



Viande bovine
Hygiène et contrôles
au service de la
**sécurité
sanitaire**



1 À la ferme, **identification** et **santé**

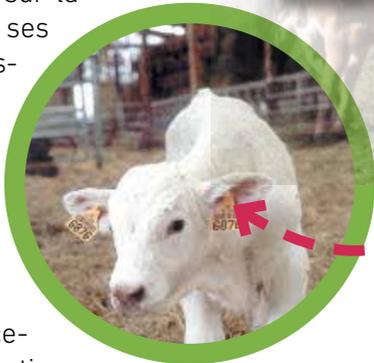
Des animaux identifiés

Dès sa naissance, chaque veau est identifié par un numéro individuel à 10 chiffres facilement lisible sur la boucle posée à chacune de ses oreilles, et inscrit sur son passeport.

Véritable carte d'identité et élément majeur de la traçabilité de l'animal, ce passeport suivra le bovin de sa naissance jusqu'à l'abattoir. Sur le passeport, un emplacement est réservé à l'attestation sanitaire délivrée par les services vétérinaires. Cette attestation, sans laquelle l'animal ne peut pas être transporté, garantit le statut sanitaire du cheptel d'origine.

L'ensemble de ces données est enregistré à l'échelon national sur des bases de données informatiques.

Enfin, l'éleveur tient un registre d'élevage où sont inscrits les mouvements des animaux (entrées et sorties de l'exploitation), les informations sur leur état de santé, leurs traitements médicamenteux (la bonne utilisation des médicaments permet d'éviter la présence de résidus dans les viandes), la traçabilité des aliments distribués aux animaux (conservation des étiquettes par exemple), etc.



Une alimentation sécurisée et contrôlée

Depuis 1990 en France, pour éviter la contamination des bovins par l'agent de l'ESB (Encéphalopathie Spongiforme Bovine ou « maladie de la vache folle »), leur alimentation a été sécurisée par l'interdiction des farines animales.

En France, la viande bovine provient d'animaux nourris exclusivement de végétaux (herbe, foin, fourrages, ensilés, céréales, ...) et de compléments minéraux.

Une surveillance sanitaire permanente

Chaque éleveur surveille quotidiennement l'état de santé de son troupeau.

Parallèlement, le vétérinaire assure la prévention et le traitement des maladies animales ainsi que le signalement de toute situation qui présenterait un risque pour la santé des animaux, des éleveurs ou des consommateurs.

Certaines maladies font l'objet d'une lutte collective officielle visant à leur éradication. Il s'agit par exemple du dépistage de maladies contagieuses comme la tuberculose ou la brucellose, ou encore la surveillance clinique des bovins pour dépister ceux suspects d'ESB.

En outre depuis 2005, dans tous les élevages bovins français, une visite sanitaire est organisée par le vétérinaire. Elle est désormais obligatoire tous les ans.



2 À l'abattoir, hygiène et inspections sanitaires

A l'abattoir, l'exploitant est responsable de l'application des règles en vigueur en matière d'hygiène et de qualité. Toutes les opérations se font sous la surveillance des agents des services vétérinaires.



Le contrôle de l'établissement

Le respect des conditions de l'agrément sanitaire est régulièrement vérifié par les services vétérinaires. L'aménagement et l'hygiène des locaux et du matériel doivent permettre la préparation des carcasses dans de bonnes conditions. L'exploitant de l'abattoir vérifie par des autocontrôles bactériologiques ses bonnes pratiques d'hygiène et l'efficacité de ses méthodes de travail.

Ces résultats sont ensuite contrôlés par les services vétérinaires.



L'inspection systématique des animaux à leur arrivée à l'abattoir

L'inspection *ante mortem* des animaux par les services vétérinaires permet de s'assurer de leur propreté, de leur bonne santé et des bonnes conditions de leur transport et hébergement. Le contrôle de leur identification et de leurs documents sanitaires obligatoires est réalisé par l'exploitant puis vérifié par les services vétérinaires. Un animal malade, mal identifié, ou non accompagné de ses documents sanitaires, ne peut pas être abattu pour la consommation humaine.

