ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Tel : 01 49 55 + n° de poste
Dossier suivi par : L. BOUTEILLER (46 90)
C. BASTIEN (84 96)

Courriel institutionnel :
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. interne : N° NOR : AGRG0930002 N
MOD10.24 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2009-8329

Date: 15 décembre 2009

Date de mise en application :	Immédiate
Nombre d'annexes :	4
Degré et période de confidentialité	Tout public

Objet : Production de viandes séparées mécaniquement dans les établissements agréés

Résumé : La présente instruction précise les conditions de production de viandes séparées mécaniquement (VSM) dans les établissements agréés suite à l'entrée en application des règlements du « paquet hygiène ».
Certains éléments seront précisés ultérieurement en fonction des évolutions réglementaires actuellement en cours de négociation au plan communautaire et de l'avancement de certains travaux menés conjointement avec les organisations professionnelles.

Mots-clés : VSM – viande séparée mécaniquement

Destinataires	
Pour exécution : -DRAAF -DDSV	Pour information : -BNEVP -DGCCRF

Références :

- Directive 1999/2/CE du Parlement Européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation
- 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° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.
- Règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiants les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
- Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Courrier de la Commission européenne (DG SANCO) du 20 janvier 2009

Plan :

1 Définition *4*

1.1 Éléments réglementaires **4**

1.2 Éléments d'interprétation **4**

1.2.1 Produit non transformé 4

1.2.2 Notion de carcasse de volailles 5

1.2.3 Notion de destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles 5

1.2.4 Notion de « viandes 3 mm » ou « viandes 5 mm » ou « viandes gros grains » 5

1.2.5 Produit issu du désossage mécanique de pièces de découpe entières 5

1.2.6 Utilisation de matières premières non osseuses 5

2 Champ de l'agrément *5*

3 Dispositions réglementaires spécifiques *6*

3.1 Établissements de production **6**

3.2 Les matières premières **6**

3.2.1 Espèces 6

3.2.2 Matières premières interdites 6

3.3 Production **7**

3.3.1 Températures 7

3.3.2 Délais d'utilisation des matières premières après abattage 7

3.3.3 Le désossage, la séparation mécanique et leur mise en production 7

3.4 Etiquetage **8**

3.5 Ionisation **8**

4 Critères microbiologiques applicables prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 par les professionnels *8*

4.1 VSM « Haute qualité » **8**

4.2 VSM classique **8**

5. Plan de maîtrise sanitaire (PMS) *9*

5.1 Les bonnes pratiques d'hygiène **9**

5.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes du HACCP **9**

5.3 Les procédures de traçabilité et de gestion des VSM non conformes **10**

5.3.1 Non conformités microbiologiques concernant un critère d'hygiène du procédé 10

5.3.2. Non conformités microbiologiques concernant un critère de sécurité (VSM haute qualité) 11

Critères microbiologiques définis au chapitre 1 de l'annexe I du règlement 2073/2005 ..... **12**

VSM « haute qualité » destinées à être utilisées dans des préparations à base de viande subissant un traitement thermique avant consommation et dans les produits à base de viande 12

Lignes directrices pour l'échantillonnage, définies au chapitre 3 de l'annexe I du règlement 2073/2005 12

Autres cas 12

Annexe 2 ..... *13*

Annexe 3 ..... *14*

Annexe 4 ..... *18*

1 Définition

1.1 Éléments réglementaires

Les viandes séparées mécaniquement (VSM) sont définies par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement et du Conseil fixant les règles spécifiques à l'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, dénommé ci-après « règlement », dans son annexe 1 : "***produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage[1] ou des carcasses de volaille, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles***. »

La **définition réglementaire des VSM** repose donc sur deux caractéristiques :

- le procédé de fabrication : séparation de la viande des os après désossage ou à partir de carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques ;
- l'état du produit fini : destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles.

Par ailleurs, le règlement distingue, selon la technique utilisée et les caractéristiques du produit obtenu (teneur en calcium, critères microbiologiques), deux types de VSM dont les utilisations possibles sont différentes :

	Mode de production	Critères à respecter	Utilisations possibles
VSM « haute qualité » prévue au point 3 du chapitre III de la section V de l'annexe III, aussi appelée « viande Gros Grains »	Techniques n'altérant pas la structure des os	- Taux de calcium < 1000 ppm - Critères microbiologiques définis dans le règlement 2073/2005	– Préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson – Produits à base de viande (PABV) (traités thermiquement ou non)
		- Taux de calcium < 1000 ppm - Si les critères microbiologiques définis dans le règlement 2073/2005 ne sont pas respectés	Produits à base de viande traités thermiquement dans un établissement agréé
VSM « classique » prévue au point 4 du chapitre III de la section V de l'annexe III	Autres techniques	Absence de critère microbiologique réglementaire	Produits à base de viande traités thermiquement dans un établissement agréé

En l'absence d'analyses du taux de calcium ou d'analyses microbiologiques, les VSM seront considérées comme des VSM classiques, quelle que soit la technique utilisée.

1.2 Éléments d'interprétation

1.2.1 Produit non transformé

Les VSM sont des produits d'origine animale non transformés comme le précise l'annexe I du Document d'orientation sur la mise en œuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (consultable à l'adresse suivante : **http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fr.pdf).**

[1] Le désossage est l'action de retirer le ou les os d'une viande.

1.2.2 Notion de carcasse de volailles

La version anglaise de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 (qui fait foi) précise, au point 1.9 que la « carcasse » est « le corps d'un animal après l'abattage et l'habillage ». Par ailleurs, le règlement (CE) n° 543/2008 définit quand à lui les carcasses et les pièces de découpe selon des critères anatomiques.

Selon l'interprétation de la Commission, le terme « carcasse de volaille » :

- exclut les pattes, la peau du cou ainsi que la tête ;
- comprend à la fois la carcasse entière (avec les cuisses, les ailes, les filets...) et la carcasse après découpe.

Cette interprétation est essentielle pour l'application des délais de fabrication dans la filière volaille.

1.2.3 Notion de destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles

En l'état actuel, la Commission n'a pas encore statué sur la validité de méthodes permettant l'évaluation de l'état de déstructuration musculaire. Aussi, **elle se fonde uniquement sur le procédé de fabrication, la séparation mécanique** de la chair et des os, **pour classer le produit obtenu en VSM** quel que soit le degré de modification de la structure fibreuse des muscles.

NB : En 2007, le laboratoire Histalim a présenté à la Commission une étude dont l'objectif était de développer une méthode d'analyse pour quantifier le niveau de déstructuration des fibres musculaires dans les matières premières de viande. Le laboratoire a été accrédité en février 2009 pour cette méthode. La Commission n'a toutefois pas statué sur la validité de cette méthode pour la classification des produits.

1.2.4 Notion de « viandes 3 mm » ou « viandes 5 mm » ou « viandes gros grains »

Certains procédés de fabrication faisant appel à un désossage mécanique à basse pression suivi d'un passage au travers d'un filtre à petite maille (3 ou 5 mm), n'altérant pas la structure des os, permettent l'obtention d'une viande ressemblant macroscopiquement à une viande hachée et dont la teneur en calcium est inférieure à 1000 ppm. Les machines utilisées sont des « séparateurs doux ». Les appellations commerciales des produits qui en résultent sont variées : « Viande DMM (Debonned mechanically meat)», « viandes 3 mm », « viandes 5 mm »…

Dans le cadre de l'application du paquet hygiène, la position de la Commission concernant le classement de tels produits est univoque : **il s'agit de viandes séparées mécaniquement visées au point 3 du chapitre III de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, appelées dans la suite de cette note « de haute qualité »** . Les établissements les produisant doivent être agréés pour la production de VSM, et non de préparations de viande ou de viande hachée. Les dénominations de vente sont précisées au paragraphe 3.4.

1.2.5 Produit issu du désossage mécanique de pièces de découpe entières

Les produits issus du désossage mécanique des pièces de découpe avec os sont des « produits obtenus par désossage de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles ». A ce stade, la Commission n'a pas encore statué sur la dénomination de ces produits finis.

1.2.6 Utilisation de matières premières non osseuses

Certains fabricants introduisent des viandes préalablement désossées, sans os, dans un séparateur doux de type « Baader ».
Ce produit ne peut pas être considéré comme une VSM car la notion de VSM inclut la séparation entre une viande et un os. Il entre dans la catégorie des « préparations de viande ». L'établissement devra donc avoir été agréé pour la fabrication de préparations de viandes.

2 Champ de l'agrément

Tous les établissements produisant et mettant sur le marché des viandes séparées mécaniquement doivent faire l'objet d'un agrément « VSM » délivré conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 *relatif à l'agrément des*

établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

La production de VSM ne peut faire l'objet d'une dérogation à l'agrément.

Dans le cas où le séparateur doux de type « Baader » produirait :

- des VSM de haute qualité issues de la séparation d'une viande et d'un os, et
- des préparations de viandes issues de viandes préalablement désossées sans os,

l'établissement devra être agréé pour les deux activités.

3 Dispositions réglementaires spécifiques

Les dispositions spécifiques de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent aux établissements agréés pour la production de VSM, ainsi qu'à ceux agréés pour la production de préparations de viande ou de produits à base de viande qui incorporent les VSM produites sur site.

