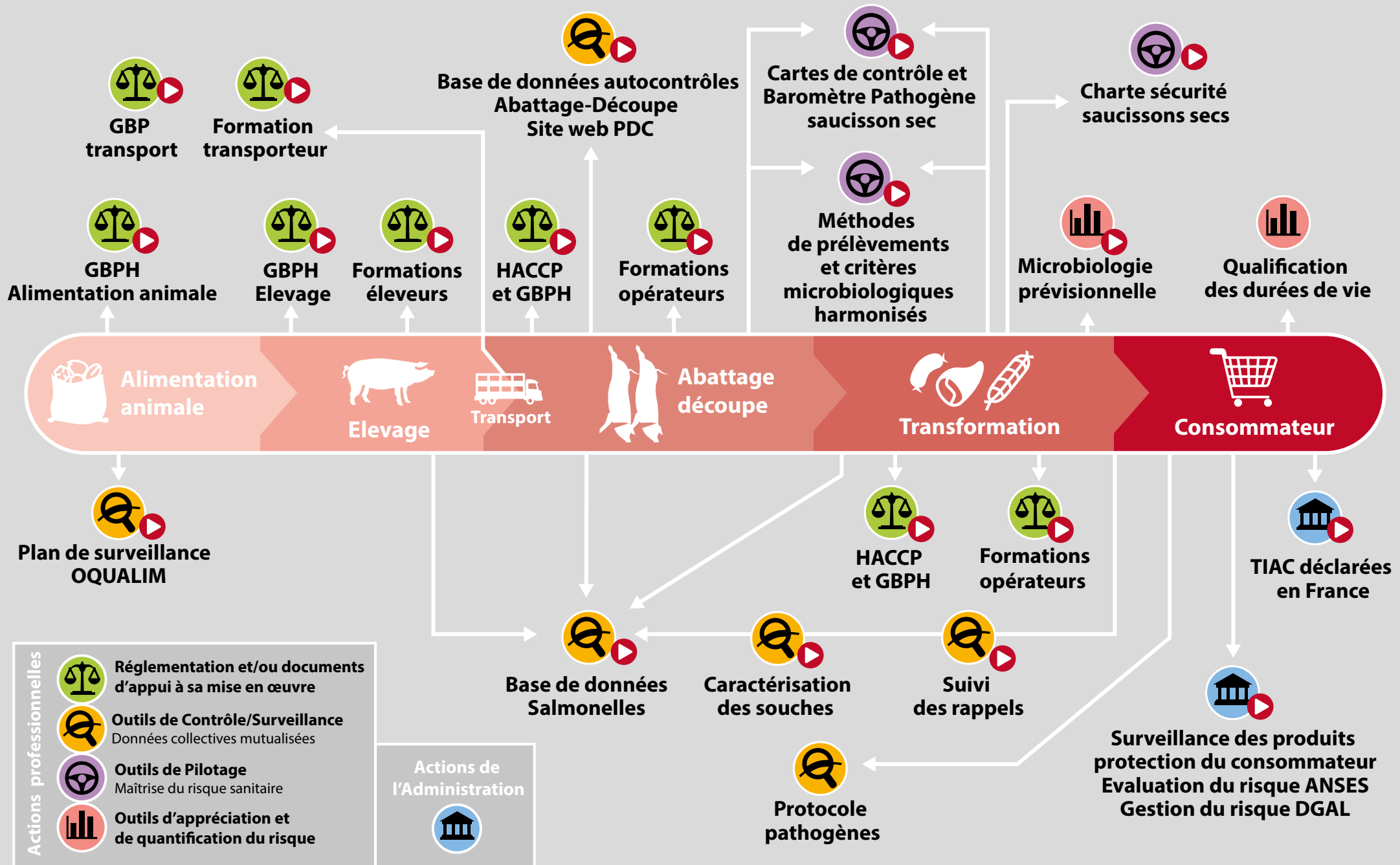
**Qu'est ce que le Paquet Hygiène ? C'est un ensemble de textes européens qui définissent le cadre réglementaire relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Ces règlements sont des textes d'application du règlement (CE) n°178/2002, fondateur de la législation alimentaire européenne nommée «food law». Cette réglementation a notamment affirmé la responsabilité primaire des exploitants du secteur alimentaire quant à la sécurité sanitaire des denrées mises sur le marché. Son objectif est de garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et animale.*

*** DGAI : Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.*

Dispositif de maîtrise du danger *Salmonella* dans la filière porcine



Dispositif de maîtrise du danger *Salmonella* dans la filière porcine



TIAC* déclarées en France de 2007 à 2022

*toxi-infections alimentaires collectives

Pourquoi ?

- Suivi de la part des salmonelles dans les causes de TIAC en France
- Suivi de l'importance des viandes et des charcuteries/salaisons dans les causes de TIAC en France

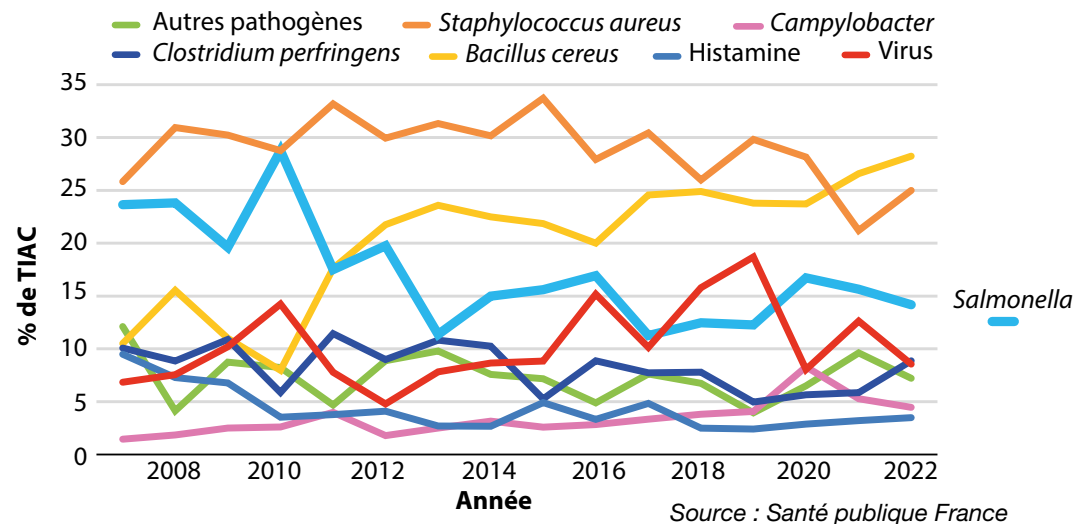
Qui ?

Santé Publique France

Intérêt ?

Suivre l'évolution de la prévalence des salmonelles dans les produits et ainsi mesurer indirectement l'efficacité des mesures de maîtrise appliquées tout au long de la chaîne alimentaire, notamment en filière porcine.

