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 : Katia GIRAUDET Tél. : 01.49.55.80.01 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG n° 06-305	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8256** **Date: 02 novembre 2006** Classement : SSA.332

Date de mise en application : immédiate

Date limite de réponse : aucune

Nombre d'annexe: 0

Degré et période de confidentialité : aucun

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

Objet : utilisation en abattoir et atelier de découpe de lames de scies destinées à l'usage alimentaire.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Arrêté du 13 janvier 1976 relatif aux matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires.
- Note d'information n°2004-64 du 6 mai 2004 relative aux matériaux en contact des denrées alimentaires (jointe en annexe).

MOTS-CLÉS : abattoir – atelier de découpe – lame de scie – contact alimentaire.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires	**Pour information :** - Préfets - DRAF / DDAF - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur assesseur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeurs Départementaux de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Mon attention a été attirée sur la problématique des matériaux utilisés en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale, et notamment des scies utilisées en abattoir ou en atelier de découpe d'animaux de boucherie.

Certains professionnels utiliseraient différents matériels (rolls, lames de scie,…) constitués de matériaux non aptes à être en contact avec des denrées alimentaires. En ce qui concerne les lames de scie utilisées en abattoir, il semblerait que certains opérateurs utilisent des lames destinées à l'origine à la découpe du béton ou du bois (lames en acier pur oxydable, revêtues d'un flash de chrome, ou munies de pastilles en carbure de tungstène) pour la découpe de carcasses ou morceaux de carcasses, sans s'attacher à vérifier leur aptitude ou non au contact alimentaire.

L'usage de matériaux non autorisés au contact alimentaire peut engendrer une contamination des viandes en contact. Les matériaux considérés comme aptes au contact alimentaire doivent être inertes vis à vis des denrées. Des textes réglementaires communautaires et nationaux définissent les critères (composition, pureté, etc…) qui permettent de garantir l'aptitude de certaines catégories de matériaux au contact alimentaire, tels que les matières plastiques, l'acier inoxydable, l'aluminium et ses alliages, le caoutchouc,… Certaines catégories de matériaux ne sont pas visées par la réglementation mais font néanmoins l'objet de fiches synthétiques disponibles dans la note d'information n°2004-64 élaborée par la DGCCRF (papier, carton, bois, vernis, colles, adhésifs, …)

Il importe que les professionnels utilisent des matériaux respectant la réglementation en vigueur relative à l'aptitude au contact alimentaire (cf textes réglementaires et infra-réglementaires listés ci-dessus ; la note d'information n°2004-64 de la DGCCRF est disponible sur internet avec le lien suivant « http://www.contactalimentaire.com/index.php?id=520&task=show&uid=128&cHash=3e82ff9977 »). Etant donné la complexité des règles à utiliser pour s'assurer de la conformité d'un matériau, il s'avère indispensable que les opérateurs se fassent garantir par leur fournisseur de matériels que les matériaux utilisés sont aptes au contact alimentaire. Ces documents de garantie doivent être demandés lors d'inspection d'établissements par vos agents lorsque ceux-ci suspectent l'utilisation de matériaux non destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires.

Je vous demande donc de vérifier que les industriels utilisent des matériaux autorisés au contact alimentaire tel que défini dans l'arrêté du 13 janvier 1976, et notamment, en ce qui concerne les abattoirs et les ateliers de découpe, des lames de scie adéquates. Vous devrez vous faire présenter les garanties fournies par les fournisseurs de matériels concernant l'aptitude des matériaux utilisés au contact alimentaire. Si les matériaux utilisés s'avèrent inaptes au contact alimentaire, les industriels devront procéder au remplacement des matériels incriminés dans les plus brefs délais. Vous conviendrez avec eux de l'échéancier de remplacement de ces matériels. Si vous rencontrez un nombre important de non conformités, vous voudrez bien en informer le bureau des matières premières (katia.giraudet@agriculture.gouv.fr)

Je vous prie de me faire part des difficultés que vous rencontrerez dans l'application de cette note.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT