

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

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 102 (1960)

Heft: 4

Artikel: Quelques considérations sur le commerce de la viande et des préparations de viande

Autor: Després, P.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-589276>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Quelques considérations sur le commerce de la viande et des préparations de viande

Par P. Després, Genève

En exposant ce sujet technique, j'ai voulu attirer l'attention sur un domaine de l'inspection des viandes, malheureusement trop souvent négligé! Je veux parler de la surveillance du commerce de la viande et des établissements de vente. En effet, l'on a trop fréquemment tendance à considérer qu'une viande, ayant été déclarée propre à la consommation lors de la visite faite pendant l'abattage, peut être mise ultérieurement en vente sans ennui. C'est faire là vraiment peu de cas des dangers de contamination dus à un transport effectué dans de mauvaises conditions, à une fabrication malpropre, à des locaux de vente ne répondant pas à des normes hygiéniques élémentaires.

Ce point de vue, cette optique, est la cause de nombreuses intoxications restées longtemps inexplicables, ou attribuées à d'autres causes. Ce n'est seulement que maintenant que nous commençons à les étudier et à nous rendre compte de leur importance.

Les raisons de cet état de faits sont nombreuses et diverses dans leurs causes, et il est facile d'en mettre quelques-unes en évidence.

C'est en premier lieu la législation qui doit être incriminée:

L'ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes du 11 octobre 1957, qui nous régit actuellement, se contente en effet de donner des recommandations d'ordre beaucoup trop général; je pense notamment à l'art. 1 sur les bases légales, à l'art. 10 sur les compétences et à l'art. 24:

« Les inspecteurs des viandes veillent dans leurs cercles d'inspection à l'exécution de la présente ordonnance et des dispositions y afférentes, à moins que leur application ne soit confiée expressément à d'autres agents. »

Cette citation, en outre, manque de précision car la notion indispensable, c'est-à-dire l'obligation qui devrait être donnée aux inspecteurs des viandes d'exercer une surveillance active sur le trafic de la viande, n'existe ni ici, ni ailleurs, d'une façon claire.

Une autre phrase révélatrice, tirée celle-ci des instructions aux inspecteurs des viandes, est symptomatique:

« lorsqu'il examine des envois de viande et de préparations de viande, l'inspecteur doit porter son attention spécialement sur le certificat, l'emballage, l'estampillage . . . et sur l'état et la consistance de la viande. »

Si le côté administratif de l'inspection a son importance, le principal, me semble-t-il, est la salubrité de la marchandise. Un inspecteur des viandes

laïc qui lit et interprète un tel article, aura très vite tendance à considérer qu'une viande accompagnée d'un certificat dûment rempli, portant une estampille lisible et emballée correctement, pourra recevoir son visa de salubrité en négligeant peut-être des souillures discrètes car il en a ignoré l'importance.

L'étude systématique de ces mêmes instructions indique des méthodes d'investigation empiriques où des considérations d'aspect, d'odeur, de goût, fournissent le critère essentiel d'appréciation des viandes.

Une autre raison, d'ordre sanitaire celle-là, joua longtemps un très grand rôle.

A la fin du siècle dernier, l'inspecteur des viandes se trouvait fréquemment en présence de zoonoses redoutables et dangereuses pour l'homme et la saisie de viande à l'abattoir représentait un pourcentage considérable. Or, ces zoonoses, grâce à une police sanitaire très bien organisée, ont en grande partie disparu et lorsque la tuberculose deviendra une trouvaille d'autopsie, les saisies de viande à l'abattoir deviendront très rares. Et bientôt, l'inspection des viandes durant l'abattage aura perdu une grande partie de son importance d'antan, ne se justifiant plus que pour les infections parasitaires et les cas d'urgence.

