

Analyse microbiologique des viandes : prélèvements adéquats

«Directives du techniques relatives à l'analyse microbiologique des viandes du 1^{er} mai 2017»

Echantillons pour l'analyse microbiologique des viandes

2 Les échantillons suivants doivent être prélevés pour l'analyse microbiologique des viandes:

2.1 BOVINS, EQUINS:

2.1.1 un **morceau de muscle** compact de 10 cm de long au moins, aussi épais que possible, avec son tissu fibreux et conjonctif:

2.1.1.1 **d'un quartier de devant;**

2.1.1.2 **du quartier arrière situé en diagonale;**

2.1.2 **sur chacun des deux autres quartiers, un ganglion lymphatique non incisé** avec le tissu conjonctif et la graisse attenants, à savoir:

2.1.2.1 un ganglion préscapulaire (*Ln. cervicalis superficialis*) ou un ganglion brachique (*Ln. axillaris*);

2.1.2.2 un ganglion sacral interne (*Ln. iliacus lateralis* ou *medialis*), un ganglion précrural (*Lnn. subiliacus*) ou un ganglion poplité (*Ln. popliteus*);

2.1.3 **la rate ou un morceau de celle-ci** de la grandeur du poing;

2.1.4 **un rein;**

2.1.5 chez les animaux de l'espèce bovine **le lobe de Spigel du foie** (*Lobus caudatus*), chez les animaux de l'espèce équine **une partie de la même grosseur du bord tranchant;**

2.1.6 des **parties spécifiquement altérées d'organes et de musculature, avec les ganglions lymphatiques correspondants;**

2.2 OVINS, CAPRINS, PORCINS, GIBIER D'ELEVAGE A ONGLONS, AUTRE BETAIL DE BOUCHERIE

2.2.1 un **morceau de muscle** compact aussi épais que possible, avec son tissu fibreux et conjonctif:

2.2.1.1 **d'un quartier de devant;**

2.2.1.2 **du quartier arrière situé en diagonale;**

2.2.2 **un rein;**

2.2.3 **un morceau de foie, au minimum la moitié;**

2.2.4 des **parties spécifiquement altérées d'organes et de musculature, avec les ganglions lymphatiques correspondants.**

Préparation des échantillons et envoi

La procédure pour le prélèvement d'échantillons se base sur les art. 42 à 53 de Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI) (RS 817.042)

- Les échantillons doivent être **réfrigérés**.

- Ils **ne doivent pas être congelés**.

- Ils doivent être emballés pour l'envoi **dans un emballage étanche**, fermé de manière à éviter toute fuite.

- Ils doivent être envoyés **dans des récipients pourvus d'une isolation et d'éléments réfrigérants**.

- L'envoi doit s'effectuer **le plus rapidement possible**.

- Les échantillons doivent être accompagnés du **rapport officiel de prélèvement d'échantillons** (annexe 10 de l' OHyAb) emballé proprement.

Analyse microbiologique des viandes : prélèvements adéquats

Hygiène lors de l'abattage d'animaux. O du DFI

817.190.1

Annexe 10
(art. 11, let. a)
Recto

Canton:	
Rapport officiel de prélèvement d'échantillons	
Commune	
Abattoir	Numéro de contrôle
Espèce animale	
Age	
Sexe	
Identification de l'animal	
Unité d'élevage, N° BDTA	
Désignation de l'échantillon	<input type="checkbox"/> pour AMV*
Identification de l'échantillon	
Motif du prélèvement	
Analyse demandée	<input type="checkbox"/> AMV*
Quantité prélevée	
Valeur de l'échantillon	
Type d'emballage	
Prescriptions pour le transport	
Laboratoire d'analyses	
Carcasse/parties mises sous séquestre	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lieu, date, heure:	
L'échantillon a été prélevé en présence du soussigné qui confirme l'exactitude du rapport de prélèvement:	
Pour l'établissement:	
Vétérinaire officiel:	
Remarques et indications supplémentaires: voir au verso <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	

Voies de droit: voir au verso

* Analyse microbiologique des viandes

Analyse microbiologique des viandes : prélèvements adéquats

Ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV) – RS 817.190

Art. 31 Analyses de laboratoire :

Des échantillons pour des analyses de laboratoire sont à prélever:

- a. lorsque des altérations pathologiques ou des souillures font douter que la carcasse ou les abats présentent les qualités suffisantes pour en faire des denrées alimentaires;
- b. lorsque la présence de substances interdites ou de substances en des concentrations dépassant les valeurs maximales prescrites est suspectée;
- c. pour le diagnostic des épizooties et des zoonoses;
- d. dans le cadre des contrôles généraux par sondage;
- e. pour la surveillance du cheptel suisse conformément à l'art. 76a de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties.