Pourcentage de TIAC selon l'agent pathogène suspecté ou confirmé



Nombre de TIAC en France ² en 2022

	Salmonella	Autres pathogènes
Œufs/produits à base d'œufs	64	24
Viandes	26	208
Volailles	23	127
Lait et produits laitiers	9	43
Charcuterie	9	27
Poissons	8	152
Crustacés	3	19
Végétaux et produits à base de végétaux	3	104
Coquillage	1	73
Autres aliments ¹	54	520
Aliments non identifiés	31	101

¹ Plusieurs aliments suspectés, plats contenant plusieurs ingrédients, plats cuisinés ou plats prêts à être consommés

Source : Santé publique France

² Pour lesquelles l'aliment responsable est identifié (sur les 1924 TIAC)



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en alimentation animale

Pourquoi ?

Formalisation des bonnes pratiques à appliquer au maillon alimentation animale pour maîtriser le danger *Salmonella* par les opérateurs

Qui ?

Les professionnels de l'alimentation animale



Intérêt ?

Rassembler dans un document professionnel de référence les bonnes pratiques d'hygiène pour l'approvisionnement et la fabrication des aliments pour animaux :

- Maîtrise de la qualité des matières premières ou utilisées
- Bonnes pratiques d'hygiène lors du transport des matières premières et des aliments finis
- Maîtrise de l'hygiène au cours de la transformation des matières premières en aliments finis
- Maîtrise du nettoyage et des risques de contaminations croisées dans les usines de fabrication des aliments pour animaux
- Justificatifs documentés sur les pratiques appliquées



GBPH de l'alimentation animale ▶

La sécurité sanitaire des aliments pour animaux

Pourquoi ?

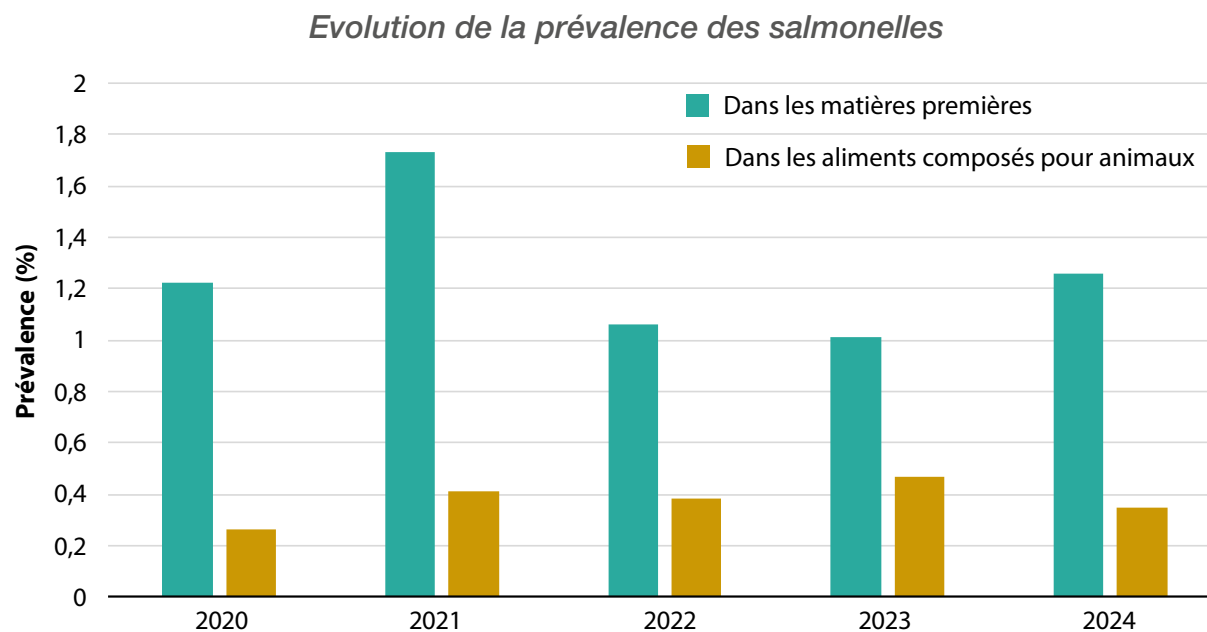
Suivre la prévalence des salmonelles et des sérotypes présents dans les matières premières entrant dans l'alimentation animale et les aliments finis

Qui ?

OQUALIM

Intérêt ?

Connaître la prévalence sur ce premier maillon de la filière. Suivre les sérotypes de salmonelles afin d'identifier les nouvelles souches pouvant être introduites via l'alimentation animale dans la filière porcine



OQUALIM

Résultats Oqualim ►



Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs

🎯 Pourquoi ?

Formalisation des bonnes pratiques à appliquer en élevage pour maîtriser le danger *Salmonella* par les éleveurs

👤 Qui ?

Les éleveurs assistés des conseillers techniques et des vétérinaires

💡 Intérêt ?

Rassembler dans un document professionnel de référence les bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs :

- Mesures de biosécurité en élevage
- Bonnes pratiques d'hygiène et de conduite d'élevage
- Justificatifs documentés sur les pratiques appliquées
- Mise en œuvre des recommandations Ifip du manuel d'application du GBPH
- La majorité des facteurs de risque de contamination par les salmonelles connus font l'objet de recommandations dans le GBPH

GBPH élevage ▶



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs - Version 3

1. Biosécurité

1.1. Objectifs généraux

La biosécurité externe sert à limiter le risque d'introduction de contaminants dans l'élevage. Les sources de contamination potentielles sont multiples et leur identification est primordiale pour maîtriser le risque sanitaire. Du fait de la convergence entre les problématiques de santé animale et de santé humaine, la biosécurité contribue à maîtriser la sécurité des aliments.

Sources potentielles d'introduction de contaminants dans un élevage



Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs

Version 3
2023



Guide des Bonnes Pratiques de biosécurité pour le transport des porcs*

*version provisoire susceptible d'évoluer

Pourquoi ?

Formalisation des bonnes pratiques à appliquer pour le transport des porcs pour maîtriser le danger salmonelle

Qui ?

L'IFIP, l'ANSP et les professionnels du maillon transport de porcs

Intérêt ?

Rassembler dans un document professionnel de référence les bonnes pratiques de biosécurité réglementaires et conseillées pour toutes les étapes du transport des porcs

- Conception des véhicules
- Organisation des tournées
- Circuit et déchargement à l'abattoir
- Aire de lavage et nettoyage-désinfection

ifip
Institut du porc

Guide de bonnes pratiques de biosécurité pour le transport des porcs

Version 3 - mai 2023

Mise en garde

Les données scientifiques actuelles ne permettent pas d'établir de manière certaine les procédures et les équipements nécessaires pour assurer l'efficacité des opérations de nettoyage-désinfection des véhicules de transport de porcs vivants en particulier sur les. Cependant les organisations professionnelles de la filière porcine ont décidé qu'il était important de diffuser une version provisoire du guide de bonnes pratiques de biosécurité pour le transport des porcs (GBP biosécurité transport version 3 - mai 2023) en précisant que c'est une version provisoire susceptible d'évoluer.

Les clés de lecture

Les obligations réglementaires sont présentées en encadré sur fond vert commençant par :

Obligations : ▲

Un premier niveau de recommandations est présenté en encadré sur fond jaune commençant par :

Recommandations :

Un deuxième niveau de recommandation est présenté en encadré sur fond gris commençant par :

Pour aller plus loin :

Financement



GBP transport ►



Formation des transporteurs et audit

Pourquoi ?

Diffusion auprès des transporteurs des bonnes pratiques pour maîtriser le risque salmonelle lors du transport en élevage

Grille d'audit des aires de lavage et réalisation d'audit

Qui ?

Les transporteurs, les chauffeurs, les responsables d'aire de lavage et les professionnels du maillon transport de porcs

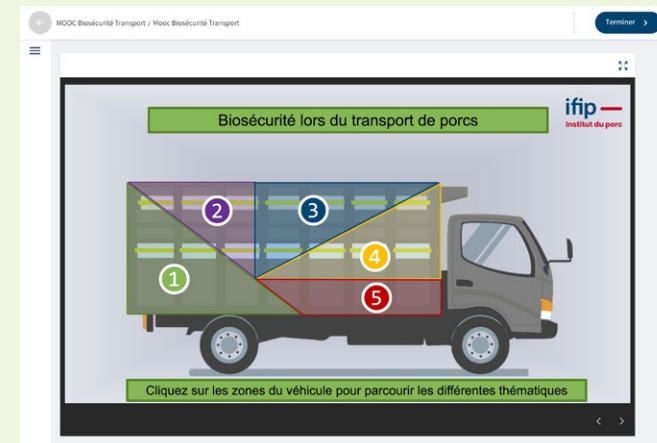
Intérêt ?

Une sensibilisation régulière des opérateurs en élevage sur les mesures à appliquer

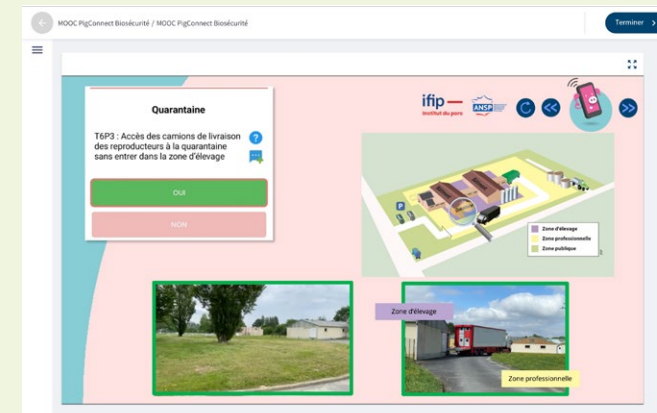
- Formation référent biosécurité transport
- Formation audit aire de lavage
- MOOC Pig Connect Aire de lavage
- MOOC Biosécurité transport

Formations ▶

MOOC Biosécurité transport



MOOC Pig Connect Biosécurité



Les 2 MOOC en accès libre ▶



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène et HACCP en abattage/découpe

🎯 Pourquoi ?

La formalisation par les professionnels et les experts des bonnes pratiques pour maîtriser le risque salmonelle en abattage et découpe de porcs

👤 Qui ?

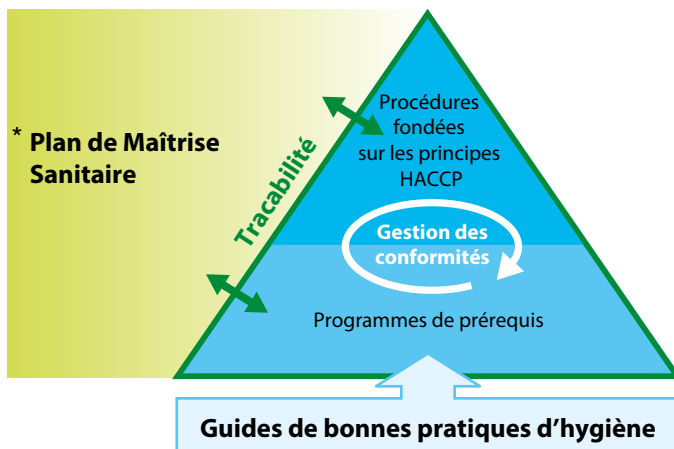
Les professionnels du maillon abattage et découpe de porcs

💡 Intérêt ?

Rassembler dans un document professionnel de référence les meilleures pratiques pour :

- La maîtrise du danger *Salmonella* aux différentes étapes : transport, porcherie d'attente, la technique d'abattage et découpe
- La maîtrise de l'éviscération, stade particulièrement important pour éviter et limiter la contamination des viandes
- La maîtrise des transferts pour éviter les contaminations croisées
- La mise en place et le suivi des autocontrôles microbiologiques sur carcasses et pièces

Pyramide des articulations entre PMS, GBPH, HACCP



Source : Vademecum DGAL sur la constitution d'un PMS

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porcs



CULTURE viande
LES ENTREPRISES FRANÇAISES DES VIANDES

ifip
Institut du porc

FNAP

CCP
DE FRANCE
Pôle animal

FedeV
LES METIERS DE LA VIANDE

MAÎTRES DE FRANCE



Formation des opérateurs d'abattage/découpe

🎯 Pourquoi ?

Diffusion auprès des professionnels des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour maîtriser le risque salmonelle en abattage et découpe de porcs

👤 Qui ?

Les professionnels du maillon abattage et découpe de porcs

💡 Intérêt ?

Une sensibilisation régulière des opérateurs d'abattage/découpe.

Les formations dispensées à l'Ifip :

- Maîtriser les salmonelles dans la filière porcine
- Optimiser ses autocontrôles en abattoir : prélever, analyser, interpréter
- Hygiène en atelier d'abattage/découpe
- Améliorer la traçabilité de ses produits en abattage/découpe
- Optimiser son plan HACCP en abattage/découpe
- Audit technique des pratiques de l'abattage/découpe
- Prendre en main les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) « Abattage Découpe Porc »

ifip Institut du porc

Teach in pig

HYGIÈNE EN ATELIER D'ABATTAGE-DÉCOUPE - FORMATION « OPÉRATEURS DE PRODUCTION » (SUR MESURE)

BOZEC Arnaud
Ingénieur d'étude - Expert HACCP en abattage-découpe

Autres experts
LE ROUX Alain

Formation Présentielle 4 à 7 heures
Lieu de la formation sur site
Tarif Sur mesure

Programme de la formation
Accueil des participants - Feuille de présence
Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème
Les apports sont illustrés par la relecture des vidéos et photos des pratiques observées lors de l'audit.
Les pourquoi de l'hygiène
• Toxi-infections alimentaires, risque pour la santé du consommateur et...