Une raison technique peut encore être évoquée, car l'énorme développement de la chaîne du froid, l'apparition de nouveaux agents conservateurs (licites ou interdits), l'amélioration des moyens de transport et de distribution, ont profondément modifié le commerce de la viande. Tandis qu'auparavant on consommait la viande très fraîche, sur place, tel qu'on le voit encore dans certaines régions de l'Italie, de la Grèce, où les animaux sont abattus un jour et débités le lendemain, la viande aujourd'hui donne lieu à d'innombrables manipulations. L'on parle maintenant de viande réfrigérée, de viande congelée, de viande surgelée. Tout ce trafic, ce stockage, est une cause extrêmement importante de souillure.

Enfin une raison, sociale et économique cette fois, est l'orientation nouvelle qui est prise par le consommateur, dont les préférences vont vers les articles du traiteur, les plats cuisinés, les morceaux rapidement consommables. Et la boucherie, telle que nous l'avons connue, est en train de subir de profondes modifications. Qu'il suffise de remarquer les boucheries installées selon les conceptions les plus modernes et l'attrait qu'elles exercent sur la clientèle.

Ainsi les critères d'appréciation, en usage encore aujourd'hui pour l'inspection des viandes, doivent être revus en majeure partie, améliorés et adaptés aux principes modernes d'inspection.

L'inspecteur des viandes actuel ne doit pas seulement se contenter d'apprécier une préparation de viande d'après son goût, son odeur ou son aspect, qui sont des normes subjectives, il doit encore baser ses décisions sur des chiffres provenant d'analyses inattaquables et faites selon toutes les règles de l'art.

A ce propos je voudrais rappeler l'accident survenu à la fin du siècle passé, dans le village belge de Mooselee. Un inspecteur des viandes, pour prouver que la décision qu'il avait prise était juste, offrit de manger des saucisses faites avec de la viande d'un animal abattu d'urgence; 6 jours après la dégustation, l'inspecteur des viandes mourait d'un paratyphus. Cette histoire me revient chaque fois en mémoire lorsque je lis les instructions aux inspecteurs des viandes disant à l'art. 39, notamment, que la viande hachée et la pâte à saucisses doivent avoir une odeur et une saveur absolument fraîche sans arrière-goût.

Cette évolution a eu pour conséquence d'élargir grandement le clavier des bactéries pathogènes. A côté des germes classiques d'infection tels que le bacille de Koch, l'Erysipelothrix, le groupe des Brucella, les bacilles carnés, d'autres germes ont acquis droit de cité. Ces agents pathogènes, que l'on peut appeler germes de manipulation, ou germes de souillure, comprennent des espèces aussi nombreuses que variées: je voudrais citer le staphylocoque entérotoxigène, le Clostridium welchii ou perfringens, le genre Shigella, le Proteus mirabilis, le streptocoque fécal et j'en passe. Une parenthèse cependant doit être ouverte à propos des Salmonella, dont la présence dans une viande peut être exogène, comme je le montrerai tout à l'heure par un exemple.

Enfin, certains auteurs admettent maintenant qu'un grand nombre de germes non pathogènes peuvent être la cause d'intoxications légères.

A l'appui de ce qui précède et pour démontrer l'importance des contaminations exogènes, je voudrais citer deux cas empruntés à deux publications faites par notre éminent confrère le Dr Jean Pantaléon, chef du laboratoire des Halles centrales de Paris.

La première de ces observations, qui est intéressante pour le déroulement de l'intoxication, est relative à des accidents digestifs observés dans une cantine populaire comprenant plus de 200 consommateurs. 8 à 9 heures après l'ingestion d'un repas constitué d'un bouillon de viande, de viande bouillie, de légumes et de fruits, 51 convives furent pris de nausées, de vomissements puis de diarrhée. Les troubles diminuèrent rapidement et dans les 24 heures les intoxiqués retrouvèrent leur état normal.

Un prélèvement de viande fraîche ayant servi à la préparation du repas fut trouvé stérile, par contre, dans le bouillon et la viande cuite, il fut facilement mis en évidence, et à l'état pur, un staphylocoque doré fermentant la mannite, ayant en conséquence un des caractères essentiels du staphylocoque pathogène.

