



Sarrebourg, le 14 septembre 2023

Chers clients,

J'ai informé un certain nombre d'entre vous des « inspections coordonnées », de la part des Services Vétérinaires, sur l'ensemble du territoire National.

La thématique de cette année : **la température à cœur des viandes, au départ de l'abattoir.**

Cette opération de contrôle a débuté le 11 septembre 2023.

Je vous rappelle que les températures à cœur doivent être de maximum 7°C pour les carcasses et 3°C pour le pièce.

Depuis que nous avons changé notre production et distribution de fragerie, nous avons amélioré les temps de ressuage.

Pour atteindre la température de 7°C à cœur, il faut un délai de :

Pour les bovins de plus de 450 Kg : entre 46 et 48 heures

Pour les bovins de 350 – 400 Kg : entre 36 et 40 heures

Pour les veaux de 150 à 190 Kg : entre 20 et 24 heures

Pour les porcs de 140 Kg : 20 à 22 heures

Pour les porcs de 90 Kg : 18 à 20 heures

Pour les porcelets de 18 Kg : 6 heures

Pour les ovins de 18 -20 Kg : 12 heures

L'heure de mise en ressuage = l'heure de pesée (45 minutes après l'assommage).

**Exemple : un bovin abattu le mercredi à 11h sera à température de 7°C le vendredi à 06h00.**

Il conviendrait que vous organisiez vos abattages, afin de respecter ces consignes.

La SAPS ne peut se fragiliser. Nous travaillons depuis toujours à améliorer notre système qualité. Nous essayons de corriger nos écarts et nous comptons sur votre diligence pour mettre en œuvre le respect de ces règles sanitaires, que l'on nous impose.

Nous vous remercions de votre engagement.

J.F. HEIN  
HEIN Jean-François  
Directeur