L'inspection individuelle des carcasses

Après l'abattage, chaque carcasse et ses viscères font l'objet d'un examen minutieux qui permet de déterminer si les viandes sont propres à la consommation humaine: c'est l'inspection sanitaire *post mortem*. Elle est réalisée par les services vétérinaires. À ce stade, un certain nombre de recherches spécifiques et de prélèvements sont réalisés. C'est au cours de cette inspection que les agents des services vétérinaires s'assurent que les matériels à risque spécifié (MRS) ont été correctement retirés pour être envoyés à l'équarrissage et détruits afin de prévenir tout risque de transmission de l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB).

Toute carcasse reconnue propre à la consommation humaine est estampillée avec une marque de salubrité qui porte le numéro d'agrément de l'abattoir. Elle est alors immédiatement dirigée vers une chambre froide: une bonne conservation au froid permet de préserver les qualités sanitaires, nutritionnelles et organoleptiques de la viande.

3 À l'atelier de découpe, maîtrise du froid et hygiène



En atelier de découpe, le responsable de l'établissement met en œuvre les moyens adaptés à la maîtrise de l'hygiène.

Pour garantir la qualité sanitaire des viandes, toute contamination au cours de leur manipulation et toute multiplication de micro-organismes indésirables doivent être évitées. L'efficacité des mesures d'hygiène est obligatoirement vérifiée par des autocontrôles et en particulier des examens bactériologiques des viandes. Le bon fonctionnement de l'atelier, et notamment le respect de la chaîne du froid, est sous le contrôle des services vétérinaires.

Une marque de salubrité, portant le numéro d'agrément de l'atelier est portée sur l'étiquette des viandes conditionnées. Elle garantit le respect des exigences réglementaires.



La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) effectue chaque année des plans de surveillance et de contrôle en abattoir et en atelier de découpe. Des contrôles sont ainsi réalisés pour mesurer la contamination des viandes par des résidus de médicaments vétérinaires, par des contaminants de l'environnement ou encore par des micro-organismes pathogènes.

CONSERVATION

Tout au long de leur stockage et de leur transport, les viandes sont conservées à une température suffisamment basse pour éviter toute altération de leur qualité sanitaire. La température des chambres froides est vérifiée en permanence par les professionnels et les services de contrôle. La température des véhicules de transport peut être contrôlée à tout moment, sur la route, par les services de la gendarmerie et de la police, éventuellement associés aux agents départementaux aux de la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) ou de la DGAL.



4 À l'étal, respect des températures et contrôles

Chez le boucher ou au rayon boucherie traditionnelles des GMS (Grandes et Moyennes Surfaces), pour préserver leurs qualités sanitaires et organoleptiques, les viandes fraîches sont présentées à la vente, protégées de toute contamination, dans une vitrine réfrigérée.

En libre-service, dans les GMS, les viandes découpées conditionnées en UVC (Unité de Vente au Consommateur) sont présentées dans des rayons réfrigérés. Les différents meubles réfrigérés sont équipés de thermomètres permettant de détecter rapidement toute rupture de la chaîne du froid.

À ce stade, des contrôles réguliers sont effectués en magasin par les services vétérinaires et les agents départementaux de la DGCCRF. Les services vétérinaires vérifient plus spécifiquement les règles d'hygiène, les températures de stockage, la traçabilité, etc. Les agents de la DGCCRF contrôlent quant à eux la conformité du produit à son étiquetage, l'absence de tromperie ou de falsification.

Les produits non conformes sont systématiquement retirés de la vente.

IMPORTATIONS

Les viandes produites dans un autre pays ne peuvent être importées que si elles répondent aux mêmes exigences que celles imposées en France et dans l'Union européenne. Les abattoirs font l'objet d'inspections annuelles par des agents de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV), dont le rôle est de vérifier, au sein de l'Union européenne, le respect des règles communautaires. Les viandes importées sont contrôlées par les services vétérinaires aux postes d'inspection frontaliers.

