

Projet d'étude AFSCA 2019-02 "la durée de conservation des viandes hachées et des préparations à base de viandes hachées dans le secteur BtoC"

E. Van Coillie¹, G. Van Royen¹, K. De Reu¹, E. Dumolijien¹

¹ILVO

05/2020 – 07/2021

Résumé

Introduction

La durée maximale de vente des viandes hachées réfrigérées et des préparations à base de viandes hachées dans le secteur BtoC est de 48 heures après la production au sein du commerce de détail (arrêté royal du 13/07/2014). Les organisations de parties prenantes demandent une prolongation de ce délai de vente. Dans un avis rédigé par le Comité scientifique de l'AFSCA, il est indiqué qu'une période de vente supérieure à 48 heures peut être appliquée à condition que l'opérateur effectue une évaluation des risques démontrant que la viande peut être vendue pendant une période plus longue (SciCom, Avis 24-2013 (https://www.favv-afsc.be/comitescientifique/avis/2013/documents/AVIS24-2013_FR_DossierSciCom2013-17.pdf)).

Ce projet d'étude s'inscrit dans le cadre de cette évaluation des risques. L'objectif de ce projet était d'étudier si, du point de vue de la sécurité des consommateurs, une prolongation de la période de vente des viandes hachées et des préparations à base de viandes hachées peut être acceptable.

Conception de l'essai

Les facteurs de risque pour la conservation des viandes hachées et des préparations à base de viandes hachées ont été identifiés au moyen 1/ d'une étude bibliographique, 2/ d'une enquête sur les conditions de conservation auprès des consommateurs belges, 3/ d'une enquête auprès de 15 boucheries sur la nature et l'occurrence des facteurs de risque pouvant influencer la durée de conservation. Ensuite, des tests de stockage ont été réalisés sur différents produits achetés, en tenant compte des données recueillies via l'enquête auprès des consommateurs. Enfin, le risque de sécurité alimentaire dû à la prolifération d'agents pathogènes pertinents a été estimé en fonction de l'altération potentielle.

Résultats et conclusions

Les principaux dangers microbiologiques pour la sécurité alimentaire associés à la conservation réfrigérée des viandes hachées et des préparations à base de viandes hachées sont *Listeria monocytogenes* et *Yersinia enterocolitica*. Les viandes hachées et les préparations à base de viandes hachées sont très sensibles à l'altération microbienne, principalement par *Pseudomonas spp.* et les bactéries lactiques. Il ressort de l'enquête auprès des consommateurs que plus de 80% d'entre eux conservent les viandes hachées et les préparations à base de viandes hachées au réfrigérateur pendant 2 jours maximum après l'achat, avant de les consommer. Les types les plus populaires des (préparations à base de) viandes hachées sont les viandes hachées de bœuf/porc, les viandes hachées

de veau/porc et la bratwurst. Les viandes hachées de bœuf sont les produits qui contiennent le moins d'additifs. Dans 67% des boucheries, les viandes hachées et les préparations à base de viandes hachées sont mises en vente pour une période maximale de 48 heures, tandis que dans 20% et 13% des boucheries, la période maximale de vente est de 24 heures et 72 heures respectivement.

Les tests de conservation ont montré qu'après 72 heures de stockage à 4°C (72 heures = 48 heures (la période maximale de vente actuellement en vigueur) + 24 heures supplémentaires) suivies de 48 heures à 9°C (ce qui est une imitation des conditions de conservation pour le consommateur belge), >80% des échantillons des viandes hachées et >50% des échantillons de préparations à base de viandes hachées présentaient une altération microbiologique. La prolifération des bactéries lactiques et des levures psychotropes a été indiquée comme la principale cause d'altération. Après 72h de stockage à 4°C, 36,4% des viandes hachées présentaient une altération incluant des défauts d'odeur, après 48h de stockage à 4°C, ce pourcentage était de 18,2% et aucun défaut d'odeur n'a été enregistré.

Étant donné que la grande majorité des viandes hachées et des préparations à base de viandes hachées présentent une altération inacceptable après un stockage de 72 heures à 4°C suivi d'un stockage de 48 heures à 9°C, le risque pour la sécurité alimentaire dû à la croissance des pathogènes concernés dans ces conditions de stockage est estimé comme étant subordonné.