Pour qui ?
Le personnel de production des ateliers découpe
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences
Connaître les bonnes pratiques d'hygiène au secteur abattage-découpe
Identifier les erreurs fondamentales à commettre
Evaluer les conséquences éventuelles erreurs sur les produits

Evaluation des acquis
La compréhension et l'assimilation de savoir-faire se déroulera tout au long formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, tr pratiques)

Pré-requis
Aucun

Méthode pédagogique
Formation s'appuyant sur des situations de l'entreprise
Observation des pratiques avec pré enregistrements vidéo lors d'un atelier
Construire un plan de formation c équipes :
- Hygiène en atelier d'abattage-dé
Formation « Personnel de product
- Hygiène en atelier d'abattage-dé
Formation « Personnel d'encadrer

version en ligne

ifip Institut du porc

Teach in pig

OPTIMISER SON PLAN HACCP EN ABATTAGE-DÉCOUPE (SUR MESURE)

BOZEC Arnaud
Ingénieur d'étude - Expert HACCP en abattage-découpe

Formation Présentielle 7 heures
Tarif Sur mesure

Programme de la formation
Accueil des participants - Feuille de présence
Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème
Les apports sont illustrés, point par point, par des exemples issus du plan HACCP de l'entreprise - plusieurs études de cas
Les notions fondamentales du HACCP :
• Bien consigner les supports opérationnels (formulaires, fichiers, enregistrements)
• Rendre vivant et attractif son HACCP vis-à-vis du personnel
• Bien adapter les fréquences des surveillances et des vérifications à la taille de son entreprise
• Supprimer les documents non opérationnels
• Avoir des enregistrements à jours et facilement consultables lors des audits (DDP, clients)
• Mettre en place des indicateurs adaptés et les afficher

Pour qui ?
Les responsables « qualité des entreprises d'abattage/découpe et leurs collaborateurs
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences
Revoir les principes de l'HACCP Pouvoir être force de proposition pour rendre plus opérationnel le plan HACCP de l'entreprise, notamment au regard du paramétrage des PPO et BPH surveillées et ainsi faciliter la gestion du plan HACCP au quotidien
Savoir porter le plan HACCP au sein de son équipe afin qu'il soit intégré dans les pratiques professionnelles aux différents postes de l'entreprise

Evaluation des acquis
La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis
Aucun

Méthode pédagogique
La formation s'appuie sur le cas de l'entreprise : étude/audit préalable de l'apport documentaire du plan HACCP de l'entreprise avant la formation

version en ligne

ifip - Service Formation - 9 Bd du Trié
Organisme de Formation Déclaré sous
Siret 375 681 323 00108 - Naf 7219 Z

ifip - Service Formation - 9 Bd du Trié, 35740 Pécé - Tél 02 99 60 99 99
Organisme de Formation Déclaré sous le Numéro 11 75 000373 auprès du préfet de la région de la Bretagne
Siret 375 681 323 00108 - Naf 7219 Z - N° TVA FR 13 775 381 323



Guides des Bonnes Pratiques et HACCP en transformation



Pourquoi ?

Formalisation par les professionnels et les experts de l'Ifip des bonnes pratiques pour maîtriser le risque salmonelle en transformation à la ferme, chez l'artisan et chez l'industriel



Qui ?

Les professionnels de la transformation

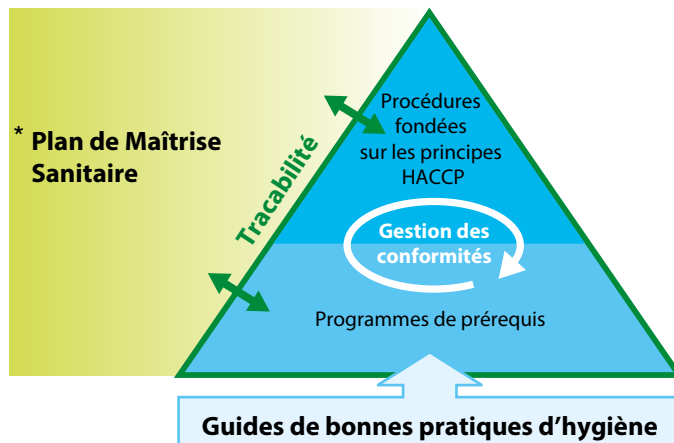


Intérêt ?

Rassembler dans un document professionnel de référence les meilleures pratiques :

- La sélection des matières premières
- La maîtrise du procédé : cuisson efficace ou séchage avec un niveau d'abattement suffisant
- Un suivi des paramètres du procédé de fabrication
- Un plan d'autocontrôles efficace

Pyramide des articulations entre PMS, GBPH, HACCP



Source : Vademecum DGAL sur la constitution d'un PMS



**Mise à jour du
Guide de bonnes pratiques
d'hygiène et d'application
des principes HACCP
Dans les Industries Charcutières**

Version 2017 : mise à jour en cours 2026

[Extrait du guide ▶](#)



Formations des opérateurs en transformation

Pourquoi ?

Diffusion auprès des professionnels transformateurs à la ferme, artisans, industriels des bonnes pratiques pour maîtriser le risque salmonelle en transformation

Qui ?

Les professionnels de la transformation

Intérêt ?

Des formations pour une sensibilisation régulière des opérateurs en transformation sur les mesures à appliquer pour maîtriser le danger *Salmonella* :

- Maîtriser les salmonelles dans la fabrication des produits transformés
- Connaître l'impact de la transformation technologique sur la sécurité sanitaire des produits
- Mettre en place son plan de contrôle en charcuterie-salaison
- Le nitrite dans les charcuteries salaisons: rôle, connaissances, impact sur la croissance des salmonelles
- Maîtriser la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés
- Prendre en main les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Déterminer la durée de vie microbiologique des viandes fraîches et transformées

ifip —
Institut du porc

COMPRENDRE LES PROCÉDÉS POUR PILOTER LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS CARNÉS - 2026 (SUR MESURE)_ 14 HEURES —



PIERON Etienne
Docteur Vétérinaire, DMV -
Expert en sécurité sanitaire
des produits et des procédés

Formation Présentielle 11 à 14 heures
Tarif Sur mesure

Pour qui ? —

Personnel des services R&D, QSE, Prod.
Mini 3 personnes, maxi 10 personnes

Objectifs / Compétences —

Mieux connaître les enjeux et les principaux outils de la qualité et de la sécurité des produits et des procédés
Savoir promouvoir la qualité et la sécurité sanitaire au quotidien auprès du personnel de production

Evaluation des acquis —

La compréhension et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se déroulera tout au long de la formation et pourra prendre différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM, travaux pratiques)

Pré-requis —

Aucun

Méthode pédagogique —

Apports au cours de la formation largement illustrés par des exemples concrets de l'entreprise.
Formation construite sur le cas de l'entreprise : un temps de préparation sur site avec observation des pratiques & analyse des principaux documents qualité et HACCP (procédures, instruction de travail, documents d'enregistrements).



