Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2015-787** **17/09/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/12/2015
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction modifie :
DGAL/SDSSA/2015-697 du 11/08/2015 : Liste des Matériels à Risque Spécifiés (MRS).
Nombre d'annexes : 0

Objet : Exigences liées à l'existence de deux listes de Matériels à Risque Spécifiés (MRS) en fonction du lieu de naissance ou de provenance des bovins. Modification de l'Instruction Technique IT 2015-697 du 6 août 2015.

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : Suite à l'entrée en vigueur le 5 août 2015 du Règlement (UE) 2015/1162 allégeant la liste des Matériels à Risque Spécifiés (MRS), et de l'existence d'Etats Membres à statut différent au regard de l'ESB, l'instruction technique IT2015-697 est complétée. Des exigences liées à l'existence de deux listes de MRS en fonction du lieu de naissance ou de provenance (Etat Membre à risque contrôlé ou négligeable) sont mises en place, notamment concernant le retrait de la colonne vertébrale des bovins. La dérogation autorisant le retrait de la colonne vertébrale en boucherie autorisée est maintenue.

Textes de référence :- Règlement CE/999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies

spongiformes transmissibles
- Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements
- Note de service N2012-8118 du 6 juin 2012 relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie
- Guide de gestion des matériels à risque spécifiés

Suite à l'entrée en vigueur le 5 août 2015 du Règlement (UE) 2015/1162 allégeant la liste des Matériels à Risque Spécifiés (MRS), et de la Décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 listant la France au sein des pays à risque négligeable au regard de l'ESB, la liste des MRS a été fortement allégée pour les bovins abattus en France, nés et provenant de pays à risque négligeable.

Cependant, la liste complète des MRS doit toujours être retirée pour les bovins abattus en France mais nés et/ou provenant de pays à risque contrôlé, cette liste incluant notamment la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois. Ceci implique la mise en place de dispositions spécifiques (indication d'une bande bleue sur l'étiquette de traçabilité, indication du nombre de carcasses de chaque type sur le document d'accompagnement commercial, mise en place de procédures dédiées au travail de la colonne MRS et non MRS).

L'arrêté du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements* a été modifié en conséquence, afin de maintenir la dérogation permettant le retrait de la colonne vertébrale MRS en boucherie autorisée à cet effet.

Par conséquent, l'instruction technique IT 2015-697 du 6 août 2015 relative à la Liste des Matériels à Risque Spécifiés (MRS) est modifiée comme suit :

- Les termes suivants sont supprimés du paragraphe 3 :

"Remarque 1 : Les dispositions spécifiques au retrait de la colonne vertébrale en atelier de découpe et boucheries autorisées à cet effet vont être adaptées en conséquence".

- Les paragraphes suivants sont ajoutés à la fin de l'instruction :

5. Réaffectation du matériel dédié au retrait et à la collecte des MRS

Le matériel dédié au retrait et à la collecte des MRS pourra être réaffecté à d'autres usages, sous réserve de son bon état général et de la réalisation d'un nettoyage approfondi, associé à un protocole de désinfection avec un produit évalué efficace contre le prion par l'Anses, dont la liste est indiquée dans la note de service N2012-8118 du 6 juin 2012 *relative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie*. Le protocole devra être validé par les services d'inspection avant réaffectation du matériel.

Ceci est valable en abattoir, atelier de découpe et boucherie autorisée pour le retrait de la colonne vertébrale.

6. Exigences relatives au retrait de la colonne vertébrale MRS pour les bovins

Dans la mesure où la colonne vertébrale reste MRS pour tout bovin de plus de 30 mois né et/ou provenant d'un Etat Membre à risque contrôlé au regard de l'ESB, les mesures suivantes sont mises en place :

A- En abattoir et atelier de découpe

- Etiquetage

Conformément au point 11.3.a de l'Annexe V du Règlement (CE) n°999/2001 : " *lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé, les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par une bande bleue clairement visible sur l'étiquette mentionnée dans le règlement (CE) n° 1760/2000*"

Vous veillerez à ce que cette disposition soit mise en place dès à présent dans les établissements de votre département pour chaque carcasse ou coupe de gros de carcasse (dans la limite de 3 morceaux par demi-carcasse), sur l'étiquette obligatoire de traçabilité. Elle concerne toutes les carcasses pour lesquelles le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé :

- Bovin de moins de 30 mois, quel que soit son pays de naissance et de provenance
- Bovin de plus de 30 mois, né et élevé dans un Etat membre de statut à risque négligeable

Cette bande bleue peut être marquée par l'opérateur à l'aide d'un feutre indélébile, ou être intégrée informatiquement.

Au 1er décembre 2015, la colonne vertébrale de toute carcasse ou coupe de gros de carcasse pour laquelle une bande bleue ne serait pas indiquée sur l'étiquette sera considérée comme MRS, et devra par conséquent être retirée et traitée comme sous-produit animal de catégorie 1.

- Document commercial

Conformément au point 11.3.b de l'Annexe V du Règlement (CE) n°999/2001 : " *Des informations spécifiques sur le nombre de carcasses ou de coupes de gros de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et le nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé sont ajoutées sur le document commercial concernant les envois de viandes*."

Vous veillerez à ce que le document d'accompagnement commercial mentionne le nombre correct de carcasses pour lesquelles le retrait de la colonne est exigé et de celles pour lesquelles le retrait n'est pas exigé.

- Procédure de retrait de la colonne vertébrale MRS

Les exigences décrites dans la note de service N2012-8118 r*elative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie* doivent être appliquées et contrôlées par les services d'inspection lors du retrait de la colonne vertébrale en atelier de découpe.

Une attention particulière sera portée à la mise en place de procédures dédiées à la gestion des carcasses avec colonne MRS et non MRS (matériel dédié, tri dans des bacs pour les sous-produits animaux de catégorie 1, nettoyage-désinfection...) afin de disposer des garanties de séparation/traçabilité au sein d'une structure qui recevrait des carcasses de bovin des 2 types.

B- En boucherie

- Cas général : Conservation des documents commerciaux

Conformément au point 11.3 de l'Annexe V du Règlement (CE) n°999/2001 : "*Les boucheries conservent pendant au moins un an les documents commerciaux [concernant les envois de viandes et contenant] des informations spécifiques sur le nombre de carcasses ou de coupes de gros de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et le nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé*."

Vous veillerez à vérifier lors de tout contrôle en boucherie la bonne conservation des documents mentionnés au point 5.A "Document commercial".

- Cas particulier : Bouchers autorisés à la détention de carcasses contenant de l'os vertébral MRS

L'article 9 de l'arrêté du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et*

déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements est modifié afin de maintenir la possibilité d'autorisation des bouchers souhaitant réaliser le retrait de la colonne vertébrale MRS.

Les exigences décrites dans la note de service N2012-8118 r*elative aux modalités de mise en œuvre et de contrôle des dispositions spécifiques liées au retrait des MRS en ateliers de découpe et ateliers de boucherie* doivent être appliquées et contrôlées par les services d'inspection lors du retrait de la colonne vertébrale en boucherie.

Une attention particulière sera portée à la mise en place de procédures dédiées à la gestion des carcasses avec colonne MRS et non MRS (matériel dédié, tri dans des bacs pour les sous-produits animaux de catégorie 1, nettoyage-désinfection...) afin de disposer des garanties de séparation/traçabilité au sein d'une structure qui recevrait des carcasses de bovin des 2 types.

Vous veillerez à ce que les autorisations au retrait de la colonne vertébrale MRS des bouchers de votre département soient mises à jour.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l’application de cette instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT