

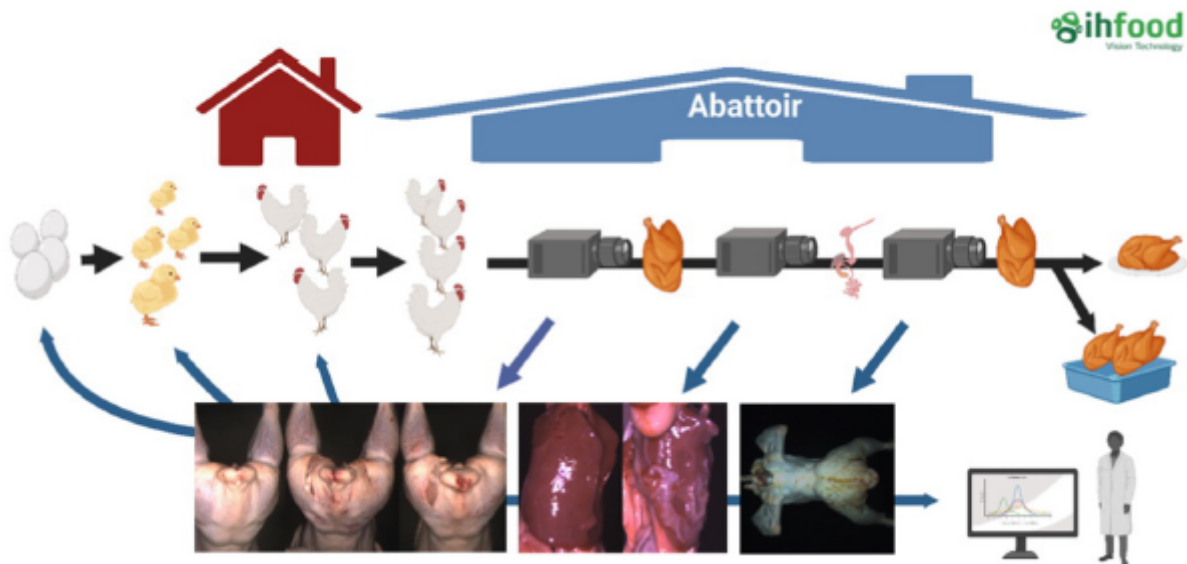
Systèmes informatisés et opportunités d'amélioration du contrôle de la sécurité sanitaire

20 juin 2023

Un numéro de la revue [Food Control](#) traite de la possibilité d'utiliser une méthode fondée sur l'analyse des risques pour le contrôle sanitaire des viandes. Les coordinateurs rappellent que l'Autorité européenne de sécurité alimentaire (EFSA) a souhaité, au début des années 2010, promouvoir cette nouvelle façon d'évaluer la salubrité de l'alimentation. Celle-ci remplace la recherche systématique de lésions sur les carcasses par la prise en compte d'un ensemble de critères, tout au long de la chaîne d'abattage, établi en fonction d'une évaluation actualisée des risques épidémiologiques. L'EFSA a, par la suite, autorisé des procédures détaillées pour certaines espèces. L'un des articles disponibles constate que l'obligation de [formation des vétérinaires officiels](#), à ce changement de paradigme, n'est pas mise en œuvre partout en Europe ni harmonisée. Les auteurs d'un autre article étudient sa [mise en pratique](#) dans les abattoirs européens, dans seulement un tiers des établissements.

Un article étudie [l'usage de caméras](#) couplées à un système informatique pour détecter les lésions ou les souillures sur les carcasses, au niveau de la chaîne d'abattage. Cet usage est autorisé depuis la fin des années 2010, pour l'inspection des espèces bovines, porcines et aviaires. Il apparaît que les systèmes numériques de détection reposent sur des technologies diverses (caméras de sensibilité spectrale couplées à de l'intelligence artificielle). Leur sensibilité et leur spécificité ont été étudiées et comparées aux capacités humaines (figure ci-dessous).

Exemple d'un système de caméras pour l'inspection des carcasses de poulet à l'abattoir



Source : *Food Control*

Lecture : les données fournies par les caméras sont transmises aux services de contrôle de salubrité et aux élevages producteurs, pour qu'ils puissent mettre éventuellement en œuvre des actions préventives.

L'étude constate une bonne *sensibilité* de ces systèmes, avec un faible taux de faux positifs entraînant une destruction inutile de denrées. Elle révèle également une *spécificité* (détection de faux négatifs inférieure à l'optimum). La performance des vétérinaires inspecteurs est elle aussi très variable. Les systèmes informatiques traitent plus de carcasses par unité de temps que les humains, critère important pour des chaînes d'abattage à cadence élevée, comme c'est le cas pour les volailles. Les auteurs estiment que la *spécificité* peut être augmentée via l'alimentation de bases de données et l'apprentissage progressif de l'intelligence artificielle. S'agissant de la *sensibilité*, ils proposent que les carcasses positives à la caméra soient vérifiées par un inspecteur pour éliminer les faux positifs. Les auteurs constatent en outre que l'utilisation des systèmes informatiques pour l'inspection des animaux, avant abattage, nécessiterait des développements techniques supplémentaires.

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Source : [*Food Control*](#)