Il est à signaler que la viande avait été cuite la veille du repas et laissée dans le bouillon à la température ambiante jusqu'à sa consommation, toutes conditions particulièrement favorables à la croissance microbienne et à la production de toxines.

Macroscopiquement viande et bouillon avaient un aspect normal.

Cette observation, sans être une preuve formelle de l'intervention du staphylocoque dans les accidents constatés, lui donne tout de même une importance indéniable.

Le second de ces cas est aussi très intéressant car il met en évidence l'infection exogène d'une viande par des Salmonella.

L'auteur, après avoir effectué plus d'une centaine de prélèvements de viande hachée de bœuf, de porc et de cheval, a pu déterminer que le 18% des viandes hachées de cheval présentait des Salmonella du type meleagridis et anatum, en petit nombre.

En recherchant l'origine de ces germes il a pu établir qu'ils provenaient de souillures faites durant les travaux d'abattage et les manipulations. Il a du reste démontré

que les mêmes souches se retrouvaient dans les excréments de l'animal et sur la surface de la viande, ceci d'une manière irrégulière.

D'autre part, des prélèvements musculaires effectués en profondeur se sont révélés parfaitement stériles. Enfin, le pourcentage de résultats positifs a été plus élevé pendant les périodes chaudes que pendant les périodes froides, apportant un argument supplémentaire à l'infection exogène.

Ces deux exemples pris parmi des centaines, expliquent sous un jour nouveau le problème des intoxications alimentaires et montrent que la responsabilité de l'inspecteur des viandes se pose sous un angle différent, car la preuve de ces contaminations insidieuses n'est pas toujours facile à établir.

Avec le Prof. Schönberg, nous pouvons remarquer que les intoxications bactériennes relèvent désormais, dans la plupart des cas, de la consommation de viande souillée après l'abattage, soulignant ainsi que la contamination secondaire de cette denrée est devenue un facteur de maladie plus important que l'infection primaire.

Citons aussi les constatations qui ont été faites par l'Organisation mondiale de la Santé :

Les épidémies sont en forte régression depuis ces dernières décades alors que les zoonoses prennent annuellement plus d'importance surtout dans les pays que l'on a coutume d'appeler civilisés. Ces zoonoses proviennent en grande partie d'intoxications alimentaires, représentant en quelque sorte une rançon du confort et du progrès.

Tous ces faits nouveaux doivent nous inciter à revoir le rôle et le travail de l'inspection des viandes sous une forme très différente de ce qu'elle est actuellement.

Ce contrôle, cette surveillance constante, qui doit aller de l'abattage à la consommation, ne peut plus être considéré comme un à côté très rémunérateur de l'activité du vétérinaire praticien, ou comme une tâche mineure que l'on peut confier à un gendarme ou au facteur du village.

L'inspection des viandes doit être confiée à des vétérinaires qui seront les seuls à en assumer la responsabilité. Des inspecteurs laïcs, cependant, peuvent leur être adjoints pour effectuer des tâches bien déterminées.

L'inspecteur des viandes doit avoir de très bonnes connaissances en bactériologie et être capable de conduire les analyses courantes. Il doit être à même d'effectuer encore de rapides examens chimiques ou physiques, tels que la détermination qualitative des ingrédients employés à tort ou à raison en charcuterie par exemple. Par sa connaissance parfaite des règles de l'hygiène et de la prophylaxie, il ajoute à son rôle d'inspecteur celui de conseiller. Il doit savoir qu'avant de punir il doit instruire. Les fraudes et les contaminations secondaires seraient bien moins fréquentes si les professionnels de la viande et le public étaient plus conscients des dangers qu'ils courent.

L'inspecteur des viandes doit savoir que son travail ne se confie pas uniquement à l'abattoir mais qu'une grande partie de son temps doit être

consacrée à des visites fréquentes des locaux de vente, des maisons de fabrication et de tous les débits de mets cuisinés.

C'est en relevant aussi les fautes d'hygiène dans une fabrication, ou en faisant modifier un local de vente vétuste et non adapté, qu'il jouera entièrement son rôle indispensable.

