

Remarques sur l'analyse bactériologique des viandes

Autor(en): **Bouvier, G.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires**

Band (Jahr): **101 (1959)**

Heft 4

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-590013>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Damages: none, except one injury of kidney and 2 of the uterus by the needle. Recidives: Average 10–20%. In regions, where the cattle are grazing, the practitioners use the medicaments, others prefer the operation. Some inject once, others several times. Fasting at least 2 days. Most veterinarians inject at the right side with a needle of 6–10 cm. length.

In addition: Several other experiences and remarks.

Service vétérinaire cantonal et Institut Galli-Valerio, Lausanne

Remarques sur l'analyse bactériologique des viandes

Par G. Bouvier

On sait combien le laboratoire bactériologique seul est incapable de classer une viande de consommation et que, en définitive, l'appréciation du résultat des cultures est laissée au vétérinaire inspecteur des viandes. En effet, ce dernier seul connaît plus ou moins les causes et les conditions réelles de l'abattage d'urgence.

L'analyse bactériologique des viandes est néanmoins une nécessité pour tous les abattages d'urgence et permet de reconnaître une infection parfois insoupçonnée, voire insoupçonnable, et donne à l'inspecteur des viandes une indication précise et une sécurité.

Des constatations bactériologiques négatives peuvent venir à l'appui d'un verdict favorable, mais la saisie peut néanmoins être décidée pour des raisons étrangères à la bactériologie.

Il faut bien comprendre que l'examen bactériologique ne donne pas la réponse à toutes les questions et ne saurait jamais remplacer l'inspection organoleptique. (A. Jepsen).

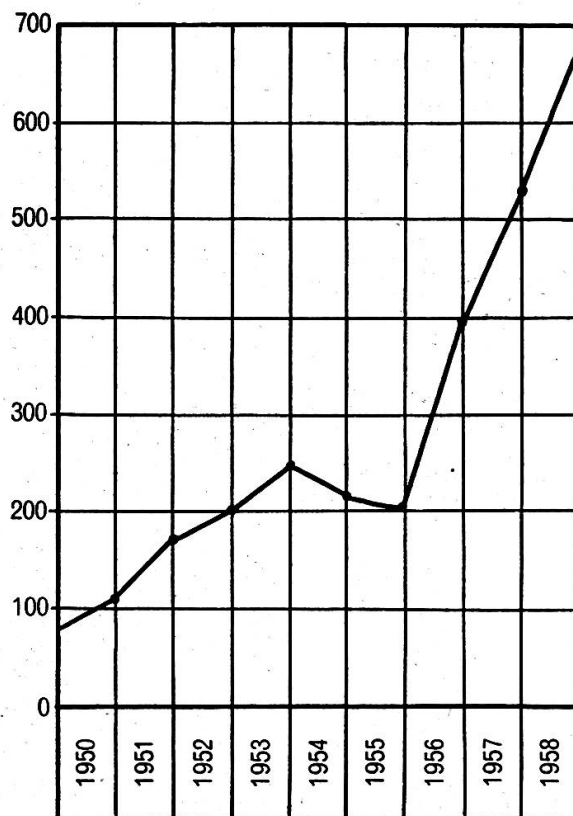
L'analyse bactériologique est un complément indispensable de l'examen des carcasses dans les cas d'abattage d'urgence et plusieurs réglementations étrangères sur l'inspection des viandes rendent cet examen *obligatoire*.

Actuellement, et bien que les vétérinaires recourent de plus en plus à l'aide du laboratoire (voir tableau), trop d'inspections de viandes sont encore faites superficiellement.

Il faudrait pourtant que l'analyse bactériologique des viandes soit une *obligation légale* dans certains cas bien définis et à certaines conditions, mais au moins:

a) pour tous les cas d'abattage d'urgence, principalement pour les abattages faits dans la période agonique et pour ceux dont on ne connaît ni la cause exacte, ni les circonstances vraies.

Nombre annuel d'analyses de viandes faites à l'Institut Galli-Valerio



b) pour toute viande provenant d'un abattage d'urgence et importée dans une autre commune.

Pour que ces analyses bactériologiques soient systématiquement et obligatoirement effectuées, il est nécessaire que les frais en soient mis à la charge de l'Etat. En effet, ni le propriétaire, ni la commune ne devraient supporter ces frais supplémentaires, sinon le vétérinaire hésite parfois à recourir au laboratoire *par raison d'économie*, bien que, en cas d'accident et d'intoxication, le vétérinaire seul soit rendu responsable.

