ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

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 : Nathalie ROBIN Tél. : 01.49.55.84.08 Réf. interne : SDSSA/NR/	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8134** **Date: 31 mai 2006**

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
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
Complète : le point 2.2 de la note de service DGAL/SDSSA/N2005-8041 du 7 février 2005
Abroge : les annexes I et II de la note de service précitée
Nombre d'annexes: 2
Degré et période de confidentialité : aucun

Objet : Vidage des intestins de bovins.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°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* ;
- Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil 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*.

Mots-clés : intestins de bovins – matières intestinales – MRS – animaux de boucherie – vidage manuel – vidage mécanisé

Résumé : La présente note de service complète la note de service du 7 février 2005 en ajoutant une machine à la liste des procédés autorisés initialement.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires chargés de Région	**Pour information :** - Préfets - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directrice de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Agence française de sécurité sanitaire des aliments - Ministère de l'écologie et du développement durable

A l'issue des essais réalisés par l'ADIV fin 2004, l'équipement SEPAMATIC/FDM n'avait pas été retenu en raison de concentrations en aprotinine supérieures à 1000 ng/g. Les résultats de ces analyses sont présentés à l'annexe II de la note de service du 7 février 2005.

La machine testée en 2004 a depuis été modifiée et soumise à de nouveaux tests en abattoir, en collaboration avec l'ADIV et les services vétérinaires.

Les critères de validation de l'équipement, entre autres l'obtention de dosages d'aprotinine satisfaisants (tous les échantillons testés ont montré une concentration inférieure à 300 ng/g), étant remplis, l'équipement est désormais autorisé au même titre que les autres méthodes listées au point 2.2 de la note de service du 7 février 2005.

La liste des méthodes autorisées est ainsi complétée :

- la pince à gros
- le vidage manuel avec incision au couteau
- la parmentière (avec incision préalable)
- la parmentière à lame lisse
- Tecfood (avec incision préalable)
- la méthode ferrando
- le process FDM / A2C

Il convient donc, pour ce qui concerne ce nouvel équipement, de ne pas se référer au descriptif de l' « équipement SEPAMATIC » présenté en fin de l'annexe I de la note de service du 7 février 2005, ni aux concentrations d'aprotinine dans les matières intestinales obtenues avec l'équipement « SEPAMATIC (FDM) » figurant dans le tableau de l'annexe II de la même note de service.

Les annexes I et II de la note de service du 7 février 2005 modifiées sont jointes à la présente note.

Les dispositions de la note de service du 7 février 2005 restent par ailleurs inchangées.

Je vous saurais gré de bien vouloir me rendre compte des difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application de la présente note.

LA Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I

RECENSEMENT DES METHODES

- **Vidage manuel** : Après séparation, les intestins (gros et menu) sont pressés à la main pour évacuer les matières intestinales.

- **Vidage manuel au couteau** : Les intestins sont posés sur une table inclinée, puis incisés de part en part. Les matières fécales sont évacuées au jet d'eau .

- **Pince à gros** : Le gros intestin est enfilé par son extrémité sur une canule équipée d'une pince qui vient le sertir. L'électrovanne temporisée s'ouvre et permet d'envoyer environ 30 l d'eau à l'intérieur du boyau. L'opérateur incise le boyau gonflé pour faire évacuer les matières intestinales. Le menu est soit incisé pour évacuer les matières intestinales, soit mis directement dans la benne de déchets de catégorie 1.

- **Equipement FERRANDO** : Utilisé uniquement pour le menu. Celui-ci est entraîné par un galet qui l'envoi contre une lame pour le fendre sur toute sa longueur. Le menu doit être tiré auparavant. Le gros intestin est vidé en parallèle suivant la méthode manuelle au couteau.

- **Equipement LA PARMENTIERE :** Traitement de trois masses intestinales à la fois qui sont sectionnées à l'aide d'une lame circulaire placée à l'intérieur de l'essoreuse. Il s'agit d'un système automatique qui utilise une grande quantité d'eau pour évacuer les matières intestinales et le nettoyage après essorage des masses. Deux types de lames différentes, dentées et planes, ont été testées pour cet équipement.

- **Equipement LA PARMENTIERE avec incision préalable :** Avant d'être essorée, la masse intestinale est incisée dans un bloc équipé de 7 lames circulaires. Le cycle complet permet de traiter deux masses intestinales à la fois.

- **Equipement TECFOOD :** Equivalent au principe de fonctionnement de LA PARMENTIERE classique mais pour un vidage de deux masses intestinales à la fois. Les masses sont envoyées dans la cuve par un canon pneumatique. Deux versions ont été testées avec une lame dentée d'une part et des couteaux d'autre part.

- **Equipement FDM / A2C :** la masse intestinale est d'abord soumise à un pressage permettant de séparer les matières fécales des tissus intestinaux et graisses mésentériques. Un passage sur tamis vibrant permet dans un second temps de séparer les graisses mésentériques des matières fécales. L'ensemble « tissus intestinaux et graisses mésentériques » est orienté vers le circuit d'élimination des sous-produits de catégorie 1 (MRS).

ANNEXE II

Concentration en aprotinine dans les matières intestinales obtenues selon différents procédés de vidage.

Technique	**Aprotinine (ng/g)**		**Aprotinine (ng/g)**	
	Moy	Ecart-type	**Moyenne + 1 écart type**	n
Pince à gros couteau	102	15	117	40
Vidage manuel couteau	119	91	210	40
Tecfood couteau	401	253	654	5
Parmentière incision + essorage	406	165	571	20
Parmentière coupe droite	571	259	830	11
Vidage manuel	481	438	919	17
Ferrando	581	347	928	15
Tecfood coupe à dents	1559	967	2526	10
Parmentière coupe à dent	1563	818	2381	8
Rouleau	2120	2653	4773	15
Ferrando coupe droite	2403	507	2910	15
FDM / A2C	< 300			10

Le seuil de référence est la valeur obtenue à partir du vidage manuel, soit 919 ng/g, arrondi à 1000 ng/g.