ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** **Adresse :** 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : C CHAPOUX 84 08 **Réf. Interne :** **Réf. Classement : SSA 373.5**	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2003-8166** **Date : 09 OCTOBRE 2003**

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace :

Date limite de réponse :

Nombre d'annexes**:** 2

Le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à

Objet : Modalités de récolte des viandes de la langue, des joues et des autres viandes de la tête des bovins en abattoirs. Modalités de prélèvement des iléons de petits ruminants.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°999/2001 modifié 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 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

- Note de service DGAl/SDSSA/N2003-8138 du 6 août 2003 relative à la modification de la réglementation relative aux MRS et aux conditions hygiéniques de travail en abattoir ;

Résumé :

Cette note précise les conditions d'application en abattoirs des dispositions réglementaires visant à la sécurisation du retrait des amygdales des bovins quel que soit leur âge et de la collecte des viandes de têtes de bovins de plus de douze mois ainsi que les conditions d'application des dispositions relatives au retrait de l'iléon des petits ruminants.

Mots-clefs : EST - bovins - viandes de têtes - langue - amygdales - MRS - iléon- petits ruminants.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires inter régionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

I. Précisions relatives au retrait des amygdales de bovins de tous âges.

Le retrait des amygdales par coupe courte a été décrit dans la note citée en objet. L'obligation de coupe courte de la langue est une mesure de sécurisation du retrait des amygdales adaptée aux cas où le reste de la tête (la caboche) est destinée à la destruction (animaux de plus de douze mois). Toutefois, il convient de préciser ce point en ce qui concerne le traitement réservé aux têtes de veau.

Dans les cas où la tête est destinée à la consommation (notamment sous forme de tête de veau roulée dans le cas des têtes de veau blanchies puis désossées), ce qui n'est possible que si l'animal est âgé de moins de douze mois, la coupe courte n'apporte pas la sécurisation attendue. Il est dans ce cas préférable d'opter pour un parage large par l'arrière de la tête, enlevant une partie de viande et les amygdales dans la même opération.

Des vérifications seront effectuées afin de s'assurer que ce parage permet de passer rostralement au processus lingual de l'os basihyoïde, tel que le prévoit le règlement, et retire bien l'intégralité des amygdales. Cette opération, réalisée dans les abattoirs par les professionnels et vérifiée par les services vétérinaires, peut se faire, pour des raisons d'hygiène et de présentation, après le premier traitement des têtes, mais dans **tous les cas doit intervenir avant la sortie de l'abattoir** à destination des ateliers de désossage des têtes.

Compte tenu des écarts observés sur ce point par le passé, je vous demande d'attirer particulièrement l'attention des responsables d'abattoirs sur le respect de ces prescriptions.

Lorsque ce désossage est effectué dans un atelier de triperie inclus dans l'abattoir, le retrait des amygdales peut intervenir au moment de ce désossage et les services de contrôles devront faire porter leur contrôles MRS également dans ces ateliers.

Dans les cas rares où les têtes de veau ne sont pas destinées à un désossage ultérieur en vue de la mise à la consommation, le traitement devra être identique à celui appliqué aux gros bovins : récolte de la langue par coupe courte.

Il est rappelé aussi qu'en aucun cas les têtes de veau en poils ne peuvent quitter l'abattoir (article 28 de l'arrêté du 17 mars 1992), y compris à destination d'un atelier de désossage à proximité de l'abattoir, disposition dont il conviendra également de vérifier l'application rigoureuse. Seules les têtes épilées et débarrassées des amygdales peuvent quitter l'abattoir.

II. Travail des viandes de têtes de bovins.

Concernant la récolte des viandes de têtes de bovins, il est rappelé que les obligations ne concernent **que les animaux âgés de plus de douze mois**.

Les procédures jointes en annexes, proposées par les fédérations professionnelles et devant être soumises à un plan d'échantillonnage national reçoivent un agrément provisoire, qui sera éventuellement transformé en agrément définitif si les prélèvements effectués dans le cadre de ce plan démontrent une réduction équivalente au système des bouchons en terme de contamination par du système nerveux central. Le plan d'échantillonnage national mis en place par les fédérations d'abattoirs concernera donc également des têtes traitées en ayant recours au système des bouchons. Une méthode de travail actuelle sera également testée afin de servir de témoin, permettant d'objectiver la réduction apportée par le système des bouchons (l'abattoir sélectionné pour ce test bénéficiera donc d'une dérogation ponctuelle pour continuer à travailler de cette façon pendant la durée de l'échantillonnage ; le département concerné en recevra l'information en temps utiles).