Par sa connaissance des différentes branches de la boucherie, en un mot de la technologie de la viande, il pourra utilement discuter des recettes de fabrication des différentes préparations de viande et de cette façon comprendre plus facilement certaines anomalies de fabrication.

Il devra enfin, par des examens discrets, observer le personnel qui travaille ou manipule la viande, car il doit savoir que des infections typiquement humaines peuvent utiliser la viande comme véhicule magnifiquement adapté à ce rôle insidieux d'agent de contamination.

En exposant ces quelques idées, j'ai voulu apporter des éléments de discussion pour la prochaine révision des instructions aux inspecteurs des viandes. Je crois donc utile de résumer les points principaux.

Formation:

1. L'inspecteur des viandes est un vétérinaire ayant des connaissances spécialisées, qui s'étendent en bactériologie, technologie de la viande, chimie analytique. Cette formation lui est donnée à l'Ecole vétérinaire par des cours spéciaux ou éventuellement dans des grands abattoirs. Je pense qu'il est absolument indispensable d'augmenter les cours et laboratoires concernant cette partie.

De plus, des cours périodiques et obligatoires sont organisés par l'Office vétérinaire fédéral pour tenir l'inspecteur des viandes en fonction au courant des nouvelles méthodes. Une innovation intéressante est la création de prix qui récompensent chaque année les travaux les plus méritoires.

Quant à l'inspecteur laïc, un apprentissage de plusieurs mois lui est imposé avant de le laisser aller devant des responsabilités dont il n'est même pas conscient.

Des bourses sont encore attribuées aux inspecteurs les plus méritants pour leur permettre de perfectionner leur formation dans les instituts étrangers réputés, tels que: Kulmbach, Roskilde, Institut Pasteur de Lille, etc.

2. *Plan administratif:* Il est nécessaire de prévoir des secteurs d'inspection d'une importance telle qu'ils permettent d'obtenir une unité administrative.

Chaque secteur a à sa tête un vétérinaire inspecteur des viandes, aidé ou non par d'autres inspecteurs. Chaque responsable doit, en plus, tenir un répertoire exact et précis de tous les établissements où l'on manipule de la viande. Il dispose d'un laboratoire simple où il peut effectuer régulièrement toutes les analyses nécessaires. Il est, en outre, astreint à un nombre minimum d'analyses de sondage.

De son côté, l'Office vétérinaire fédéral édicte un manuel contenant les

analyses qui doivent être obligatoirement pratiquées ainsi que les exigences minimum de salubrité. Il prévoit en plus la création d'une section bien délimitée et disposant de pouvoirs assez étendus pour garantir une application uniforme de l'inspection.

Un corollaire est que seuls des vétérinaires responsables de secteurs, c'est-à-dire ayant une grande expérience, peuvent fonctionner comme experts dans les litiges ou recours.

3. *Plan des relations*: Le vétérinaire inspecteur des viandes doit pouvoir intervenir d'une manière plus efficace sur la formation des professionnels de la viande. Il importe que, tant le boucher que le restaurateur, soit rendu conscient des dangers inhérents aux manipulations malpropres et au mépris des règles de l'hygiène. Dans ce but, il est nécessaire qu'elles lui soient enseignées par des personnes compétentes. Cet objectif est trop important pour être négligé. En effet, le boucher et le restaurateur sont des éléments indispensables à la santé publique, ils doivent en être avertis. De plus, les intérêts de l'un et de l'autre vont dans le même sens, j'en veux pour preuve signaler la situation américaine :

L'inspection des viandes aux Etats-Unis n'a pas un caractère obligatoire, et cependant toutes les grandes firmes, qui contrôlent pratiquement le marché, réclament l'inspection fédérale officielle qui constitue un élément indispensable à leur publicité. Bel exemple de ce que peut donner l'éducation systématique.

Que les esprits critiques ne voient pas là une propension à la mansuétude, au contraire. Toute faute, toute infraction doit être sévèrement punie, mais au moins que le coupable le soit en pleine conscience de sa faute. Ce n'est que par ce moyen que l'on peut utilement développer la prophylaxie.

