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 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER Tél. : 01 49 55 84 28 Réf. interne : SDSSA/PGD/RF	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8115** **Date : 14 avril 2004** Classement : SSA233.2

Le Ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes : 0
Degré et période de confidentialité : confidentiel

Objet : Enquête MRS.

Bases juridiques : - règlement 999-2001 modifié du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

- règlement 1774-2002 modifié du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

- 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 des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

- note de service DGAL/SDSSA/2004-8064 du 24 février 2004 relative à la destination des masques de bovins contaminés par des fragments d'encéphales.

- note de service DGAL/SDSSA/2003-8138 du 6 août 2003 relative à la modification de la réglementation relative aux MRS et aux conditions hygiéniques de travail en abattoir.

- note de service DGAL/SDSSA/2002-8136 du 30 septembre 2002 relative à la collecte des MRS en abattoir de bovins : retrait de la moelle épinière des animaux de plus de 12 mois.

- note de service DGAL/SDSSA/2002-8082 du 31 mai 2002 relative aux mesures de consigne des carcasses et de l'ensemble des sous-produits issus des animaux de l'espèce bovine âgés de 24 mois et plus soumis au test de dépistage de l'ESB.

- note de service DGAL/SDSSA/2001-8151 du 22 octobre 2001 relative aux mesures d'application des articles 5 et 15 de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié et à la mise en place du retrait de la moelle épinière préalablement à la fente des carcasses de bovins âgés de 12 mois et plus.

- note de service DGAL/SDSSA/2000-8165 du 29 décembre 2000 relative aux procédures d'identification et d'abattage des bovins âgés de plus de 30 mois dans le cadre du dépistage systématique de l'ESB.

MOTS-CLÉS : MRS - abattoirs

Résumé : Depuis début janvier 2004, deux agents de la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires de la Direction générale de l'alimentation conduisent une enquête MRS dans certains abattoirs de ruminants tirés au sort. A mi-parcours, de nombreuses non-conformités sont relevées par les enquêteurs . Ces non-conformités sont présentées afin que les Directeurs départementaux des services vétérinaires puissent dès à présent mettre en place au niveau des abattoirs les actions correctives qui s'imposent et la supervision adéquate.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	**Pour information :** - Préfets - I.G.V.I.R - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires

L'enquête MRS 2004, conduite par la sous Direction de la sécurité sanitaire des aliments dans des abattoirs de bovins et d'ovins avec l'aide de deux enquêteurs de la Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires a débuté le 9 janvier 2004.

Les résultats de cette enquête seront transmis à l'AFSSA pour avis. L'avis rendu sera un élément déterminant quant à la décision à prendre sur les possibilités d'assouplissement des mesures françaises sur la destination des sous produits d'abattoir vers l'alimentation animale.

Dès la réalisation de l'enquête dans un abattoir les enquêteurs transmettent systématiquement à la Direction générale de l'alimentation par télécopie un compte-rendu de leur visite. Vous trouverez en annexe le modèle utilisé. Ce compte-rendu est envoyé par la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments à chaque Direction départementale des services vétérinaires concernée par la visite d'un ou plusieurs abattoirs, assortie d'une demande de mesures correctives immédiates. Chaque Direction départementale des services vétérinaires doit retourner à la sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments, un état des corrections apportées voire des difficultés rencontrées.

A mi-parcours de l'enquête les résultats laissent à penser qu'il y a une **démobilisation importante des services d'inspection** dans les abattoirs sur la problématique MRS . Les relevés d'enquête, partiels à ce niveau, font état de **nombreuses non-conformités** dont certaines pourraient avoir des répercussions en terme de santé publique (amygdales non retirées) ou de santé animale (MRS orientés en catégorie 3).

La présente note est un résumé des résultats du questionnaire d'enquête et des principales conclusions. Il n'est pas exhaustif mais rend compte, pour les points jugés prioritaires dans le cadre de la gestion des MRS, des non-conformités relevées. A ce stade de l'enquête, les remarques ne sont pas quantifiées.

Je demande à tous les Directeurs départementaux des services vétérinaires d'organiser de façon systématique la supervision des abattoirs de leur département ou de vérifier que celle-ci est effective et suffisante ; des rapports réguliers et circonstanciés doivent impérativement être transmis par le vétérinaire responsable de chaque abattoir afin que vous puissiez apprécier l'évolution de la situation.

I - Procédure de test ESB :

1. Le contrôle de l'âge des bovins est généralement correctement réalisé.
   Pour les lots de moutons - bien veiller à trier les animaux avant l'abattage.