Dans la mesure où les abattoirs se conforment à toutes les prescriptions de l'une de ces procédures décrites en annexe, ils peuvent continuer à valoriser les viandes de la tête (joues et autres viandes). Cela est également possible pour ceux appliquant la procédure des bouchons conformément au point 7 du règlement 999/01 et pour ceux appliquant un système de convoyage intégral prévu au point 9 : **dans ce dernier cas toutefois, la valorisation ne peut concerner que les viandes de joues**.

À l'issue de la période de validation (4 mois environ), seules les méthodes reconnues comme satisfaisantes recevront une validation définitive.

Concernant le recours au système utilisant les bouchons, il apparaît que l'efficacité du dispositif (caractère hermétique notamment) est influencé par le stade où ce bouchon est posé. En particulier, si le bouchon occipital est posé avant le prélèvement de l'obex (ce qui peut se produire lorsque ce prélèvement n'est pas réalisé le plus tôt possible après la section de la tête, mode opératoire pourtant recommandé pour une meilleure traçabilité du prélèvement), le dispositif n'est pas toujours suffisamment hermétique. Par ailleurs, cette pratique risque de détériorer l'obex et de compromettre le test ESB. Il convient donc de préférer la pose de bouchon sur le trou occipital après le prélèvement d'obex. Le bouchon frontal doit être posé le plus tôt possible et avant que la tête ne soit retournée sur la table pour le prélèvement de l'obex (en général, cette opération se fait avec front de l'animal contre la table).

III. Retrait des iléons de petits ruminants.

Une précision est apportée à la note susvisée en ce qui concerne le retrait des iléons des petits ruminants. D'un point de vue pratique, le traitement actuel (hors mesures MRS) en abattoir des ventrées de petits ruminants qui semble être le plus fréquent est le suivant :

- les estomacs sont séparés des intestins par un coup de couteau au niveau du duodénum (les estomacs sont traités en triperie, les intestins dirigés vers la boyauderie)
- les intestins sont séparés en deux parties ensuite par un second coup de couteau, mais la séparation se fait au niveau de la jonction caeco colique et permet d'obtenir deux portions : intestin grêle + caecum (baudruche) et colon + rectum (non valorisé en triperie).
- La partie intestin grêle + caecum est ensuite traitée mécaniquement pour déployer le "menu" (le jéjunum) et le vider (cf vue en annexe II) : lors de cette opération l'intestin se rompt naturellement entre le jéjunum et l'iléon, généralement sur une portion terminale du jéjunum ; on obtient donc deux portions : duodénum+jéjunum (destinée à la valorisation) et iléon+caecum.

Dans ces conditions, il n'est pas impératif que la portion retirée et classée en MRS mesure un mètre de long (bien que généralement 50 cm de jéjunum restent attenants à l'iléon), sous réserve qu'il puisse être vérifié que l'intégralité de l'iléon soit bien retirée et éliminée en MRS en vue de la destruction. Le traitement ainsi pratiqué permet donc de répondre à l'obligation de retrait de l'iléon.

Le Directeur Général de l'Alimentation

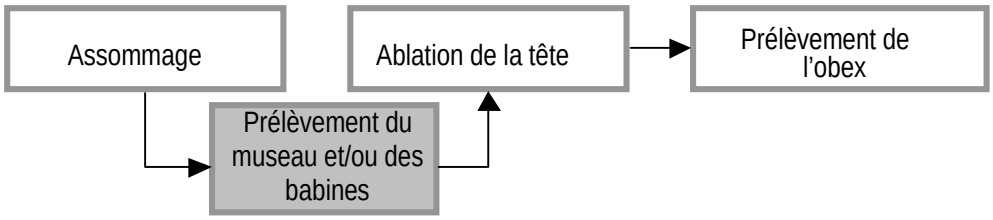
Thierry KLINGER

Annexe I

Descriptif des méthodes alternatives soumises à validation dans le cadre d'un plan d'échantillonnage.

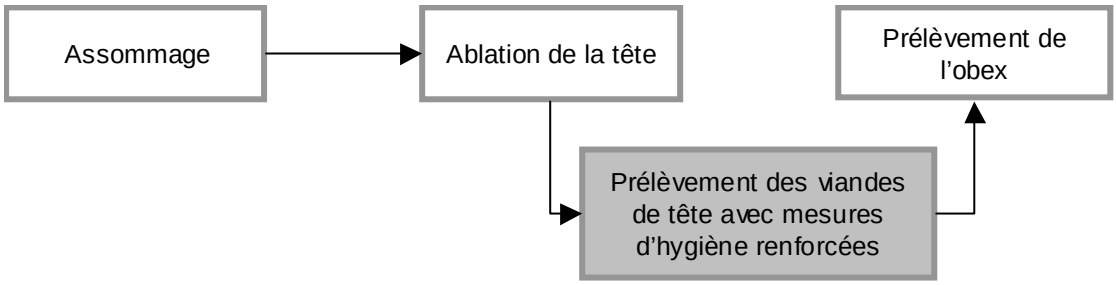
Méthode alternative n°1 :

Prélèvement du museau (et/ou éventuellement des babines) sur carcasse avant ablation de la tête avec mesures d'hygiène renforcées.