Il est un dernier point enfin sur lequel on se doit d'insister : Les rapports entre les services médicaux de la santé publique et du contrôle des denrées alimentaires sont encore actuellement trop distants. Il est temps maintenant de comprendre que chacun tire à la même corde et que l'objectif visé est le même. La santé publique n'a que faire des rivalités mesquines ou des susceptibilités mal placées, il faut que la création de commissions d'hygiène qui existent déjà dans certains cantons, devienne une réalité tangible. Que leurs attributions ne se bornent pas seulement à émettre une fois ou l'autre un vœu platonique mais qu'elles soient véritablement agissantes en prenant les initiatives nécessaires.

Parvenu au terme de ce petit exposé, je voudrais former un vœu : en vue des prochaines discussions qui auront lieu lors de la révision des instructions aux inspecteurs des viandes, n'hésitons pas à aller jusqu'au fond des choses. C'est en effet jouer jeu dangereux que de vouloir ignorer certains problèmes essentiels, ou de s'en tenir à l'écart. Ces problèmes n'en existent pas moins et ils seront résolus sans nous. Il sera alors trop tard pour agir et il ne nous restera plus qu'à déplorer l'injustice du sort pour avoir méconnu la réalité.

Zusammenfassung

Der Autor übt einige Kritik an der Handhabung der Fleischschau in der Schweiz. An Hand einiger Beispiele betont er die Wichtigkeit von Keimen, die durch Berührung mit den Händen oder andere Verschmutzung auf das Fleisch gelangen, für dessen Vergiftung. Er schlägt verschiedene Änderungen vor in der Ausbildung der tierärztlichen und Laien-Fleischschauer und zur Vereinfachung des Verwaltungsapparates. Er schließt mit dem Wunsche, daß die Revision tiefgreifende Modifikationen bringen werde, welche der raschen Entwicklung des Fleischverkehrs Rechnung tragen.

Riassunto

L'autore fa qualche critica circa l'esercizio dell'ispezione delle carni nella Svizzera. Sulla base di alcuni esempi, egli accentua l'importanza di germi che attraverso il tocco con le mani o altro insudiciamento giungono sulla carne per avvelenarla. Egli propone diverse modificazioni per formare gli ispettori delle carni, veterinari e laici e per semplificare l'apparato amministrativo. Egli esprime infine il desiderio che la revisione apporti delle modificazioni profonde, tenendo conto del rapido sviluppo del commercio delle carni.

Summary

A criticism of the practical performance of meat inspection in Switzerland. The importance of meat infection or intoxication by hands or dirt is pointed out.

Various changes in the instruction of veterinary or lay meat inspectors are proposed, also regarding the administration apparatus. The author hopes, that the revision may bring forward fundamental modifications according to the speedy development of trade and traffic of meat.

Aus dem Veterinär-bakteriologischen Institut der Universität Zürich

Direktor: Prof. Dr. E. Hess

Die künftige Beurteilung des Fleisches von Tieren mit Infektionskrankheiten

Von E. Hess

Das vordringlichste Anliegen des Fleischbeschautierarztes ist der Schutz des Konsumenten vor Zoonosen. Alle anderen Intentionen haben hinter dieser wichtigsten Forderung zurückzutreten.

Salmonellose

Eine der folgenschwersten Zoonosen, die durch Fleischgenuß akquiriert werden können, ist die Salmonellose. Sie ist auch die heimtückischste unter den Gefahrenquellen, weil die Salmonellen-Bakteriämie oder -Sepsis zum mindesten beim erwachsenen Rind sich nicht durch ein typisches Symptomenbild oder einen einheitlichen Sektionsbefund manifestiert.

Die Salmonelleninfektion ist weder klinisch noch pathologisch-anatomisch zu diagnostizieren und kann daher nur mit Hilfe der bakteriologischen Fleischschau nachgewiesen oder ausgeschlossen werden.