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/N2004-8175** **Date: 06 juillet 2004** Classement : SSA 233.21

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 :
Abroge et remplace : Note de service 2004-8064 du 24 février 2004
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes : 0
Degré et période de confidentialité :

Objet : Destination des masques de bovins contaminés par des fragments d'encéphales.

Bases juridiques : - 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.

MOTS-CLÉS : MRS - bovins - masques

Résumé : la présente note détermine la conduite à tenir vis-à-vis des masques de bovins de plus de douze mois qui peuvent être contaminés par de l'encéphale.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	**Pour information :** - Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeurs de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

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

Les premiers résultats de cette enquête ont fait apparaître un dysfonctionnement au niveau du poste d'étourdissement. Ce poste a fait l'objet, dans l'enquête, d'une attention particulière qui se justifiait en première approche par l'appréciation du risque de contamination environnementale pouvant résulter de la chute au sol de fragments de tissu nerveux central expulsés par l'orifice de trépanation, fragments évacués avec les eaux résiduaires.

Or, les constatations ont permis d'identifier une problématique différente qui présente un risque sanitaire potentiel.

En effet, sur un pourcentage significatif des animaux abattus, un fragment de cerveau sort de la boîte crânienne au niveau de l'orifice de trépanation. Ce fragment, de la taille d'une noisette, voire d'une noix, est la plupart du temps retenu au niveau des poils du masque. Un peu de sang qui coagule très rapidement à ce niveau agglutine le morceau d'encéphale.

Il convient de préciser que la pose d'un bouchon n'a aucune incidence à ce niveau même s'il est placé dès l'affalage car le matériel cérébral est expulsé lors de la sortie de la tige perforante du matador de la boîte crânienne.

L'enquête MRS a montré que dans certains abattoirs, des masques de bovins de plus de douze mois, dont certains sont donc contaminés par du matériel cérébral, suivent le circuit des peaux .

Ces pratiques présentent un risque sanitaire :

- circulation de matériel potentiellement contaminé par des MRS au sein de l'abattoir et de façon non canalisée ;
- contamination croisée par manipulation, contact avec des matériels ou d'autres produits ;
- risque de passage de MRS vers des produits destinés à la consommation humaine : utilisation des peaux pour la préparation de gélatine alimentation humaine.

La présente note précise les modalités de gestion des masques de bovins :

- **les masques de bovins de moins de douze mois ne sont pas visés par cette note ;**
- **les masques des bovins abattus dans le cadre d'un abattage rituel (sans trépanation) ne sont pas visés ;**
- **seuls sont concernés les masques de bovins de plus de douze mois perforés au niveau de l'os frontal.**

Deux cas se présentent :

1) L'abatteur n'effectue aucun tri des masques et n'envisage aucune valorisation :

→ Les masques entiers (hors museau) sont orientés vers la destruction : sous produits de catégorie 1 hors SPE.

2) L'abatteur envisage une valorisation des masques :

Il doit procéder systématiquement à la découpe et à l'élimination de la zone « à risque » du masque. Ainsi, la zone qui entoure largement le trou frontal est séparée du reste du masque. Cette partie est détruite : catégorie 1 hors SPE.

Procédure de tri des masques :

Le tri des masques contaminés ou non sur la base d'un examen visuel réalisé par un agent de l'abattoir apparaît être une procédure subjective dont la supervision par les agents des services vétérinaires n'est pas possible. En effet, une fois enlevés les masques sont soit empilés avec les peaux soit mis en bacs en vrac et les contrôles sont alors impossibles.

En conséquence, la valorisation des masques entiers n'est possible que pour les masques de bovins de moins de douze mois et ceux issus de bovins abattus dans le cadre d'un abattage rituel sans trépanation.

Procédure de découpe des masques :

1 - Forme de la découpe :

Par exemple, triangle dont la base est constituée par une incision passant sous le chignon et bornée par la base des cornes et dont les côtés sont constitués par deux incisions se réunissant sur le chanfrein au dessus du museau. Les incisions devront être pratiquées à au moins 5 cm du bord du trou frontal résultant de la trépanation. En tout état de cause, vous devrez formellement valider la forme et l'étendue de la découpe proposées par l'industriel. La découpe devra couvrir largement la partie du masque contaminée ou susceptible d'être contaminée par du matériel cérébral.

2 - Hygiène de la découpe :

L'abatteur établira une procédure décrivant les modalités pratiques de cette découpe en tenant compte :

- du risque de contamination du couteau, des gants… de l'opérateur par du matériel cérébral souillant la partie découpée du masque ainsi que des contaminations croisées par l'intermédiaire des outils, des mains de l'opérateur… ;
- des risques de contamination des viandes de tête par du matériel cérébral lors de la phase de découpe du masque ;
- de la pose des bouchons lorsque cette méthode a été retenue ;
- de la contamination croisée des carcasses de bovins voisins sur la chaîne, avant dépouillement.

La présente note abroge la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8064 du 24 février 2004.

Vous voudrez bien m'informer de toute difficulté rencontrée dans l'application de cette note de service.

Pour le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales
La Directrice générale adjointe

Isabelle CHMITELIN