3.1 Établissements de production

Pour la désinfection des outils par une méthode autre que l'eau chaude à une température d'au moins 82°C, le système sera reconnu comme ayant un « effet équivalent » :

• s'il a fait l'objet d'un avis favorable de l'Afssa conformément aux dispositions de la NS DGAL/SDSSA/N°2003-8066 du 14/04/2003 concernant la validation de méthode de désinfection du petit matériel alternative au trempage dans l'eau à 82°C ;
ou
• s'il est expressément prévu dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé (la liste des guides validés est disponible sur le site internet du ministère de l'agriculture).

3.2 Les matières premières

Les matières premières doivent avoir été déclarées propres à la consommation après l'inspection post-mortem, doivent être protégées contre toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation (par exemple, plumes, souillures fécales, restes de tube digestif, poumons adhérents à la cage thoracique) à tous les stades de la production et de la transformation.

3.2.1 Espèces

Les VSM peuvent désormais être produites à partir des viandes des espèces suivantes définies aux points 1.2 à 1.8 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 :
- ongulés domestiques
- volailles
- lagomorphes
- gibier sauvage
- gibier d'élevage
- petit gibier sauvage
- gros gibier sauvage.

3.2.2 Matières premières interdites

Les parties suivantes sont interdites pour la production de VSM :

- pour les volailles : les pattes, la peau du cou et la tête,
- pour les autres espèces : os de la tête, os des membres et de la queue.

Ces dispositions sont complétées par le règlement (CE) n° 999/2001 qui proscrit l'utilisation des os de bovins, d'ovins et de caprins originaires de pays ou de régions présentant un risque d'ESB contrôlé (dont la France).

Les tableaux en annexe 3 et 4 précisent respectivement les os de bovins et d'ovins/caprins autorisés pour la fabrication de VSM de bovins et d'ovins, conformément au règlement n° 853/2004 et au règlement n° 999/2001, selon le statut des pays au regard du risque ESB.

3.3 Production

3.3.1 Températures

Les températures de travail des matières premières utilisées doivent être au maximum de 4°C pour les volailles et 7°C pour les autres viandes.

Toutefois, lorsque l'atelier de découpe n'est pas contigu à l'atelier de fabrication des VSM de haute qualité, les matières premières devront être conservées et travaillées à une température inférieure à **2 °C** jusqu'à la séparation mécanique. Cf. § 3.3.3.

Concernant les os sur lesquels l'épaisseur de viande est insuffisante pour mesurer la température à cœur du produit, la température d'ambiance devra être mesurée pour s'assurer du respect de la chaîne du froid.

Les températures et délais de réfrigération et/ou de congélation de la VSM après son obtention sont fixés au point 3)c) et 4) d) et e) de la section V, chapitre III de l'annexe III.

3.3.2 Délais d'utilisation des matières premières après abattage

La production des deux types de VSM, qu'elle soit associée à un procédé ultérieur de transformation ou non, doit respecter les exigences du règlement en terme de délai de fabrication. Les matières premières à désosser :

- pour les espèces autres que les volailles :
  - ne peuvent avoir plus de 7 jours après abattage si l'abattoir est attenant,
  - ne peuvent avoir plus de 5 jours après abattage dans les autres cas.
- Pour les volailles : ne peuvent pas avoir plus de 3 jours après abattage,
-

Quelle que soit la nature des matières premières de volailles, et quel que soit le type de VSM obtenu, le délai de 3 jours après abattage doit être maintenu.

Ces délais correspondent à des journées calendaires et non à des jours ouvrés ou ouvrables. A titre d'exemple, pour les volailles, si l'abattage a lieu le lundi, les matières premières peuvent être utilisées jusqu'au jeudi suivant (J abattage + 3 jours) dans l'établissement de production de VSM ; si l'abattage a lieu le vendredi, les matières premières peuvent être utilisées jusqu'au lundi suivant.

Ces délais sont également applicables aux matières premières échangées ou importées sur le territoire français.

3.3.3 Le désossage, la séparation mécanique et leur mise en production

VSM « haute qualité »

La séparation mécanique doit avoir lieu immédiatement après le désossage, pour les matières premières à séparer. Cette disposition a deux conséquences majeures :

- appliquée strictement, elle conduirait à interdire la production de VSM « haute qualité » lorsque l'atelier n'est pas contigu à l'atelier de découpe, ce qui est le plus souvent le cas. Aussi, une flexibilité peut être introduite en interprétant le terme « immédiatement » comme « dans les 3 jours suivant la découpe » sous réserve que les matières premières soient conservées et travaillées à une température inférieure à **2 °C** jusqu'à la séparation mécanique quelle que soit l'espèce, et sous réserve que les délais d'utilisation des matières premières après abattage mentionnés au paragraphe 3.3.2. soient respectés ;
- elle proscrit toute étape de process entre le désossage et la séparation mécanique. C'est pourquoi la pratique du concassage (fragmentation des carcasses destinée à réduire leur encombrement en vue du transport) ne peut être autorisée dans la fabrication des VSM « haute qualité ». En altérant la structure des os, cette pratique est également contraire au point 3) du chapitre III de l'annexe III du règlement.