Températures de conservation des viandes fixées par la réglementation :

≤ +7°C pour les carcasses ou les grosses pièces de viande ;

≤ +4°C pour les découpes de viande réfrigérées ;

≤ +2°C pour les viandes hachées réfrigérées ;

≤ -18°C pour les viandes surgelées ;

≤ +3°C pour les abats réfrigérés.

5 La chaîne du froid et le rôle du consommateur

De l'abattoir à la cuisine, il faut maintenir en permanence la viande à une température suffisamment basse, fixée par la réglementation : c'est la chaîne du froid.

L'action du froid n'est efficace que si elle est continue. Toute rupture de la chaîne du froid favoriserait, en cas de contamination, la prolifération microbienne et pourrait conduire à l'altération de la viande.

Pour poursuivre les efforts des professionnels, le consommateur, dernier maillon de la chaîne, doit donc être vigilant pour conserver les viandes à bonne température, dès leur achat et jusqu'à leur consommation.

Quelques règles pour conserver les qualités de la viande :

Au moment de l'achat

> Pour les viandes conditionnées à l'avance, vérifier la présence de la marque de salubrité sur l'étiquette et le conditionnement (intact et propre). Veiller à respecter la température de conservation figurant sur l'étiquette et la DLC exprimée par la mention « à consommer jusqu'au ... » pour les produits réfrigérés ou bien la DLUO « à consommer de préférence avant... » pour les produits surgelés.

> Prévoir un sac isotherme pour les produits réfrigérés et un pour les produits surgelés.

> Terminer ses courses par les produits réfrigérés et surgelés et rentrer rapidement chez soi pour placer immédiatement les viandes soit dans un réfrigérateur, soit dans un congélateur.

> Chez l'artisan boucher, la viande est conditionnée dans un papier spécialement conçu pour la conserver.

Dans la cuisine

> Vérifier la température à l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur et les maintenir suffisamment basses : pour cela, limiter par exemple au nécessaire l'ouverture des portes et veiller à leur bonne fermeture.

> Pour les viandes réfrigérées : les placer dans la partie la plus froide du réfrigérateur (entre 0°C et 4°C) et respecter la DLC.

> La viande achetée chez l'artisan boucher se conserve 3 à 4 jours dans le réfrigérateur, conditionnée dans son papier d'origine. La viande hachée préparée à la demande par le boucher doit être consommée plus rapidement, dans les 12 heures après l'achat.

> Pour les viandes surgelées : les placer dans le congélateur et respecter la DLUO.

> Dans le réfrigérateur ou dans le congélateur, les viandes doivent être protégées (conditionnement d'origine, film alimentaire, ...) pour éviter toute contamination au contact d'autres aliments.

> Laver régulièrement le réfrigérateur et le congélateur à l'eau savonneuse (+ rinçage à l'eau javellisée).

Pour aller plus loin :

Micro-organismes et parasites des viandes : les connaître pour les maîtriser, de l'éleveur au consommateur. CIV 2012.



6 Le steak haché comment bien le consommer?



Le steak haché en pratique, c'est l'affaire de tous

En amont, les professionnels de la filière viande mettent en œuvre de très nombreuses mesures de prévention en matière d'hygiène et de sécurité microbiologique³, (ex : respect de la chaîne du froid, nettoyage et désinfection du matériel, etc.). À son tour, le consommateur doit adopter des règles d'hygiène simples mais essentielles depuis l'achat du steak haché jusqu'à sa préparation.

Steak haché
SURGELÉ

Steak haché
RÉFRIGÉRÉ ou FRAIS

ACHAT

Transporter la viande dans un sac isotherme le plus rapidement possible entre le lieu d'achat et le domicile.



CONSERVATION

- Au **congélateur** à - 18°C
- Dans son conditionnement d'origine.
- Respecter la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).