Méthode alternative n°2 :

Prélèvement sur table avant prélèvement de l'obex avec mesures d'hygiène renforcées.

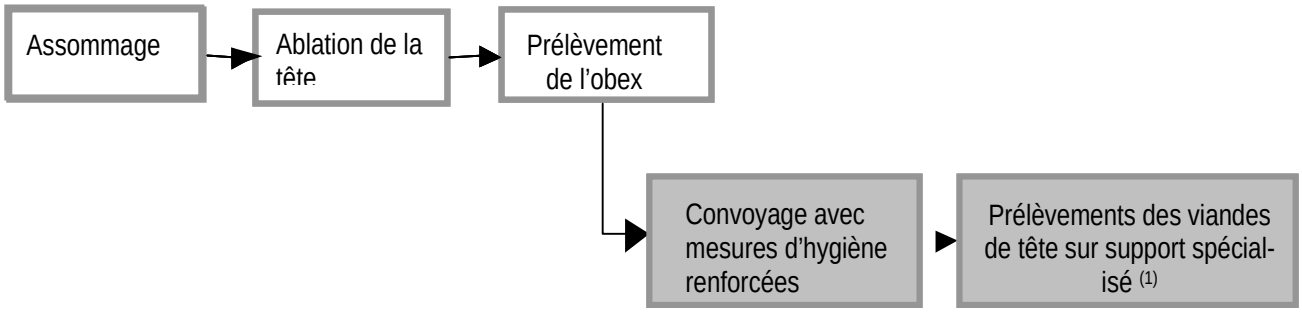


Méthode alternative n°3 :

Collecte des viandes de têtes en suspendu avec mesures d'hygiène renforcées.

Méthode alternative n°4 :

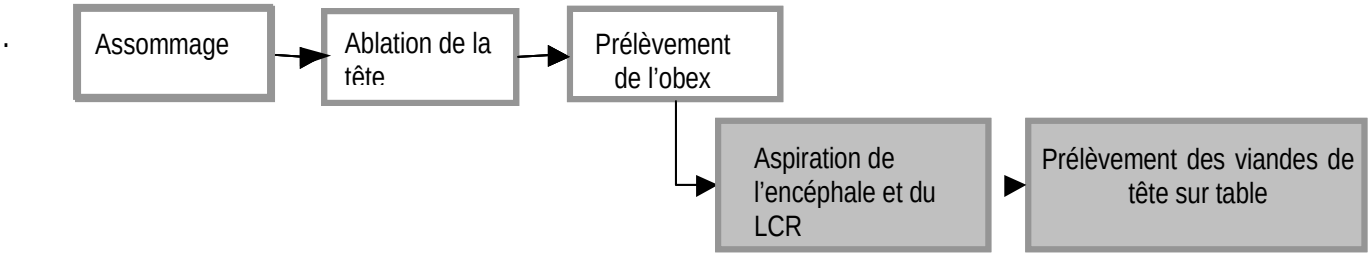
Prélèvement sur table ou sur outil spécialisé après convoyage (sur chariot aménagé ou sur convoyeur ou sur tapis) avec mesures d'hygiène renforcées.



(1) Tout matériel permettant la contention de la tête

Méthode alternative n°5 :

Aspiration par le vide de l'encéphale et du liquide céphalo-rachidien juste après prélèvement de l'obex et avant accrochage de la tête sur le convoyeur, avec application des mesures d'hygiène renforcées.



Description des mesures d'hygiène renforcées :

- Utiliser un matador avec rappel intégral ;
- Utiliser un jeu de plusieurs couteaux en suivant une procédure de nettoyage/désinfection et changer de couteau entre chaque tête ;
- Écarter les têtes dont la boîte crânienne est cassée (lors de l'ablation des cornes) ;
- Écarter les têtes dont les yeux sont crevés ;
- Restreindre l'utilisation d'eau lors du travail des têtes ;
- Proscrire les méthodes de prélèvement de l'obex utilisant de l'eau sous pression (non mentionnées dans le règlement 999/01 mais ne pouvant être appliquées en France) ;
- Utiliser un support limitant les contaminations croisées, lors des manipulations et notamment lors du prélèvement de l'obex (ex : table tubulaire équipée d'une grille filtrante ou appareil de contention)
- Proscrire les contacts entre les têtes et/ou leur superposition lors du convoyage vers les frigos et lors du stockage (sauf si les têtes ont été correctement débarrassées de l'encéphale et du LCR avant convoyage).

Annexe II

OPERATION DE LEVAGE DU JEJUNUM