2. En ce qui concerne le prélèvement de l'obex, on constate fréquemment une absence de contrôle systématique de la part des services vétérinaires, telle que prévue dans la note de service 2000-8165. Je vous rappelle que le prélèvement de l'obex peut être réalisé dans les petits abattoirs par le service d'inspection ; dans ce cas la direction départementale valide une instruction qui prévoit les modalités de supervision par le vétérinaire de l'abattoir par exemple. Si le prélèvement est effectué par un agent de l'abattoir (cas général), il se fait sous contrôle permanent d'un agent des services vétérinaires. Cet agent valide l'identification du prélèvement et le mode opératoire.

Une note de service sur la surveillance de l'ESB vous précisera prochainement certains aspects relatifs aux prélèvements de l'obex ; néanmoins dans l'attente de cette note vous veillerez à ce que l'identification des prélèvements soit correcte, que l'obex soit correctement retiré.

3. Des non-conformités sont fréquemment relevées quant à la gestion des documents de consigne écrite dans l'attente du résultat du test ESB: le service d'inspection ne remet pas à l'abattoir la notification de consigne et/ou l'attestation de levée de consigne.

Il est nécessaire que, pour les abattoirs où des déficiences sont relevées, la Direction départementale des services vétérinaires mette en place une instruction à l'attention du service d'inspection de l'abattoir afin de cadrer la gestion des consignes et de leur levée.

Par ailleurs, dans certains abattoirs, la gestion des carcasses consignées se matérialise par le blocage de l'impression des étiquettes au niveau de la découpe. A ce jour, ce dispositif n'est pas équivalent aux prescriptions de la note se service DGAL/SDSSA/2000-8165 du 29 décembre 2000. Par contre, l'étude d'un système totalement sécurisé entre l'abatteur et le service d'inspection n'est pas à exclure et les propositions et expériences sont attendues au bureau des matières premières.

4. La maîtrise physique de la consigne par les services est parfois insuffisante :

Je vous rappelle que toutes les viandes et sous-produits issus d'un animal soumis à un test de dépistage et pour lesquels le résultat n'est pas connu sont consignés et conservés dans les locaux de l'abattoir sous la surveillance des services vétérinaires. Toute dérogation à cet impératif doit faire l'objet de procédures écrites de la part de l'abatteur, validées par les services vétérinaires (cuirs, sang fœtal par exemple)

II - Maîtrise du retrait de la moelle épinière :

Les premières constatations mettent en évidence des non-conformités majeures à ce niveau :

1. Absence de repérage des animaux mal aspirés tant par le personnel de l'abattoir, que par le personnel d'inspection au poste d'inspection.

2. Absence de supervision de la part des services vétérinaires d'une part lors de l'inspection, d'autre part à posteriori par contrôle aléatoire. Les contrôles effectués en chambre froide par les enquêteurs montrent que la mise en évidence de morceaux de moelle épinière sur les demi-carcasses n'est pas rare.

Par exemple : - 6 demi-carcasses sur 50 observées avec morceaux de moelle,
- 1/40, 1/50 ,3/36 (dont un morceau de 20 cm), 1/8, 2/40…

De même la finition du canal médullaire est souvent incomplète voire absente et ce point est sans rapport avec les cadences de chaîne.

Enfin, il a été constaté qu'après réparation des défauts du matériel d'aspiration une re-validation de l'efficacité de cette aspiration n'était pas systématiquement contrôlée par les services d'inspection.

III - Maîtrise du retrait du thymus :

Dans certains abattoirs, les thymus des animaux sont détruits quel que soit l'âge et considérés comme MRS.

Je vous rappelle que l'arrêté du 26 septembre 2002 modifiant 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 des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements* prévoit que le thymus des bovins est un MRS à l'exclusion du thymus des bovins nés et élevés en France et dont la date de naissance est postérieure au 30 juin 2002.

IV - Maîtrise du retrait des amygdales et du travail des têtes :

1. Amygdales
   de nombreuses non-conformités sont relevées :
   - restes d'amygdales sur des viandes de tête destinées à la consommation humaine ;
   - amygdales non retirées chez les veaux ;
   - gorgeons et morceaux d'amygdales non orientés en catégorie 1 des déchets (catégorie 3 le plus souvent).

L'arrêté du 17 mars 1992 cité précédemment prévoit :

- annexe 1 point A et B : *les amygdales doivent être enlevées*.
- article 31 p) *les MRS suivants* iii) les abats suivants : *les amygdales ….. des bovins quel que soit leur âge.*

2. Au niveau du travail des têtes :

L'utilisation des bouchons et les manipulations hygiéniques des têtes ne sont pas maîtrisés dans certains abattoirs.

V - Maîtrise du retrait de la rate et des intestins :

- Il a été constaté à plusieurs reprises la présence de rates entières ou de morceaux de rates sur la panse destinée à la consommation humaine.
- Dans des abattoirs d'ovins, il a été constaté l'absence de l'enlèvement de l'iléon qui est pourtant considéré comme un MRS depuis le 1er octobre 2003.