[Version en ligne](#)

Programme de la formation —

Accueil des participants - Feuille de présence
Tour de table : Positionnement des participants par rapport au thème

Les enjeux de la qualité et de la sécurité des produits carnés

- Evolution récente de la réglementation sanitaire
- Importance de la non qualité et des accidents sanitaires en 2024
- Les dangers émergents

Les principaux outils de maîtrise de la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés

- Le GBPH industrie charcutière
- Les points clés des principaux procédés en charcuterie salaison:
 - Jambons et pièces cuites
 - Rillettes, pâtés et produits en gelée
 - Saucisses cuites
 - Lardons

Les outils de terrain pour suivre et piloter la qualité et la sécurité sanitaire des produits

- Les subtilités de la méthode HACCP
- La gestion des BPH surveillées (PrPo) et des CCP (seuils, valeurs cibles, limites critiques, actions curatives et correctives)
- Le suivi et l'enregistrement des procédés (approvisionnements, salage-hachage-moulage, cuisson, refroidissement, conditionnement ...)
- La traçabilité
- Le suivi du nettoyage et de la désinfection

Prélèvements et critères microbiologiques harmonisés

🎯 Pourquoi ?

- Définition des meilleures méthodes de détection/ quantification de salmonelles sur carcasses et pièces de découpe de porcs
- Des critères microbiologiques harmonisés entre les différents maillons de la filière porcine française

👤 Qui ?

L'IFIP : Expertise dans l'évaluation des performances des méthodes d'analyse
Expertise dans la définition des limites de la prévalence sécuritaire selon les utilisateurs des viandes

- 4x 100 cm²



Carcasses

💡 Intérêt ?

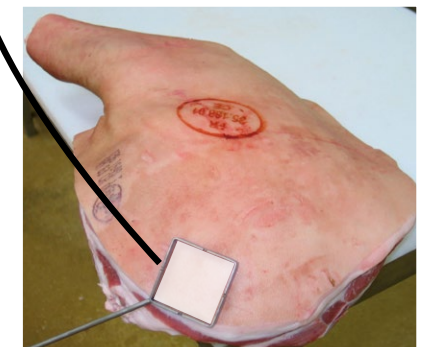
- L'IFIP qui précise pour l'ensemble des acteurs, la méthode, le lieu et la fréquence des prélèvements microbiologiques
- Des critères microbiologiques objectifs sur les carcasses et pièces pour les pathogènes dont *Salmonella*

Qualité	Carcasses ; pièces de découpe primaire (cfu/cm ²)			Pièces à partir de la découpe secondaire ; gras (cfu/cm ²)			Viandes morcelées (cfu/g)		
	Salmo.	L. mono	Entéro.	Salmo.	L. mono	Entéro.	Salmo.	L. mono	Entéro.
	Absence	Absence	<10 ⁴	Absence	Absence	<3.10 ³	Absence	Absence	<3.10 ³
haute	10%	10%	5%	5%	10%	5%	10%	10%	10%
moyenne	15%	20%	8%	10%	20%	8%	20%	20%	15%
à risque	20%	30%	10%	15%	30%	10%	30%	30%	20%

Salmonella / *L. monocytogenes* / Entérobactéries



- 25 cm² dans 100 ml,
- soit une dilution au 1/4



Pièces de découpe



Le Baromètre Pathogènes® appliqué aux salmonelles



Pourquoi ?

Liste d'indicateurs avancés pour quantifier le risque salmonelle au stade de la transformation



Qui ?

Les professionnels de la transformation

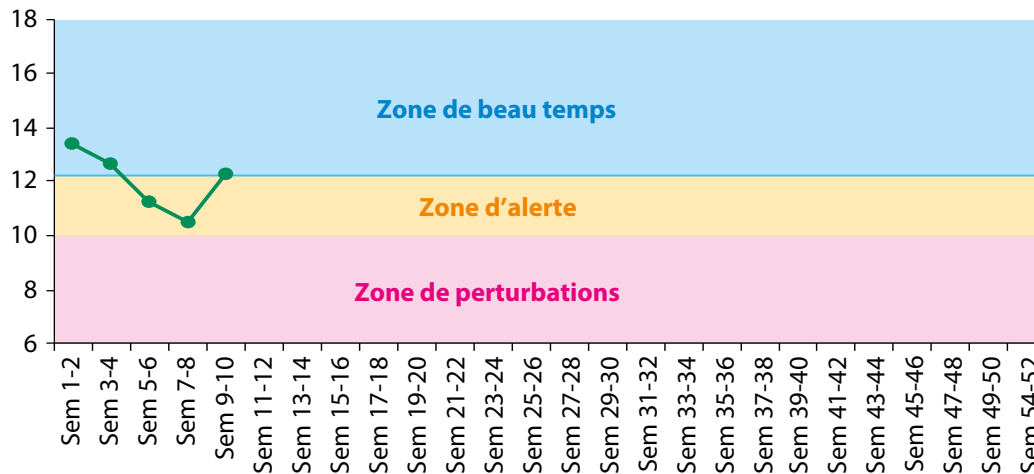


Intérêt ?

Une détection avancée des risques de contaminations en salmonelles au niveau des produits, permettant de détecter des dérives et de déclencher des actions correctives le plus tôt possible

- Une liste d'indicateurs avancés pertinents à suivre
- Selon les résultats, une évaluation hebdomadaire du risque de contamination en salmonelles
- Selon le niveau de risque, des mesures de maîtrise à mettre en œuvre

Suivi pour la production de saucisson sec



Les indicateurs prédictifs du risque associé aux salmonelles

Critères à mesurer
Matière première
Taux de présence matière première carnées de porc en <i>Listeria monocytogènes</i>
en <i>Salmonella</i>
Taux de contamination : ensemble des fournisseurs moyen en <i>Salmonella</i>
du plus mauvais fournisseur en <i>Salmonella</i>
moyen en <i>Listeria monocytogènes</i>
du plus mauvais fournisseur en <i>Listeria monocytogènes</i>
Procédé
En cours de décongélation
moyenne température de surface
maximale température de surface
Étuvage
moyenne pH ultime fin d'étuvage
pH ultime maximal pendant l'étuvage
...

Audit hygiène ►

Suivi des rappels

Pourquoi ?

- Suivi des rappels des produits carnés en France et en Europe
- Gestion d'une base de données sur les rappels de produits carnés

Qui ?

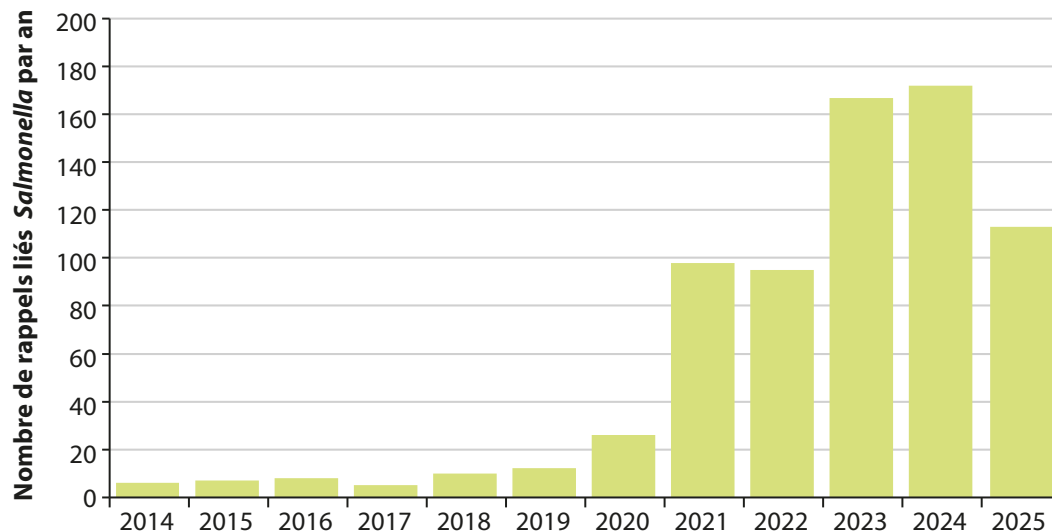
L'IFIP

Intérêt ?

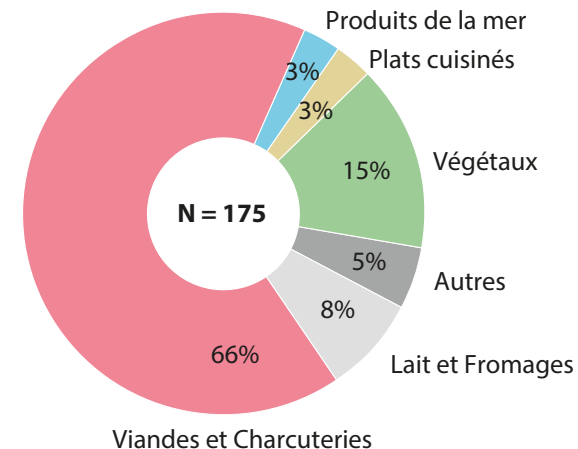
Le suivi des rappels sur les produits carnés permet d'alerter les professionnels sur l'importance du danger

- Répartition des rappels par catégorie de produit
- Evolution annuelle des rappels

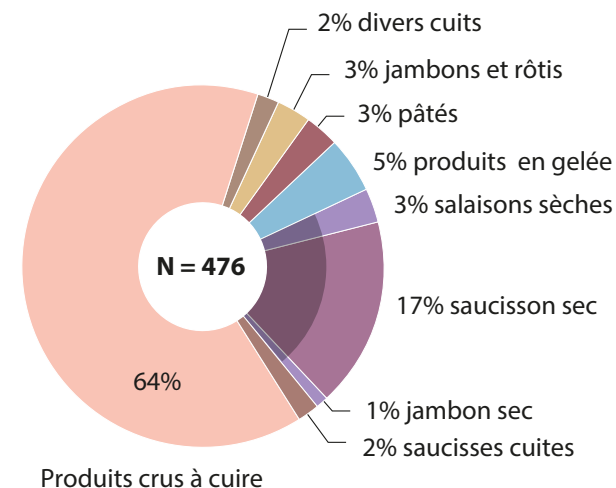
Evolution des rappels liés à Salmonella de 2014 à 2025



Rappels liés à Salmonella en 2025



Rappels liés à Salmonella par typologie de produits entre 2000 et 2025





Charte Sécurité des aliments Saucisses et Saucissons secs

Pourquoi ?

Charte professionnelle pour partager les bonnes pratiques de maîtrise des salmonelles et les résultats d'autocontrôles

Qui ?

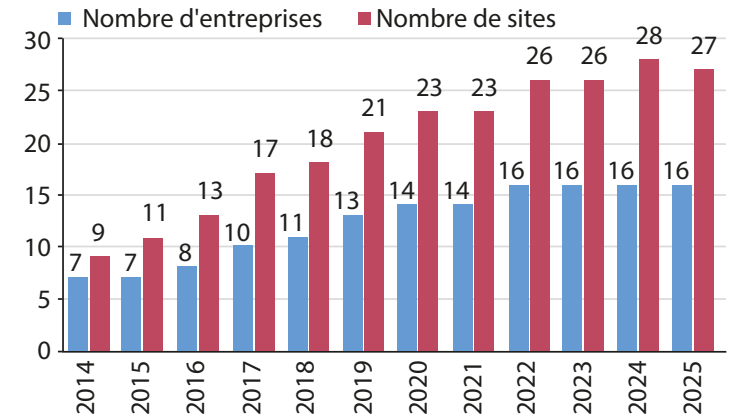
La FICT (Fédération des entreprises de charcuterie-salaisons-traiteur) et les entreprises signataires, l'IFIP

Intérêt ?

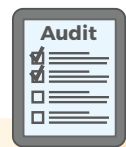
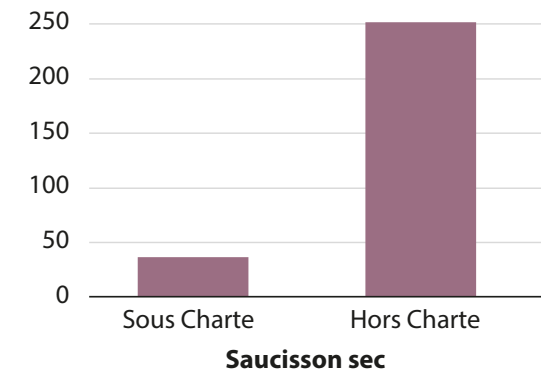
Collaborer dans le domaine de la qualité sanitaire pour éviter les accidents sanitaires sur le saucisson sec et la saucisse sèche

- Un audit annuel d'accompagnement réalisé par un expert de l'Ifip qui renforce les points de maîtrise des salmonelles au-delà du GBPH réglementaire
- Partager les meilleures pratiques pour maîtriser le risque salmonelle dans ses produits
- Suivre ses performances par rapport aux confrères et ses progrès grâce à l'audit annuel
- Partager les résultats microbiologiques dans une base de données collective
- Mettre en commun les recommandations d'audit et ses résultats annuels lors d'une réunion professionnelle collective et fixer des objectifs de progrès

Adhérents à la charte saucisson sec



Rappels pour les produits sous charte sécurité ou non entre 2014 et 2025



Audit accès sur le process

Un suivi individualisé



Hot line

Une base de données

Autocontrôles
Matières Premières
Site Saucinum



Un espace collaboratif

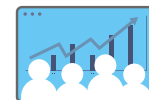


Une démarche collective



Projets collectifs

Une journée démarche de progrès





Base de données des souches de salmonelles circulantes dans la filière porcine



Pourquoi ?

Une base de données professionnelle des souches de salmonelles issues de la filière porcine française

- Obtenir une image de la diversité qualitative et quantitative des souches circulantes
- Suivre l'incidence du variant monophasique *S. Typhimurium* S. I 1,4,[5],12:i:-
- Suivre l'émergence de nouveaux sérotypes dans la filière
- Constituer un souchier représentatif qui pourra être utilisé dans le cadre de projets de recherche
- Caractériser les souches (sérotypage, typage, analyse du génome) et les comparer à la base de données nationale multi filières centralisée à l'ANSES



Qui ?

