

ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

SÉRIE DE MONOGRAPHIES

N° 33

L'HYGIÈNE DES VIANDES

L'HYGIÈNE DES VIANDES

*V. E. ALBERTSEN — R. BENOIT — T. BLOM — Phyllis G. CROFT
C. E. DOLMAN — H. DRIEUX — R. I. HOOD — M. J. J. HOUTHUIS
A. JEPSEN — H. H. JOHANSEN — M. M. KAPLAN — S. O. KOCH
G. SCACCIA SCARAFONI — G. SCHMID
F. SCHÖNBERG — H. THORNTON*



ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ

PALAIS DES NATIONS

GENÈVE

1958

Cette monographie a paru également en anglais sous le titre : *Meat Hygiene*.

Les travaux publiés dans la Série de Monographies de l'Organisation mondiale de la Santé n'engagent que leurs auteurs.

Dans cette publication, les noms déposés sont écrits avec une majuscule initiale. La mention de firmes et de produits commerciaux n'implique pas que ces firmes ou produits sont agréés ou recommandés par l'Organisation mondiale de la Santé de préférence à d'autres.

IMPRIMÉ EN SUISSE



TABLE DES MATIÈRES

	Pages
<i>Introduction</i>	7
PARTIE I. EPIDÉMIOLOGIE	
Epidémiologie des maladies transmises par les viandes — <i>C. E. Dolman</i>	11
PARTIE II. PRÉCAUTIONS A PRENDRE AVANT L'ABATTAGE	
Transport, traitement ante-mortem et inspection des animaux destinés à l'abattage — <i>M. J. J. Houthuis</i>	123
PARTIE III. ABATTAGE	
Hygiène des abattoirs, construction et organisation technique — <i>G. Scaccia Scarafoni</i>	139
Méthodes d'étourdissement, mise à mort et récolte du sang — <i>T. Blom</i>	153
L'étourdissement électrique — <i>Phyllis G. Croft</i>	163
L'abattoir municipal — <i>R. Benoit</i>	177
PARTIE IV. INSPECTION POST-MORTEM	
Principes généraux de l'inspection post-mortem et de l'appréciation de la salubrité des viandes — <i>H. Thornton</i>	195
Inspection post-mortem et jugement des carcasses tuberculeuses — <i>H. Drieux</i>	211
Inspection post-mortem et jugement des carcasses parasitées — <i>G. Schmid</i>	233
Application des épreuves bactériologiques et biochimiques à l'appréciation de la salubrité des viandes et des produits carnés — <i>A. Jepsen</i>	253
PARTIE V. PRÉPARATION ET MISE EN VENTE	
Problèmes d'hygiène dans la préparation industrielle des viandes — <i>F. Schönberg</i>	271
Élimination et récupération des sous-produits — <i>V. E. Albertsen</i>	283
Contrôle sanitaire des viandes sur les marchés et dans les débits de comestibles — <i>S. O. Koch</i>	303

	Pages
PARTIE VI. FORMATION DU PERSONNEL	
Formation théorique et pratique des inspecteurs des viandes — <i>H. Thornton</i>	323

PARTIE VII. PRATIQUE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES	
Enquête sur la pratique de l'hygiène des viandes en Europe — <i>R. I. Hood & H. H. Johansen</i>	333
Problèmes d'hygiène des viandes dans les régions tropicales — <i>M. M. Kaplan</i>	363