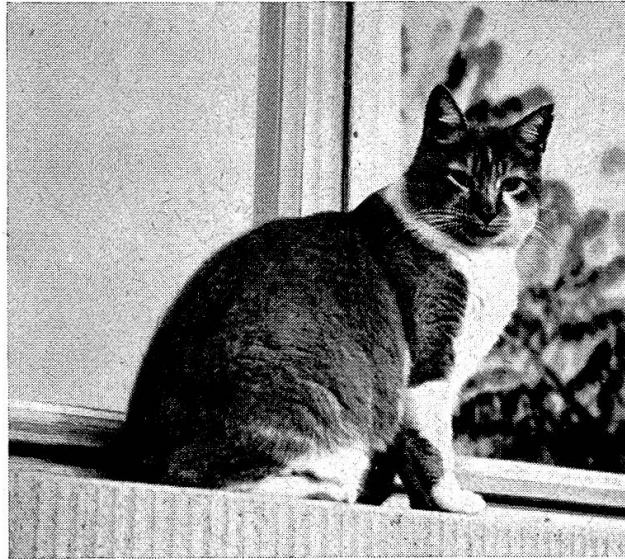
A titre indicatif, nous donnons les résultats obtenus en 1956, 1957 et 1958: sur 1553 viandes analysées, nous obtenons 63,2% de musculatures stériles; 8% d'infection à colibacilles; 0,006% d'infection à *Salmonella*; 14,4% d'infection à diplo-streptocoques et autres Gram-positifs et 14,4% d'infections mixtes (contamination secondaire, agonique, « post mortem » ou accidentelle). Ces analyses portent sur 1153 bovins, 96 chevaux ou mulets, 260 porcs et 44 moutons, chèvres et divers.

Rappelons que « une infection septique ou bactériémique généralisée est une manifestation grave qui nuit à la salubrité de la viande au point de rendre toute la carcasse impropre à la consommation humaine, *que les bactéries soient ou non transmissibles à l'homme* » (A. Jepsen).

Ces appréciations peuvent parfois paraître trop sévères et c'est pourquoi nous voudrions montrer encore que toutes les viandes stériles et de bel aspect

que nous avons analysées ne correspondent pas toujours à une qualité irréprochable et que de nombreuses carcasses déclarées en définitive « propre à la consommation » présentent des défauts, principalement d'odeur (?) *indécelables par le vétérinaire inspecteur des viandes.*

Nous avons remarqué depuis longtemps combien les chats d'origine brésilienne étaient difficiles pour leur nourriture et combien les viandes analysées au laboratoire étaient souvent refusées. C'est pourquoi, dernièrement, nous avons soumis systématiquement les musculatures à *l'appréciation de notre chat* (Photo).



Il s'agit d'un chat du Brésil nourri exclusivement à la viande fraîche et refusant toute autre nourriture, à l'exception d'une petite quantité quotidienne de lait. Si le chat ne dispose pas de viande lui convenant d'emblée, il préfère ne rien manger, même pendant plusieurs jours de suite, et essaie de se nourrir lui-même par capture de campagnols ou de moineaux.

La viande de boucherie, si elle est fraîche, est toujours très volontiers acceptée: vache, cheval ou porc. Le veau, ainsi que la génisse de moins d'un an et demi, n'est jamais mangé. Le porc et surtout le cheval sont les viandes préférées et sont parfois acceptées même s'il s'agit de musculature *non stérile* ou prise sur les animaux péris. La viande des bovidés abattus dans le cadre de la lutte contre la tuberculose bovine, déclarée impropre par suite de tuberculose étendue ou généralisée, est toujours bien acceptée.

La localisation de la musculature semble avoir peu d'importance, mais une musculature maigre, sèche, tendineuse, est souvent préférée.

La viande de bovidé *non stérile* ou n'ayant macroscopiquement pas bel aspect est très généralement refusée, qu'il s'agisse d'infection à colibacilles, à diplo-streptocoques ou à bâtonnets Gram-positifs d'origine souvent intestinale.

Voici les résultats que nous avons obtenus en soumettant à l'appréciation

du chat des *viandes stériles*, de *bel aspect*, sans odeur ou altération décelable et provenant d'abattages d'urgence, mais faits dans des *conditions normales*:

A. *Viande de porc*. Dans les deux tiers des cas, la musculature est bien acceptée par le chat, qu'il s'agisse de perforation, de torsion intestinale, d'entérite, d'indigestion ou d'auto-intoxication. Une viande ictérique a été refusée, mais la carcasse devait de toute façon être déclarée impropre à la consommation.

On ne peut donc tirer aucune conclusion du test sur chat avec la viande de porc, sinon que dans le 30% des cas, la carcasse présente une odeur anormale.

B. *Viande de cheval*. La viande de cheval est généralement bien mangée, même si elle provient d'animaux abattus des suites de coliques graves, avec torsion, etc. . . . Le test sur chat ne donne ici aucune indication.