L'IFIP

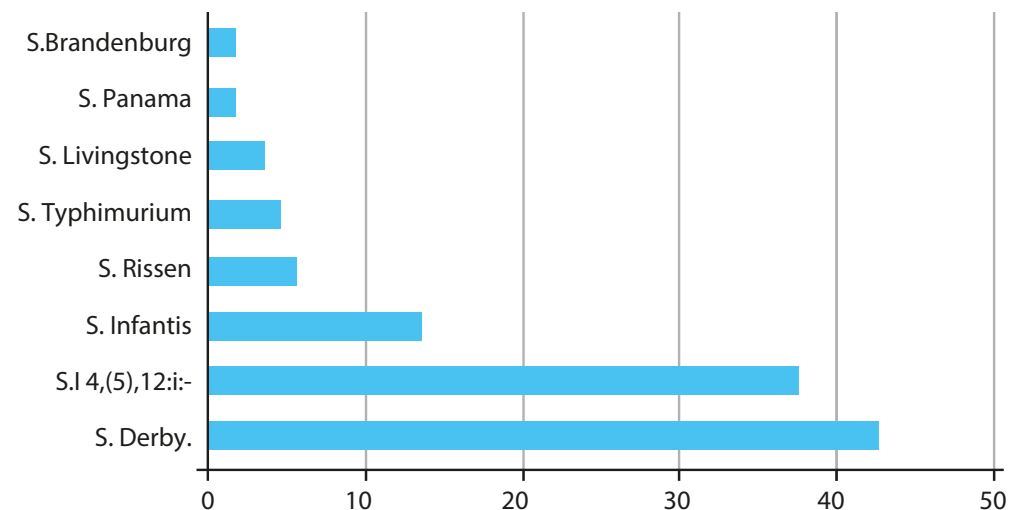


Intérêt ?

- Connaître les principaux sérotypes de salmonelles circulant dans la filière porcine française et leur diversité
- Connaître la virulence des souches, leur capacité de résistance et d'adaptation aux environnements rencontrés
- Suivre leur dissémination dans les différents maillons de la filière

[Rapport BDD salmonelles ▶](#)

Diversité des sérotypes 2021-2023 (120 souches)



Caractérisation des salmonelles

Pourquoi ?

Surveiller les souches circulantes et effectuer une traçabilité des contaminations à l'échelle d'un élevage ou d'une entreprise

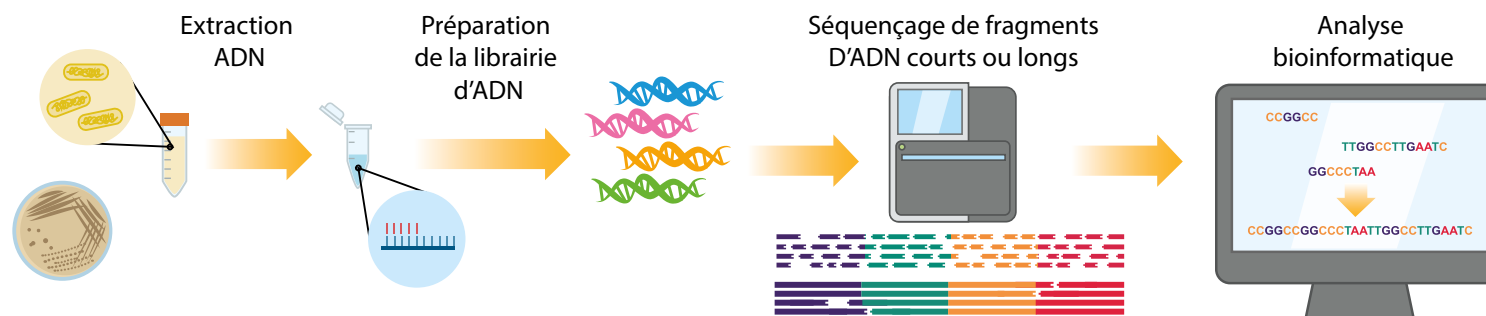
Qui ?

L'IFIP

Intérêt ?

- Caractériser finement les souches circulantes (résistance, persistance) à l'aide de méthodes discriminantes, standardisées et partagées avec les acteurs de la surveillance nationale
- Faciliter l'identification des sources de contamination par *Salmonella* pour aider à leur maîtrise

Une méthode de pointe uniformisée pour caractériser les souches de salmonelles : séquençage du génome entier (WGS)



Apport de la microbiologie prévisionnelle

🎯 Pourquoi ?

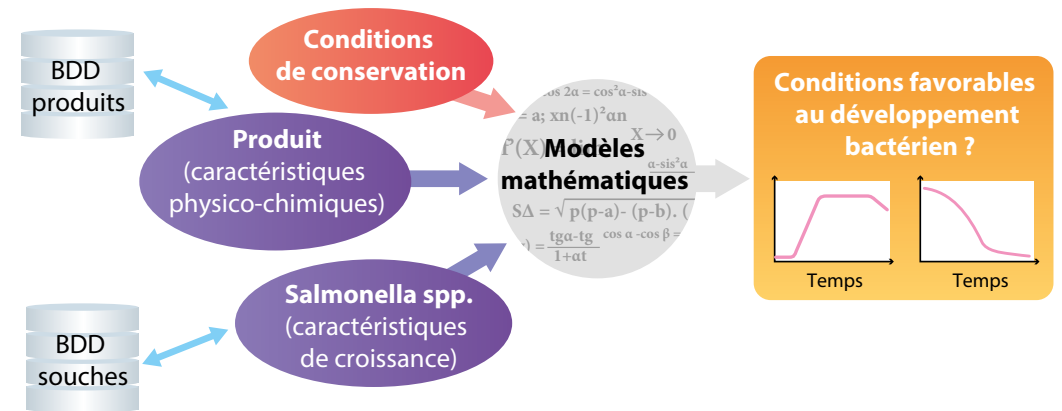
- Déterminer les probabilités de croissance sur les produits des souches de salmonelles selon leurs caractéristiques physico-chimiques
- Évaluer l'exposition du consommateur

👤 Qui ?

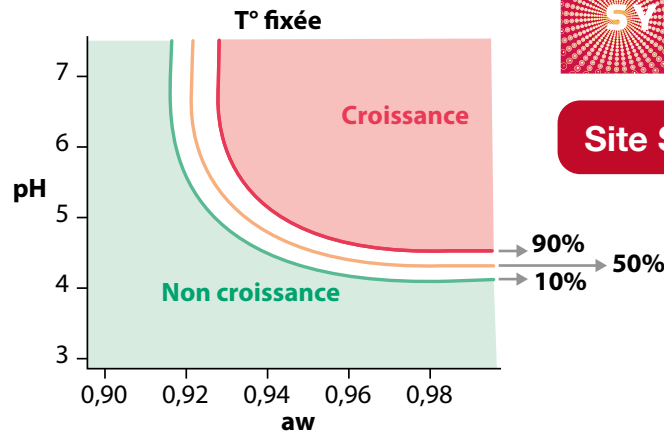
L'IFIP, l'Institut de la filière porcine

🔍 Intérêt ?

- Détermination des conditions de croissance/non croissance de *Salmonella spp.* dans un produit en fonction de ses caractéristiques physico-chimiques et de ses conditions de conservation
- Prédire la croissance et décroissance dans diverses conditions (conditions de conservation, physico-chimie, traitement thermique...) avec le logiciel adapté, Symprevius

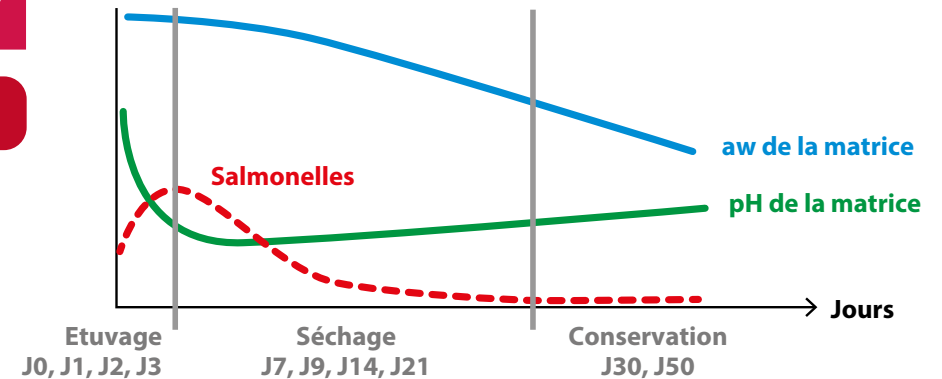


Probabilité de croissances



Site Sym previus ▶

Évolution de Salmonella dans la matrice saucisson sec





Les données du CNR* *Salmonella*

*Centre National de Référence - Institut Pasteur



Pourquoi ?

Suivi au niveau national des souches de salmonelles circulant dans la filière porcine française

- Le CNR, chargé de la surveillance des salmonelles d'origine humaine, enregistre environ 11 000 souches par an
- *Salmonella Enteritidis*, le variant monophasique de *Salmonella Typhimurium* et *Salmonella Typhimurium*, représentent 70% des souches humaines enregistrées



Qui ?

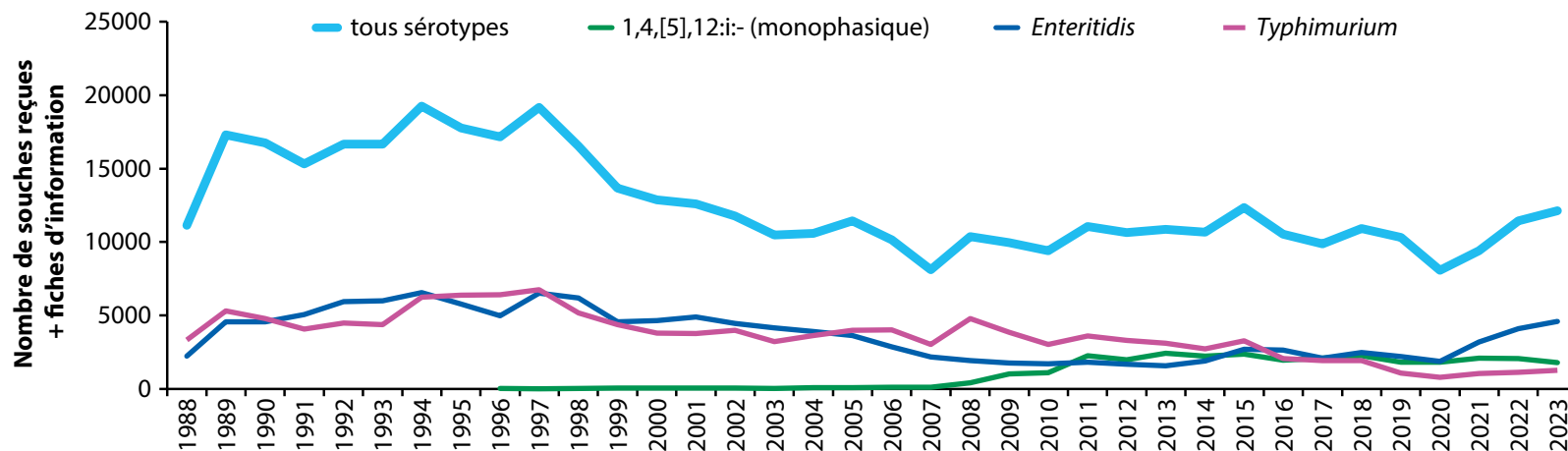
Centre national de référence *Salmonella* de l'Institut Pasteur



Intérêt ?

Permet de suivre l'évolution des sérotypes responsables d'infections humaines et de détecter l'émergence de sérotypes particuliers et d'adapter les moyens d'action

Évolution des principaux sérotypes de *Salmonella* isolés chez l'homme, 1988-2023



Base de données des autocontrôles

Pourquoi ?

- Regrouper l'ensemble des résultats d'autocontrôles de salmonelles dans une base de données professionnelle
- Permettre de suivre les évolutions de prévalence par entreprise et pour l'ensemble du maillon abattage/découpe

Qui ?

- L'Ifip en partenariat avec Inaporc et la DGAL
- Édition d'une synthèse annuelle des données collectées réservée aux entreprises participantes et à leurs fédérations

Intérêt ?

- Un suivi exhaustif dans le temps des prévalences de salmonelles globalement en France et individuellement pour chaque outil d'abattage ou de découpe.
- Inclut les données depuis 1997
- En 2018, 132 abattoirs représentant 99,9% des autocontrôles sur carcasses de porcs sont intégrés dans cette base de données

[Voir le site](#) ►



Graphiques et résultats

Carcasses Pièces de découpe

Période annuelle Période libre

Espèce Porc

Etablissement

IFIP

Echantillonnage Pool standard

Année 2025

Paramètres carte de contrôle

Exporter

Flore

Méthode de prélèvement

Flore mésophile totale

- Choisir ...

Date prélèvement	Valeur Moyenne log(UFC/cm ²)	Notation	Nombre	Carte Contrôle
02/01/25	3,63	Satisfaisant	10	3,63
08/01/25	3,52	Satisfaisant	5	3,58
14/01/25	3,90	Satisfaisant	5	3,68
23/01/25	3,36	Satisfaisant	5	3,60
31/01/25	3,82	Satisfaisant	5	3,65
03/02/25	2,78	Satisfaisant	5	3,48
11/02/25	4,32	Acceptable	5	3,64
12/02/25	3,22	Satisfaisant	5	3,50
17/02/25	3,76	Satisfaisant	5	3,58
25/02/25	3,70	Satisfaisant	5	3,56
27/02/25	3,42	Satisfaisant	5	3,68
17/03/25	2,83	Satisfaisant	5	3,39

Carte de contrôle Carcasse

Etablissement= IFIP

Flore = Salmonelles
Type d'échantillonnage = Pool standard
R/ A Réglementaire + Volontaire