La réfrigération et/ou la congélation de la VSM font l'objet de températures et de délais fixés au point 3)c) de la section V, chapitre III de l'annexe III.

VSM «classique»

La séparation mécanique peut être différée dans le temps et dans l'espace du désossage ; les conditions de stockage et de transport sont précisées à la section V, chapitre III, point 4b) de l'annexe III du règlement. Une phase de concassage des carcasses de volailles peut intervenir avant la phase de séparation mécanique. Cette étape, préalable à l'obtention des VSM, doit être obligatoirement réalisée dans les délais impartis par la réglementation soit dans les 3 jours après abattage pour la viande de volailles.

La réfrigération et/ou la congélation de la VSM font l'objet de températures et de délais fixés au point 4)d) et e) de la section V, chapitre III de l'annexe III, en fonction de leur utilisation.

La durée d'entreposage de la VSM classique sur le site de production est limitée à 3 mois. Cependant, la DLUO est fixée sous la responsabilité du professionnel, elle est classiquement de 9 mois. C'est pourquoi, il sera toléré un entreposage de la VSM classique de la durée de la DLUO.

3.4 Etiquetage

Les préparations de viandes contenant des VSM sont soumises aux dispositions communautaires d'étiquetage relatif à la cuisson prévues à l'article 6 du règlement (CE) n°2073/2005. Ces dispositions sont précisées par la NS DGAL/SDSSA/N2006-8174 du 17 juillet 2006.

Par ailleurs, l'annexe I de la Directive 2000/13/CE exclut les VSM de la définition de la viande. Dans le cas des VSM de « haute qualité » (cf. le paragraphe 1.2.4), les professionnels qui le souhaitent peuvent le cas échéant indiquer « viande gros grains » en remplacement de « viande séparée mécaniquement ». L'étiquetage ne peut porter la mention « viande hachée », ni « préparation de viande ».

3.5 Ionisation

La VSM de volailles peut être traitée par rayonnement ionisant conformément à l'article 4 de la directive 1999/2/CE. La liste des produits autorisés en France figure dans l'arrêté du 20 août 2002 *relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation*. La valeur maximale autorisée doit être inférieure à 5 kilogray (kGy), 1 Gy = 1 J/kg. Ce traitement ne peut se substituer aux bonnes pratiques d'hygiène.

Les règles d'étiquetage sont définies à l'article 6 de la directive 1999/2/CE. Pour les produits non destinés au consommateur final et aux collectivités, la mention «traité par rayonnements ionisants» ou «traité par ionisation» tant pour les denrées que pour les ingrédients contenus dans une denrée alimentaire non irradiée doit figurer a minima sur les documents accompagnant les denrées alimentaires irradiées.

4 Critères microbiologiques applicables prévus par le règlement (CE) n°2073/2005 par les professionnels

4.1 VSM « Haute qualité »

Seules les VSM de haute qualité qui sont destinées à être introduites dans les préparations de viande destinées à être consommées cuites et dans les produits crus à base de viande doivent répondre aux critères réglementaires, qui sont présentés en annexe 1.

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les fabricants de viandes séparées mécaniquement prélèvent des échantillons destinés aux analyses bactériologiques mentionnées ci-dessus au moins une fois par semaine, en modifiant le jour d'échantillonnage chaque semaine de façon à couvrir chaque jour de la semaine. Lorsqu'un établissement ne fonctionne pas tous les jours de la semaine, les échantillons doivent être prélevés au moins tous les 5 jours de production.

4.2 VSM classique

Il n'existe pas de critère microbiologique réglementaire.

5. Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Le contenu attendu du PMS est décrit dans l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément et dans la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 07 juin 2006 relative au contrôle officiel du PMS.

Les points nécessitant une attention particulière sont détaillés ci-dessous.

5.1 Les bonnes pratiques d'hygiène

Il vous appartient de vous assurer que les professionnels ont pris en compte dans leur PMS tout particulièrement :

- **Le contrôle à réception des matières premières.**

  Le contrôle à réception doit consister en :

  - Un examen visuel :
    - superficiel systématique effectué sur chaque bac reçu,
    - approfondi effectué régulièrement à une fréquence définie selon la taille de la production.
  - Un contrôle de la température des matières premières,
  - Un contrôle des dates d'abattage.

  Dans la filière volaille, les carcasses utilisées doivent avoir été correctement éviscérées et ne pas porter de lésions ni de souillures fécales ni de plumes. La présence de morceaux d'intestins et de résidus de poumons ont notamment été mis en exergue à l'occasion de la présentation des conclusions de l'enquête conduite par la BNEVP dans le secteur des VSM en 2008 ; ils doivent faire l'objet d'une vigilance particulière.

