À la recherche de Salmonella dans nos abattoirs

Nerea Nunez Bejarano[1,2], Alexandre Thibodeau[1,2], William P. Thériault[1,2], Marie-Lou Gaucher[1,2]
[1]Chaire de recherche en salubrité des viandes, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal, QC, Canada
[2]Centre de recherche en infectiologie porcine et avicole, Faculté de médecine vétérinaire, Université de Montréal, QC, Canada

1 QUEL EST LE DANGER ?

Salmonella

- Bactérie
- Dans le microbiote intestinal du poulet de chair. (Portage asymptomatique)



Effets sur la santé humaine

- Cause des gastro-entérites chez l'humain.
- Transmission : la viande contaminée mal cuite ou la contamination croisée en cuisine.

2 OÙ INTERVENIR ?

La chaîne de production

couvoir → ferme → **abattoir** → distributeur → consommateur

↑ Point critique de dissémination et contamination croisée

3 FACTEURS INFLUENTS EN ABATTOIRS

- Les différents procédés (échaudage, plumaison, éviscération, douches)
- Installations et protocoles de salubrité
- Le choix d'agents technologiques (AT), (chlorure de cétylpyridinium, ozone, acide peracétique)
- Heure d'abattage dans la journée.
- etc.

4 QUOI CIBLER ?

Identifier les points d'intervention

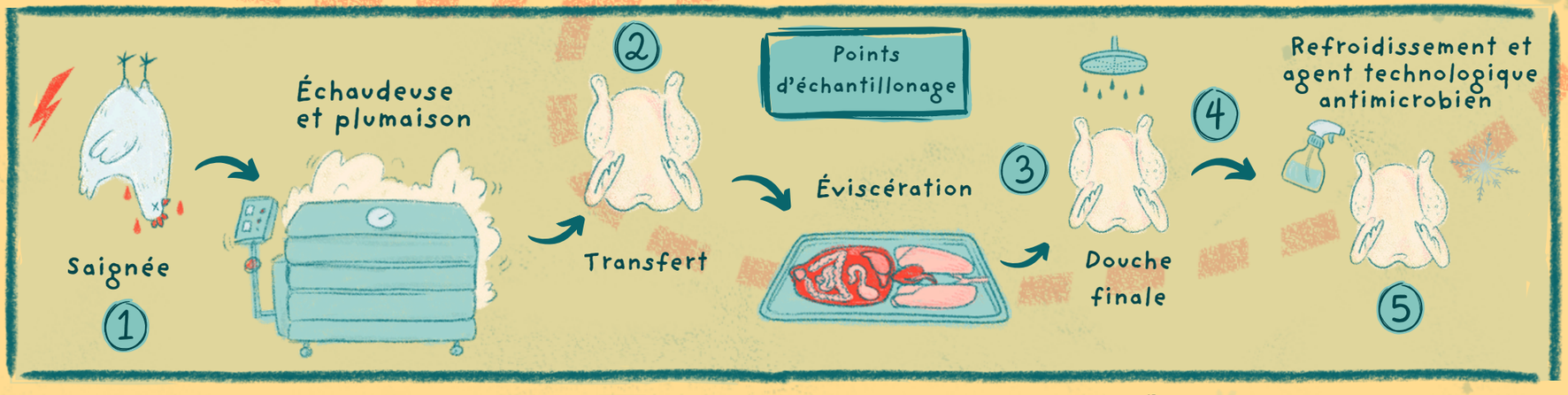
2 abattoirs

25 éleveurs par abattoir

5 carcasses par éleveur

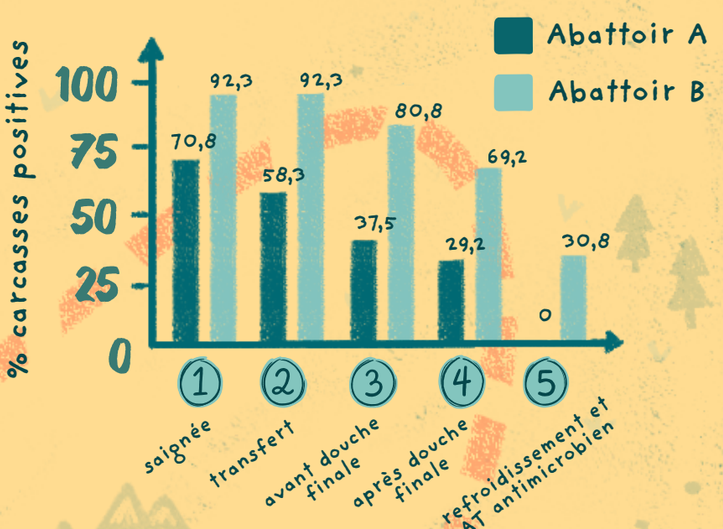


Rinçage de carcasse



5 NOS OBSERVATIONS

Taux de positivité à *Salmonella* dans les deux abattoirs visités en 2026 (%)



AU LABORATOIRE



Groupe de recherche et d'enseignement en salubrité alimentaire
GRESA
Centre de Recherche en Infectiologie Porcine et Avicole
Swine and Poultry Infectious Diseases Research Center
CRIPA
Université de Montréal
CHAIRE DE RECHERCHE EN SALUBRITÉ DES VIANDES
CRSV
Université de Montréal
NSERC CRSNG
CRIBIQ
LE RENDEZ-VOUS avicole
AQINAC

© Art et design fait par @aitan.arts