VI - Gestion des masques de bovins :

Les masques de bovins de plus de 12 mois issus de l'abattage classique -par opposition à l'abattage rituel- avec étourdissement préalable au moyen d'un pistolet d'abattage qui perfore la boîte crânienne au niveau de l'os frontal sont fréquemment contaminés par des fragments de tissu nerveux central qui s'échappent par le trou frontal. Ces masques contaminés doivent être retirés de la consommation humaine et/ou animale.

Vous veillerez à l'application de la note de service DGAL/SDSSA/2004-8064 du 24 février 2004 relative à la destination des masques de bovins contaminés par des fragments d'encéphales (cette note pourra être modifiée dans les semaines à venir).

VII - Maîtrise des contaminations environnementales et gestion des déchets :

Plusieurs points de non-conformités sont relevés :

1. Depuis le début de l'année 2004, afin de diminuer le poids des déchets, les intestins sont vidangés. Or il apparaît que les machines utilisées pour cette opération sont susceptibles d'altérer l'épithélium intestinal voire de détruire l'intégrité de l'intestin. De ce fait, des morceaux d'intestin (qui est un MRS chez les bovins) peuvent être évacués avec des produits destinés à l'épandage comme les matières stercoraires. Sans remettre en cause le système, vous veillerez au bon fonctionnement de ces machines. Vous vous assurerez qu'elles ne sont utilisées qu'à cet usage (cas de machines de type Parmentière) et que l'intégralité des intestins est bien évacué avec les MRS.

2. Au regard du risque de dissémination du prion dans l'environnement un rapport de l'AFSSA a relevé des postes sensibles au niveau de l'abattoir au niveau desquels des chutes de tissu nerveux central sont fréquemment rencontrées. Il s'agit des postes d'assommage, d'aspiration de la moelle épinière, de la fente des carcasses, de prélèvement de l'obex et du lavage des bacs ayant contenu des MRS. Globalement, les dispositifs mis en place pour collecter ces résidus de tissu nerveux central sont souvent insuffisants. Ils doivent compléter le système de grilles de 6 mm installées au niveau de l'évacuation des eaux résiduaires. Peuvent être envisagés également des systèmes de bacs qui seront vidés avec les MRS, un raclage des résidus au sol ou sur la table de prélèvement.

Par ailleurs, la grille de 6 mm telle que prévue par le règlement 1774/2002 n'est toujours pas mise en place dans de nombreux établissements.

3. Dans de nombreux établissements, les bacs et les goulottes dédiées aux différentes catégories de déchets 1 - 2 et 3 ne sont pas correctement identifiés et il arrive que des MRS soient orientés vers une mauvaise catégorie.

Conclusion :

Cette enquête MRS met en évidence de nombreux dysfonctionnements tant au niveau des services d'inspection qu'au niveau des abatteurs.

- services vétérinaires

- Insuffisance de la maîtrise et de la connaissance des textes réglementaires par les agents dans les abattoirs.
- Insuffisance du contrôle de second niveau dans les abattoirs. A ce titre, vous voudrez bien rappeler à tous les vétérinaires en poste en abattoir (titulaires et vacataires) leur obligation en terme d'inspection [fréquence des contrôles, rédaction de rapport...].
- A l'issue de l'enquête, vous serez destinataires du questionnaire d'enquête et il sera demandé aux DDSV d'effectuer un audit de tous les abattoirs sur la base de ce questionnaire.
- Les causes des non-conformités relevées doivent être analysées et les actions correctives mises en œuvre. Les difficultés rencontrées devront être impérativement indiquées à la Direction générale de l'alimentation afin qu'elles soient étudiées si nécessaire au niveau national.

- abatteurs

- Insuffisance de la formation des personnels. Le guide de gestion des MRS rédigé par les professionnels, et dont vous avez été destinataire, sera une aide importante pour les professionnels.
- Manque de rigueur et de formalisme dans les procédures de gestion des MRS (aspiration de la moelle) ou de gestion des problèmes environnementaux (vidange des intestins - récupération des chutes de MRS...).
- Quelques dysfonctionnements majeurs relevés : non-enlèvement de l'iléon de mouton, de la rate, des amygdales.

Les anomalies identifiées et les actions correctives réalisées feront l'objet d'une présentation à l'occasion du prochain séminaire technique sur la sécurité sanitaire des aliments auquel sont invités les représentants de l'échelon régional (3 juin 2004).

J'appelle votre attention sur l'importance que j'attache à la vérification de l'application effective des mesures prescrites

La Directrice Générale Adjointe
P.V.O.

Isabelle CHMITELIN