

Réduction des contaminations dans l'industrie de la viande aux États-Unis grâce aux certifications privées

28 janvier 2026



Face à la multiplication des normes privées de sécurité alimentaire, une étude parue dans la revue *Food Policy*, en octobre 2025, examine leur efficacité réelle dans la réduction des risques de contamination, au sein de l'industrie étasunienne de la viande et des œufs. Les chercheurs ont analysé les résultats des contrôles microbiologiques effectués par le service de la sécurité et de l'inspection des aliments (FSIS) du ministère de l'Agriculture (USDA), entre 2015 et 2018, au regard des données de certification issues des trois principales normes privées de sécurité alimentaire. L'étude révèle que près de la moitié des entreprises du secteur ont adopté l'une de ces certifications. Par ailleurs, il apparaît que le risque de contamination par les principaux pathogènes concernés est plus faible en cas de certification. Ces conclusions confirment l'impact positif de ces certifications sur la sécurité sanitaire.

Source : [Food Policy](#)