- **Le plan de formation des opérateurs**, portant notamment sur la destination des produits finis.

- **L'identification, le nettoyage et la désinfection des bacs.**

5.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes du HACCP

Il vous appartient de vous assurer que les professionnels ont pris en compte dans leur PMS tout particulièrement :

- **La maîtrise de l'hygiène des matières premières.**

  Dans le cas où l'industriel a recours à des fournisseurs réguliers, il pourra notamment mettre en œuvre un protocole de qualification et de suivi des fournisseurs.

  Les cahiers des charges avec les fournisseurs peuvent inclure des dispositions particulières qui constituent des mesures préventives à l'appui du plan HACCP :

  - exclusion des matières premières interdites (cf. § 3.2.2) du circuit de production des VSM,
  - tri des matières premières (absence de contaminations fécales, de résidus de poumons ou de tube digestif),
  - formation des opérateurs de l'abattoir ou de l'atelier de découpe sur l'hygiène générale, l'HACCP et la destination des matières premières utilisées pour la VSM.

  Une attention particulière sera portée à la précision des cahiers des charges et aux modalités de contrôle de leur application (signature effective des différents parties, mise à jour, audits chez les fournisseurs, plan d'autocontrôles microbiologiques…). Des actions correctives sont mises en place lors du constat d'une détérioration de la qualité des matières premières livrées. Des

enregistrements des non-conformités observées et des actions correctives mises en œuvre lors du contrôle à réception devront être enregistrées.

- **La maîtrise des délais et des températures**, notamment :
  - la température à réception des matières premières,
  - le délai entre l'abattage et la séparation mécanique,
  - la température pendant le travail des viandes, en particulier au cours du broyage,
  - le délai entre l'obtention des VSM et leur utilisation,
  - la température de stockage avant leur utilisation.

- **Le plan d'autocontrôles microbiologiques,** qui intègre les critères microbiologiques décrits au § 4, dans le cas des VSM « Haute qualité ».

5.3 Les procédures de traçabilité et de gestion des VSM non conformes

D'une façon générale, chaque exploitant du secteur alimentaire doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), afin de sécuriser son système de production et mettre sur le marché des produits sains et sûrs. Dans le cadre du PMS, un plan d'autocontrôles doit être défini et mis en oeuvre afin de valider, surveiller et vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise préventives prises à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, qu'il y ait ou non des critères microbiologiques définis réglementairement. Pour ce qui concerne les dangers microbiologiques, des limites doivent être définies de façon préalable pour mettre en évidence, dans le cadre du suivi de l'évolution des résultats, les dérives éventuelles et déterminer quand la mise en place d'actions correctives s'avère nécessaire. Des résultats isolés ne permettent pas de conclure sur l'efficacité des mesures de maîtrise préventives.

Si toutefois, quel que soit le type de VSM, le niveau de contamination est tel que la denrée est potentiellement préjudiciable à la santé, et en fonction de l'utilisation prévisible qui en est faite, susceptible d'être qualifiée de dangereuse au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, les mesures prévues à l'article 19 du même règlement s'appliquent :

- Mise en œuvre des procédures de retrait et le cas échéant de rappel des produits ;
- Information des autorités compétentes ;
- Collaboration avec les autorités compétentes pour éviter ou réduire les risques présentés par la denrée.

Pour l'évaluation du risque sanitaire associé aux denrées non conformes et les mesures de gestion, il peut notamment être fait référence au guide de gestion des alertes (disponible sur le site internet du Ministère de l'agriculture (Accueil > Publications > Bulletin Officiel > 2009 > **BO n°27 du 09-07-09**).

5.3.1 Non conformités microbiologiques concernant un critère d'hygiène du procédé

S'agissant des VSM, le règlement (CE) n°2073/2005 définit des CHP pour les VSM de haute qualité, cf. annexe 1. Il n'en définit aucun pour les VSM classiques. Toutefois, la fédération des industries avicoles (FIA) a défini des CHP pour les VSM « classiques », ci-joints. Ils sont publiés sur le site Internet du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (www.agriculture.gouv.fr), thématique « Alimentation > Sécurité sanitaire > Critères d'hygiène des procédés », secteur « Viandes de volaille, de lapin, de gibier ». Ils restent d'application volontaire. D'autres critères peuvent être fixés par les professionnels dans leur plan de maîtrise sanitaire, sous réserve de justification.

Un critère d'hygiène du procédé (CHP) indique l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Il n'est pas applicable aux produits mis sur le marché.

Quel que soit le type de VSM, le non-respect d'un CHP exige la mise en place de mesures correctives destinées à rechercher l'origine de la contamination et à éviter son renouvellement (révision des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP et/ou meilleure sélection des matières premières).

Le règlement (CE) n°852/2004 permet, à l'annexe II chapitre IX, l'utilisation de matières premières non conformes sous réserve que le produit fini présente toutes les garanties en matière de sécurité : « les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première […] dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après

que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine ».

Dans le cas des VSM classiques, le point 4)g) du chapitre III de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 dispose que les VSM classiques ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viandes traités thermiquement dans un établissement agréé.

5.3.2. Non conformités microbiologiques concernant un critère de sécurité (VSM haute qualité)

Le point 3)e) du chapitre III de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 dispose que les VSM de haute qualité ne respectant pas le critère microbiologique de sécurité *(Salmonella)* fixé au point d) ne peuvent être utilisés que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés. Cf. annexe 1

L'utilisation du lot non conforme à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine doit être prévue dans le plan HACCP et être autorisée par l'autorité compétente. Plus précisément, une traçabilité dirigée des lots destinés à la production de produits à base de viande traités thermiquement devra être mise en place :

- Le responsable de l'établissement d'origine doit mettre en place la traçabilité de ces produits et tenir à votre disposition les enregistrements nécessaires (exemple : registre) vous permettant de contrôler la nature, la quantité, la date éventuelle d'envoi et la destination des lots concernés.
- L'utilisation de ces matières peut intervenir au sein du même établissement si celui-ci est agréé pour la transformation avec traitement thermique ou dans un autre établissement agréé. La première solution doit être privilégiée afin d'éviter tout transport de telles denrées et ainsi prévenir d'éventuelles contaminations croisées de l'environnement d'un autre établissement.
- Lorsque cette utilisation sur place n'est pas possible, il convient, avant d'autoriser tout transport de recueillir par écrit l'accord préalable de la direction départementale des services vétérinaires du lieu où se situe l'établissement de destination ainsi que l'accord de l'établissement de destination, informé de la mise en évidence de germes microbiologiques dans le produit. L'efficacité du traitement assainissant qui sera mis en œuvre devra être vérifiée.
- **Lors d'envois fréquents de tels lots entre deux établissements[2], il vous est possible de mettre en place un protocole d'accord global ne nécessitant pas d'interroger à chaque fois l'établissement de destination et la DDSV de destination**.
- Les produits considérés devront, au cours de leur transport, être accompagnés d'un laissez-passer sanitaire visé par les services d'inspection de l'établissement d'expédition, dont une proposition de modèle figure en annexe 2 à la présente note.
- L'original de ce laissez-passer sanitaire sera retourné, sans délai, aux services vétérinaires du département d'origine des VSM ayant été reconnues non conformes, par le responsable de l'établissement de destination qui atteste notamment la réception et le traitement de ces matières.
- Une copie de ce laissez-passer sera de même adressée sans délai aux services vétérinaires du département de destination par le responsable de l'établissement de destination.
- Enfin, une copie de ce laissez-passer sera conservée pendant la durée de vie du produit au sein de l'établissement de destination. Celle-ci devra pouvoir vous êtes présentée lors de vos contrôles.

Le traitement assainissant devra être équivalent à une valeur pasteurisatrice Vp_{70}^{10} supérieure ou égale à 40. Ce barème pourra être modifié en fonction des éléments fournis par l'Afssa. Toutefois, la VP pourra être inférieure en fonction de la nature et la concentration de la contamination, sous réserve que le professionnel puisse démontrer qu'elle est suffisante pour éliminer le risque sanitaire concerné.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination des Actions Sanitaires – C.V.O.
Jean-Luc ANGOT

[2] Situés sur le territoire national. Un éventuel échange requiert l'accord préalable des autorités compétentes de l'Etat-membre en question, qui leur serait demandé par la SDSSA.

Annexe 1

Critères microbiologiques réglementaires applicables aux viandes séparées mécaniquement

En gras : critères de sécurité

Critères microbiologiques définis au chapitre 1 de l'annexe I du règlement 2073/2005

- **VSM « haute qualité » destinées à être utilisées dans des préparations à base de viande subissant un traitement thermique avant consommation et dans les produits à base de viande**

Micro-organismes/ toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	N	c	m	M		
Salmonella	**5**	**0**	**Absence dans 10 g**		**EN/ISO 6579**	**Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation**
Nombre de colonies aérobies	5	2	$5x10^5$ ufc/g	$5x10^6$ ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication
E. coli ([8])	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication

Le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international.

En France, la liste des méthodes alternatives certifiées par AFNOR validation est disponible à l'adresse suivante :
http://www.afnor-validation.org/pdf/AFNOR-Validation-certified-Methods-List.pdf

Lignes directrices pour l'échantillonnage, définies au chapitre 3 de l'annexe I du règlement 2073/2005

Micro-organisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert

- **Autres cas**

Absence de critères réglementaires pour les VSM classiques. Toutefois, la Fédération des Industries Avicoles (FIA) a défini des CHP pour les VSM « classiques ». Ils sont publiés sur le site Internet du Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (www.agriculture.gouv.fr), thématique « Alimentation > Sécurité sanitaire > Critères d'hygiène des procédés », secteur « Viandes de volaille, de lapin, de gibier ». Ils restent d'application volontaire. D'autres critères peuvent être fixés par les professionnels sous réserve de justification.

Annexe 2

LAISSEZ-PASSER N° .....

MATIERES PREMIERES IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE EN L'ETAT
DESTINEES A UN TRAITEMENT THERMIQUE ASSAINISSANT
DANS UN ATELIER DE PRODUITS A BASE DE VIANDE

1. Etablissement expéditeur :
   Nom :
   Adresse :
   Numéro d'agrément :

2. Etablissement agréé destinataire :
   Nom :
   Adresse :
   Numéro d'agrément

3. Nature et quantités des matières premières :
   Nature (espèce) :

   Nombre : Poids :

4. Date de départ et heure :

Numéro d'immatriculation du véhicule :

Adresse de la DDSV du département d'implantation de l'établissement expéditeur	Cachet et signature du vétérinaire inspecteur responsable de l'inspection de l'établissement expéditeur

Je soussigné (nom et prénom) , (fonction) au sein de l'établissement agréé sous le numéro : ..... déclare :
avoir constaté la réception du chargement transporté sous couvert du présent laissez-passer le (date) ;
atteste que ces matières premières ont été utilisées pour la fabrication de produits à base de viande subissant au minimum un traitement thermique équivalent à une valeur pasteurisatrice Vp_{70}^{10} supérieure ou égale à 40.

Date :

Tampon, signature

Dès qu'il est complété, le présent laissez-passer est retourné à l'adresse du service vétérinaire figurant ci-dessus.
Une copie est adressée à la DDSV du département d'implantation de l'établissement de transformation.

Annexe 3

Os de bovins autorisés pour la production de VSM en France

Statut des pays de provenance au regard de l'ESB	Os des bovins	matière 1ère exclue par l'annexe III, section V, chapitre II, 3)b) ii) du règlement n° 853/2004	os classé en MRS selon l'annexe V du règlement n° 999/2001			Utilisation des os des pays à risque contrôlé ou indéterminé exclue pour la production de VSM selon l'article 9 du règlement n° 999/2001	**CONCLUSION :** Utilisation autorisée pour la production de VSM
		Tout âge	Age < 12 mois	12 < Age < 30 mois	Age > 30 mois	Tout âge	
Indéterminé ou contrôlé	os de la tête	OUI					NON
	* mandibule (maxillaire inférieur)	OUI	NON	NON	NON	OUI	NON
	* crâne / maxillaire supérieur	OUI	NON	OUI	OUI	OUI	NON
	os des pieds	OUI	NON			OUI	NON
	radius, cubitus, humérus	OUI	NON			OUI	NON
	tibia, péroné, fémur	OUI	NON			OUI	NON
	os de la colonne	NON				OUI	
	* cervicales	NON	NON		NON pour apophyses épineuses et transverses	OUI	NON

Statut des pays de provenance au regard de l'ESB	Os des bovins	matière 1ère exclue par l'annexe III, section V, chapitre II, 3)b) ii) du règlement n° 853/2004	os classé en MRS selon l'annexe V du règlement n° 999/2001			Utilisation des os des pays à risque contrôlé ou indéterminé exclue pour la production de VSM selon l'article 9 du règlement n° 999/2001	**CONCLUSION :** Utilisation autorisée pour la production de VSM
		Tout âge	Age < 12 mois	12 < Age < 30 mois	Age > 30 mois	Tout âge	
	* dorsales	NON	NON		NON pour apophyses épineuses et transverses	OUI	NON
	* lombaires	NON	NON		NON pour apophyses épineuses et transverses	OUI	NON
	* sacrum	NON	NON		NON pour la crête sacrée médiane et les ailes du sacrum	OUI	NON
	* caudales (= os de la queue)	OUI	NON			OUI	NON
	os du bassin	NON	NON			OUI	NON
	omoplates	NON	NON			OUI	NON
	sternum	NON	NON			OUI	NON
	côtes	NON	NON			OUI	NON
Négligeable	os de la tête	OUI					NON

Statut des pays de provenance au regard de l'ESB	Os des bovins	matière 1ère exclue par l'annexe III, section V, chapitre II, 3)b) ii) du règlement n° 853/2004	os classé en MRS selon l'annexe V du règlement n° 999/2001			Utilisation des os des pays à risque contrôlé ou indéterminé exclue pour la production de VSM selon l'article 9 du règlement n° 999/2001	**CONCLUSION :** Utilisation autorisée pour la production de VSM
		Tout âge	Age < 12 mois	12 < Age < 30 mois	Age > 30 mois	Tout âge	
	* mandibule (maxillaire inférieur)	OUI	NON	NON	NON	NON	NON
	* crâne / maxillaire supérieur	OUI	NON	OUI	OUI	NON	NON
	os des pieds	OUI	NON			NON	NON
	radius, cubitus, humérus	OUI	NON			NON	NON
	tibia, péroné, fémur	OUI	NON			NON	NON
	os de la colonne	NON				NON	
	* cervicales	NON	NON		NON pour apophyses épineuses et transverses	NON	**OUI pour apophyses épineuses et transverses**
	* dorsales	NON	NON		NON pour apophyses épineuses et transverses	NON	**OUI pour apophyses épineuses et transverses**

Statut des pays de provenance au regard de l'ESB	Os des bovins	matière 1ère exclue par l'annexe III, section V, chapitre II, 3)b) ii) du règlement n° 853/2004	os classé en MRS selon l'annexe V du règlement n° 999/2001			Utilisation des os des pays à risque contrôlé ou indéterminé exclue pour la production de VSM selon l'article 9 du règlement n° 999/2001	**CONCLUSION :** Utilisation autorisée pour la production de VSM
		Tout âge	Age < 12 mois	12 < Age < 30 mois	Age > 30 mois	Tout âge	
	* lombaires	NON	NON		NON pour apophyses épineuses et transverses	NON	**OUI pour apophyses épineuses et transverses**
	* sacrum	NON	NON		NON pour la crête sacrée médiane et les ailes du sacrum	NON	**OUI pour la crête sacrée médiane et les ailes du sacrum**
	* caudales (= os de la queue)	OUI	NON			NON	NON
	os du bassin	NON	NON			NON	**OUI**
	omoplates	NON	NON			NON	**OUI**
	sternum	NON	NON			NON	**OUI**
	côtes	NON	NON			NON	**OUI**

NB : Le point 2 de l'annexe V du règlement n° 999/2001 précise que les os originaires d'Etats membres à risque d'ESB négligeable continuent à être considérés comme des MRS.

En conséquence, **quel que soit le statut de l'État membre au regard de l'ESB, il convient d'appliquer les conclusions mentionnées pour les pays de provenance à risque indéterminé ou contrôlé.**

Annexe 4

Os d'ovins et de caprins autorisés pour la production de VSM en France

Statut des pays de provenance au regard de l'ESB	Os des ovins et caprins	matière 1ère exclue par l'annexe III, section V, chapitre II, 3)b) ii) du règlement 853/2004	os classé en MRS selon l'annexe V du règlement 999/2001		Utilisation des os des pays à risque contrôlé ou indéterminé exclue pour la production de VSM selon l'article 9 du règlement 999/2001	CONCLUSION : Utilisation autorisée pour la production de VSM
		Tout âge	Age < 12 mois	Age > 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive	Tout âge	
Indéterminé ou contrôlé	os de la tête	OUI	NON	OUI	OUI	NON
	os des pieds	OUI	NON		OUI	NON
	radius, cubitus, humérus	OUI	NON		OUI	NON
	tibia, péroné, fémur	OUI	NON		OUI	NON
	os de la colonne	NON	NON		OUI	NON
	* caudales (= os de la queue)	OUI	NON		OUI	NON
	os du bassin	NON	NON		OUI	NON
	omoplates	NON	NON		OUI	NON
	sternum	NON	NON		OUI	NON
	côtes	NON	NON		OUI	NON
Négligeable	os de la tête	OUI	NON	OUI	NON	NON
	os des pieds	OUI	NON		NON	NON

Statut des pays de provenance au regard de l'ESB	Os des ovins et caprins	matière 1ère exclue par l'annexe III, section V, chapitre II, 3)b) ii) du règlement 853/2004	os classé en MRS selon l'annexe V du règlement 999/2001		Utilisation des os des pays à risque contrôlé ou indéterminé exclue pour la production de VSM selon l'article 9 du règlement 999/2001	CONCLUSION : Utilisation autorisée pour la production de VSM
		Tout âge	Age < 12 mois	Age > 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive	Tout âge	
	radius, cubitus, humérus	OUI	NON		NON	NON
	tibia, péroné, fémur	OUI	NON		NON	NON
	os de la colonne	NON	NON		NON	**OUI**
	* caudales (= os de la queue)	OUI	NON		NON	NON
	os du bassin	NON	NON		NON	**OUI**
	omoplates	NON	NON		NON	**OUI**
	sternum	NON	NON		NON	**OUI**
	côtes	NON	NON		NON	**OUI**

NB : Le point 2 de l'annexe V du règlement n° 999/2001 précise que les os originaires d'Etats membres à risque d'ESB négligeable continuent à être considérés comme des MRS.

En conséquence, **quel que soit le statut de l'État membre au regard de l'ESB, il convient d'appliquer les conclusions mentionnées pour les pays de provenance à risque indéterminé ou contrôlé.**