

Prévention

# Contamination des produits transformés d'origine animale



Les conseils Prévention agricole de Groupama  
pour vos activités professionnelles

vivons  
prévention



## Risques contamination alimentaire

# Connaître les risques pour mieux les prévenir

### Risques



Contamination du produit fini ou transformé



Contamination de la chaîne de collecte et de distribution



Perte des denrées alimentaires



Contamination des consommateurs

### Origine des sinistres

#### ■ Éléments déclencheurs

##### - Contamination :

- des aliments des animaux,
- de l'eau sur l'exploitation ou en pâturage.

##### - Niveau d'hygiène insuffisant et mauvaise organisation au sein de l'exploitation et notamment de la salle de traite.

##### - Introduction de parasites ou de maladies par un nouvel animal intégré dans le cheptel ou par d'autres animaux.

##### - Non respect de la chaîne de froid des produits transformés et des matières premières.

#### ■ Éléments aggravant le sinistre

##### - Installations vétustes ou mal entretenues (défaut de maintenance, défaut d'entretien).

##### - Entretien et nettoyage insuffisants.

##### - Non-respect des règles et procédures d'hygiène sur la chaîne de transformation.

# Fait marquant

Une ferme commercialisant des produits laitiers biologiques a causé des **cas de listériose** à des consommateurs. Du fait d'une contamination persistante de la production, une **fermeture administrative** a été décidée. Le Ministère de l'Agriculture a également ordonné le **retrait de la vente et le rappel de tous les produits laitiers** de la marque.

L'exploitant de la ferme a révélé un **impact sur l'image de marque** de celle-ci mais également **sur le plan financier**. Pour pouvoir se relancer, la ferme doit trouver un nouveau partenaire.





Risques contamination alimentaire

## Organisation de l'exploitation et du bâtiment

**Intégrer systématiquement votre conseiller en prévention Groupama dès la phase de réflexion sur votre projet.**

- **Adaptez vos bâtiments à la taille du cheptel**  
afin de limiter la concentration des animaux sur un espace réduit.
- **Protégez les accès aux bâtiments et limitez l'accès** aux seules personnes autorisées.
- **Compartimentez les locaux** présentant des risques sanitaires importants (salle de traite, laboratoire de transformation, laiterie, etc.).
- **Stabilisez les zones de circulation**  
intérieure et extérieure afin d'améliorer l'état de propreté des animaux.



# Risques de contamination des aliments et de l'eau du cheptel

- **Adaptez le nombre de points d'abreuvement** en fonction de la taille du cheptel afin de limiter le risque de surfréquentation sur un unique point.
- **Prévoyez la mise en place** si nécessaire, d'un **dispositif de traitement ou de contrôle de la qualité de l'eau**.
- **Protégez les zones de stockage** contre l'intrusion de nuisibles (oiseaux, rongeurs, etc.) soit par la fermeture étanche du stockage, soit par la mise en place d'un dispositif limitant l'accès à la nourriture (filets, bâches, etc.).
- **Limitez l'accumulation de dépôts dans les porosités**, et donc la prolifération de bactéries, **en mettant en œuvre des surfaces lisses** pour la zone d'alimentation.

## Garder un bon niveau d'hygiène

- Concevez la zone **avec des matériaux facilement nettoyables**.
- **Prévoyez des zones de stockage** dédiées à chaque famille de produits (produits d'entretien, produits transformés, etc.).



# Organisation et entretien de son exploitation : règles générales

## Équipements

- Mettez à disposition et portez **des équipements de protection sanitaire adaptés à l'activité** (charlotte, masque, gants, etc.).

## Maintenance et contrôle

- **Mettez en place des procédures périodiques d'entretien et de nettoyage de l'exploitation** afin de maintenir un bon niveau d'hygiène.
- **Assurez la maintenance préventive des équipements frigorifiques** afin de limiter le risque de panne ou de dysfonctionnement.
- **Contrôlez périodiquement le bon fonctionnement des chambres froides** et le maintien de la température adaptée dans la cellule (contrôle de température).
- **Analysez fréquemment la qualité de l'eau** afin de se prémunir d'une contamination.
- **Assurez l'entretien des dispositifs de distribution de nourritures** (distributeur d'aliment, distributeur automatique de concentré, auges, etc).

## Traçabilité

- **Assurez une identification et un suivi des intrants à l'exploitation** afin de permettre une traçabilité.
- **Mettez en place des fiches de fabrication/identification** afin d'assurer une traçabilité du produit fini.



## Zone de transformation

### Règles d'accès

- **Limitez l'accès à ces zones** aux seules personnes autorisées et munies des équipements de protection sanitaires adaptés.
- Veillez à ce que toute personne intervenant dans cette zone ait reçu **une sensibilisation sur le risque sanitaire**.
- **Mettez en place un registre de suivi** des entrées et sorties sur les zones à risque sanitaire.

### Maintenance et contrôle

- **Respectez le plan de maîtrise sanitaire** adapté à l'activité.
- **Mettez en place des procédures de nettoyage et d'entretien adaptées** à chaque activité et à chaque étape de transformation.
- **Assurez une maintenance préventive des équipements techniques** de la chaîne de transformation (système de traite, etc).
- **Respectez l'obligation d'analyse et de contrôle** de la qualité des produits transformés.



Parlez-en  
à nos experts dédiés



groupama.fr



Appli  
Groupama et moj<sup>(1)</sup>



Pour les conditions et limites  
des garanties et des services  
présentés dans ce document,  
se reporter au contrat ou  
voir auprès de votre conseiller  
Groupama.

Grâce à son réseau unique d'experts  
en prévention et en ingénierie des  
risques, Groupama vous guide pour vous  
protéger et pérenniser votre activité

### Groupama Prévention : une offre complète et personnalisée

- Des conseils et informations sur les risques.
- Un accompagnement à chaque étape de votre projet.

### Un accompagnement pédagogique par un réseau unique de plus de 100 experts

- Un plan prévention personnalisé.
- Des actions de sensibilisation pour vous et vos salariés.

### Des services innovants

- Des services adaptés aux nouveaux usages pour veiller simplement sur votre exploitation.
- Des outils de précision pour mieux détecter les risques.

### Un écosystème de partenaires Groupama

- Des partenaires techniques pour vous accompagner.
- Une communauté de sociétaires et un réseau d'administrateurs Groupama pour échanger.

(1) Disponibilité des fonctionnalités et des documents en ligne variable selon vos produits et votre caisse régionale.

Groupama Assurances Mutuelles, pour le compte des Caisses Régionales d'Assurances Mutuelles Agricoles | Siège social : 8-10, rue d'Astorg | 75008 Paris | 343 115 135 RCS Paris | **Entreprise régie par le Code des assurances** | Document et visuels non contractuels | Réf AGRI ND 05/2025 | Création : Up'co | Photos : © AdobeStock / Shutterstock.