ANNEXES

Annexe 1. Consommation annuelle de viande (poids des carcasses) dans certains pays d'Europe, comparée à la consommation au Canada et aux Etats-Unis d'Amérique	393
Annexe 2. Règlement néerlandais sur le transport par route des animaux de boucherie	394
Annexe 3. Normes néerlandaises applicables au transport ferroviaire international des solipèdes, bêtes à cornes, moutons et porcs	396
Annexe 4. Règlement néerlandais relatif au transport maritime d'animaux	398
Annexe 5. Instructions pour le transport d'animaux par air	405
Annexe 6. Plans d'abattoirs	407
Annexe 7. Intoxications alimentaires à allure épidémique associées à l'absorption de viandes travaillées et de produits manipulés d'origine carnée. Données enregistrées en Angleterre et au Pays de Galles en 1953	411
Annexe 8. Quelques caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine bactérienne	412
Annexe 9. Formule-type pour les enquêtes sur les intoxications alimentaires à allure épidémique	413
Annexe 10. Isolement et identification des bactéries pathogènes en cas d'intoxication alimentaire	414
Annexe 11. Infections intestinales dues aux <i>Shigellae</i> et aux <i>Salmonellae</i>	431
Annexe 12. Examen bactériologique des produits carnés manufacturés	448
Annexe 13. Traitement par la chaleur, réfrigération et traitement par le sel des viandes renfermant des trichines ou des cysticerques	474
Annexe 14. Règlements danois sur l'appréciation de la salubrité des viandes	478
Annexe 15. Règlement sur l'inspection des viandes dans la Colonie et Protectorat du Kenya	504
Annexe 16. Colloque FAO/OMS sur l'hygiène des viandes	517
Choix de références bibliographiques relatives à l'hygiène des viandes	539
Index	549

INTRODUCTION

Les études groupées dans cette monographie exposent les procédés les plus récents qui assurent au consommateur, dès le stade de la production, des produits carnés satisfaisant aux exigences de l'hygiène.

Plusieurs des travaux présentés au Colloque FAO/OMS sur l'hygiène des viandes, à Copenhague en février 1954, et une partie des discussions, figurent dans cette monographie, qui ne constitue pas, pour autant, un compte rendu de la réunion. En effet, certains articles ont été revus, mis à jour et abondamment illustrés ; d'autres ont été ajoutés, et de nombreux détails sont publiés ici sous forme d'annexes — par exemple les techniques de laboratoire permettant de dépister les maladies transmises par les viandes. Cet ouvrage doit donner une vue d'ensemble des questions touchant la santé publique, que posent la préparation, l'inspection, la vente de la viande et des produits carnés.

Ces problèmes ne sont pas à sous-estimer, quel que soit le degré de développement d'un pays. La négligence, l'incurie, l'ignorance, ont de lourdes conséquences dans ce secteur de l'économie, puisqu'il s'agit de denrées périssables, fragiles, pouvant affecter la santé publique. Aucune nation ne doit plus tolérer, au niveau de la famille comme de la collectivité, les pertes économiques dues aux maladies transmises par les viandes, sans parler du gaspillage d'autant moins excusable qu'il s'agit de substances alimentaires indispensables — les protéines et les graisses.

L'application des principes de l'hygiène au traitement de la viande a pour but premier de prévenir toute infection chez l'homme et de livrer à la consommation des produits de qualité irréprochable. Sous cet angle, l'hygiène des viandes est une mesure de santé publique fondamentale. On cherche, d'autre part, à réduire les pertes en viande et en sous-produits et à empêcher la contamination des animaux domestiques. C'est l'affaire des autorités dont relèvent le commerce, l'alimentation et l'agriculture.

Dans bien des pays, les responsabilités ne sont pas nettement réparties entre les divers services gouvernementaux. Il n'est pas possible de proposer à ce sujet un schéma valable pour tous. Mais il est évident qu'un service d'hygiène des viandes efficace doit prévoir une collaboration étroite entre médecins, vétérinaires et ingénieurs sanitaires. Partant de l'idée que l'hygiène des viandes est un secteur de la santé publique et que le vétérinaire est en général le spécialiste qui connaît le mieux les maladies transmises par les

viandes, certains gouvernements ont constitué une section de santé publique vétérinaire ; elle s'occupe de l'hygiène des viandes et d'autres questions, telles que les zoonoses. On fait ainsi collaborer tous ceux qui, à titres divers, s'occupent de l'hygiène des viandes.

Cette monographie n'est ni un guide ni un manuel destiné à la formation des techniciens qui doivent garantir la salubrité des viandes, de la production à la consommation. Divers ouvrages ont déjà été publiés à leur intention, tels que Die Ausführung der tierärztlichen Fleischuntersuchung, par F. Schönberg et O. Zietzschmann, Textbook of meat inspection, par H. Thornton, et Meat Hygiene, par A. R. Miller. Ce livre, qui cherche à mettre en lumière les progrès récents dans ce domaine particulier, s'adresse plutôt aux autorités de santé publique et à celles dont relève l'art vétérinaire.