C. *Viande de bovidés adultes* (généralement viande de vache). C'est ici que le test sur chat donne les indications les plus précises et les plus intéressantes:

1. Les viandes des animaux abattus d'urgence par suite d'*indigestion*, de *météorisation*, de *perforation intestinale* accidentelle ou d'*entérite* sont très généralement *refusées* par le chat. Ce dernier, après avoir longuement flairé la musculature, s'éloigne sans y toucher.

2. La viande des bovins abattus d'urgence ensuite de *velaison*, d'*avortement* ou avec *métrite* sont, dans la plupart des cas, bien *acceptées* par le chat. S'il y a *péritonite* étendue ensuite de la mise bas par contre, la viande est généralement *refusée*.

3. Les complications de *corps étrangers* avec abcès et péritonite localisée semblent sans effet sur la carcasse et la viande est bien *acceptée* par le chat.

4. Il en est de même pour tous les abattages d'urgence ensuite d'affections accidentelles et diverses: gonites, arthrites, abcès, bronchites, tetanos, coryza gangréneux, intoxications, etc. . . .

5. Dans les cas d'abattages «in extremis», de *saignée* et d'*éviscération tardives*, la viande est très généralement *refusée*. Ici, le test «chat» prend toute sa valeur. On est obligé de penser que les gaz intestinaux diffusent dans la carcasse et donnent alors une odeur particulière, facilement décelable par le chat, *alors que l'homme est incapable de discerner cette anomalie de la viande*. Le même phénomène se produit lors d'affections gastro-intestinales (voir chiffre 1).

Lors de nos essais portant sur des viandes de bel aspect, stériles, provenant de vaches abattues d'urgence dans des conditions relativement normales, 32% des échantillons ne sont pas acceptés par notre chat¹. *Ces viandes ont été déclarées propres pour la consommation humaine*.

¹ Ces mêmes viandes sont toutes dévorées avec appétit par les chats du voisinage.

Conclusions et résumé

1. L'analyse bactériologique est un complément indispensable de l'inspection des viandes dans tous les cas d'abattage d'urgence et pour toutes les carcasses dont on ne connaît pas avec certitude les causes et les conditions de l'abatage.

2. Les viandes infectées de germes quelconques devraient être retirées de la consommation humaine, que les bactéries soient ou non transmissibles à l'homme.

3. Les viandes de bel aspect et bactériologiquement stériles ne sont pas toutes sans défaut et un certain nombre dégagent une odeur particulière non décelable par l'homme, mais qu'il a été possible de mettre en évidence par l'intermédiaire d'un chat d'origine brésilienne, particulièrement difficile pour sa nourriture. 32% de ces viandes ne sont pas acceptées par ce chat.

Zusammenfassung

Die bakteriologische Untersuchung bildet in allen Fällen von Notschlachtung und, wenn Ursache und Umstände der Schlachtung nicht sicher bekannt sind, eine unerlässliche Komplettierung der Fleischschau. Infiziertes Fleisch sollte nicht für die menschliche Ernährung verwendet werden, ob die Bakterien auf den Menschen übertragbar seien oder nicht. Auch gut aussehendes und bakteriologisch steriles Fleisch ist nicht immer einwandfrei; nicht selten strömt es einen besondern Geruch aus, welchen der Mensch nicht wahrnehmen kann, der aber mit Hilfe einer brasilianischen Katze, die für ihre Nahrung besonders wählerisch ist, nachgewiesen wurde. 32% solcher Fleischproben wurden von der Katze verschmäht.

Riassunto

In tutti i casi di macellazione d'urgenza e quando la causa e le circostanze dell'abbattimento non sono note con sicurezza, l'esame batteriologico costituisce una completazione indispensabile. La carne infetta non dovrebbe essere consumata dall'uomo, anche se si tratta di batteri non trasmissibili. La carne di buon aspetto e batteriologicamente sterile non è sempre esente da obiezioni; non di rado essa sprigiona un odore speciale che l'uomo non può accertare, ma che fu dimostrato con l'aiuto di un gatto brasiliano, il quale nello scegliere il cibo è particolarmente delicato. Il 32% di tali prove di carne furono rifiutate dal gatto.

Summary

Bacteriological examination is an indispensable completion of meat inspection in all cases of urgent slaughter, when the causes and circumstances of slaughter are unknown. Contaminated meat should not be used for human nutrition, no matter, whether the microbes are harmless or pathogenic for men. Even good looking or sterile meat may be objectionable. It may have a peculiar odour not perceptible by human beings, but by a Brazilian cat, which is very dainty choicing food and which may be used for recognition of such food.

Bibliographie

Jepsen A.: Epreuve bactériologique et biochimique. L'hygiène des viandes. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Etudes agricoles de la FAO No 34, Rome 1958, p. 253-268.