Ordonnance du DFI 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb) - RS 817.190.1

Art. 10 Analyse microbiologique des viandes

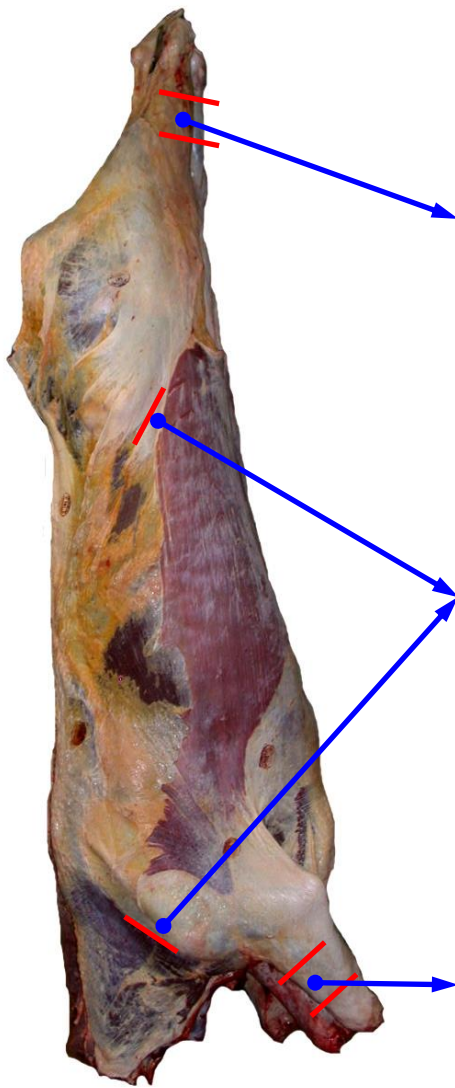
1 Une analyse microbiologique doit être ordonnée lorsque des lésions pathologiques ou des souillures de la carcasse ou des parties de celle-ci rendent incertaine la décision quant à la salubrité, notamment:

- a. lors de perturbations de l'état général;
- b. lors de lésions inflammatoires ou de nécroses;
- c. lorsque les animaux, exception faite du gibier sauvage, ont été éviscérés plus de 45 minutes après l'étourdissement et la mise à mort ou ne l'ont pas été dans les règles de l'art;
- d. lorsque la saignée est douteuse;
- e. en cas de suspicion d'infections spécifiques par des micro-organismes pathogènes pour l'homme, telles que les salmonelles p.ex.

2 L'analyse microbiologique n'est pas requise si la carcasse doit être éliminée comme sous-produit animal pour l'un des motifs de contestation prévus à l'annexe 7.

3 Le résultat de l'analyse microbiologique des viandes doit être considéré comme l'un des éléments de l'annexe 7 qui doivent être pris en considération pour décider de l'utilisation de la carcasse. Le résultat favorable de l'analyse microbiologique ne suffit pas à lui seul pour déclarer sans autres une carcasse propre à la consommation.

Analyse microbiologique des viandes : prélèvements adéquats



un morceau de muscle du quartier arrière



ganglions préscapulaire et précural



un morceau de muscle du quartier de devant

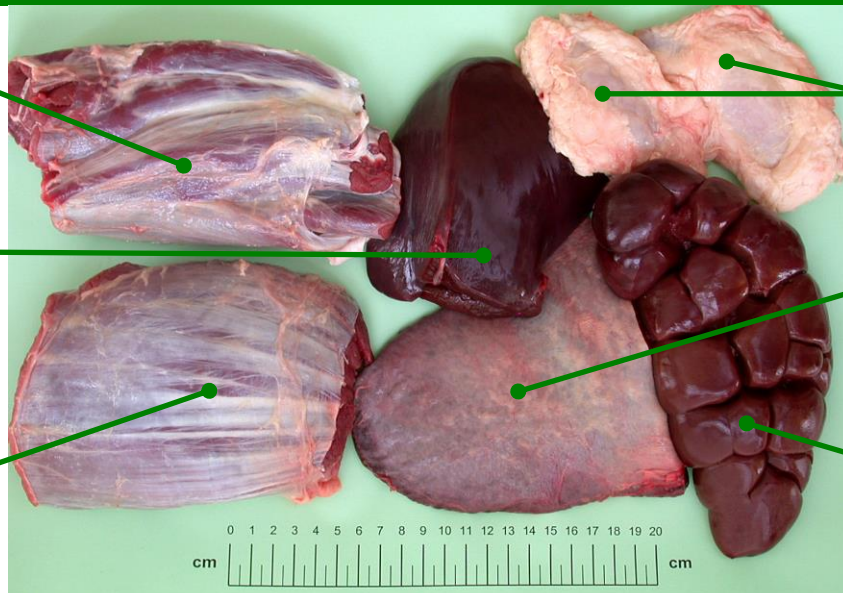


des échantillons corrects

muscle 1
(10 cm)

foie
(lobe de
Spigel)

muscle 2
(10 cm)



2 ganglions
(dans leur
graisse)

rate

rein