- Dans la partie la plus froide du **réfrigérateur** (cf notice technique) **entre 0°C et + 4°C**.
Penser à vérifier régulièrement la température du réfrigérateur avec un thermomètre prévu à cet effet.
- Dans son conditionnement d'origine (barquette ou papier boucher).
- **Le délai entre l'achat et la cuisson dépend du mode de conditionnement :**
 - Papier boucher : à consommer le jour de l'achat.
 - Conditionné en barquette : respecter la Date Limite de Consommation (DLC) indiquée sur l'étiquette.

À consommer le jour de l'ouverture de la barquette

Mode de PRÉPARATION

- **Décongélation au four micro-onde :** respecter la durée de décongélation figurant sur la notice technique du four micro-onde. La cuisson doit suivre immédiatement la décongélation.
Ou bien :
- **Sans décongélation :** la cuisson doit être réalisée directement après la sortie du congélateur.
Dans ce cas, le temps de cuisson pour obtenir un steak haché « bien cuit à cœur » sera plus long qu'après décongélation.
Autre possibilité :
- **Décongélation pendant 12 h** dans la partie la plus froide du réfrigérateur, entre 0°C et +4°C.
La décongélation se fera dans le conditionnement d'origine ou après l'avoir protégé d'un film alimentaire. La cuisson et la consommation doivent se faire le jour de la décongélation.

Ne jamais décongeler à température ambiante



La cuisson doit être réalisée directement après la sortie du réfrigérateur.

Obtenir le degré de cuisson « bien cuit à cœur » pour le steak haché signifie atteindre à cœur une température au moins supérieure à + 70°C : **après cuisson, l'intérieur doit être brun-gris** et en aucun cas encore rouge ou rosé. Cette couleur brun-gris indique que les protéines à cœur ont été cuites, ce qui permet aussi de détruire les bactéries éventuellement présentes comme *Escherichia coli*² ou des salmonelles. « Bien cuit à cœur », le steak haché peut alors être consommé par tous.

Steak haché « **bien cuit à cœur** »
Couleur brune à cœur.
Température atteinte à cœur supérieure à + 70°C



Steak haché « **saignant** »
Température atteinte à cœur proche de + 50-55°C



Steak haché « **à point** »
Température atteinte à cœur proche de + 60-65°C



En pratique

Par exemple au grill (+260°C), un **steak haché surgelé de 100 grammes sera « bien cuit à cœur » après 13 minutes de cuisson avec 3 retournements successifs à intervalles de temps réguliers. Dans les mêmes conditions, un steak haché frais, ou décongelé, sera « bien cuit à cœur » après 8 minutes de cuisson.**

Source : AFSSA, Impact des pratiques de cuisson sur les risques microbiens alimentaires (2009).

1. Étude sur « Le steak haché et les français » IFOP (juin 2010)

2 : Plus particulièrement *Escherichia coli* entérohémorragiques (EHEC)

Le steak haché est composé à 100% de muscle de bœuf. Il est très apprécié des Français, 83 %¹ en ont une image positive en raison de sa praticité, son prix, son goût et ses qualités nutritionnelles (riche en protéines, source de fer et de vitamines du groupe B). Voici quelques conseils à suivre pour bien le consommer.

Le steak haché, à chacun sa cuisson

Le steak haché peut être consommé cru, en tartare, ou cuit.

Pour les **jeunes enfants, en particulier ceux de moins de 3 ans** (et par mesure de précaution jusqu'à 15 ans), **les personnes âgées de plus de 65 ans** et **les femmes enceintes**, considérés comme des populations sensibles, il est recommandé par les autorités sanitaires de **bien cuire à cœur** le steak haché, qu'il soit surgelé ou frais (encore appelé réfrigéré). Pour les autres consommateurs, il peut être servi « saignant », « à point » ou « bien cuit à cœur » selon les goûts de chacun.



En Savoir Plus : « *E. coli* entérohémorragiques (EHEC) : comment sommes-nous protégés ? » (CIV, 2012). www.civ-viande.org

3. Règlements CE 2073/2005 et 853/2004



Plus d'infos sur
la-Viande.fr

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, ovin, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière. Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.

laViande
DES MÉTIERS, UNE PASSION

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE