Ordre de Méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Davy LIGER Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr Tél. : 01 49 55 84 08 Réf. interne : MOD10.21 F 20/07/12	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2013-8160** **Date: 03 octobre 2013**

NOR : AGRG1324851N

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application: Immédiate
Abroge et remplace: -
Date d'expiration: Récurrent
Date limite de réponse/réalisation: Sans objet
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité: Tout public

Objet : Conduite à tenir en cas de lésion sanitaire découverte en atelier de découpe.

Références réglementaires :

- 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 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil 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°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Résumé : La présente note fixe la conduite à tenir lors de demande, par les professionnels, de rédaction de certificat de saisie par les services vétérinaires consécutive à la détection de lésions sanitaires en atelier de découpe.

Mots-Clés : saisie - viande - atelier de découpe – abattoir

Destinataires	
Pour exécution : - DD(CS)PP	**Pour information :** - SRAL - Référents Nationaux Abattoir - ENSV - INFOMA

I Contexte

Le Règlement (CE) 854/2004 précise que : *"en atelier de découpe, l'autorité compétente doit veiller à ce qu'un vétérinaire officiel ou un auxiliaire officiel soit présent pendant le travail des viandes à la fréquence appropriée pour atteindre les objectifs du présent règlement".* La présence permanente d'un vétérinaire ou auxiliaire officiel n'est donc pas obligatoire dans ces établissements. Le règlement (CE) n°852/2004 impose alors à l'exploitant de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire dans lequel il doit inclure une procédure de retrait de la consommation humaine des viandes atteintes de lésions non détectées en abattoir et rendant de fait cette viande "répugnante".

Toutefois, de nombreux professionnels souhaiteraient que certaines anomalies sanitaires détectées en atelier de découpe après l'apposition de l'estampille vétérinaire fassent l'objet de la rédaction d'un certificat de saisie (à titre d'exemples, la liste étant non exhaustive : lésions évocatrices de sarcosporidiose, tiquetage...).

Les suites réservées localement à ces demandes ponctuelles sont actuellement variables en fonction des départements et de la localisation de l'atelier de découpe (attenant ou non attenant à l'abattoir).

II Conduite à tenir en cas de lésion sanitaire découverte en atelier de découpe

La conduite à tenir en cas de demande du professionnel de rédaction d'un certificat de saisie pour des lésions détectées en atelier de découpe est la suivante :

- Dans le cas où la lésion a été détectée dans un atelier de découpe attenant à un abattoir, établissement dans lequel les services vétérinaires sont présents de façon permanente, il sera procédé à la rédaction des certificats de saisie en cas de découverte fortuite de lésions sanitaires en atelier de découpe.

- Dans le cas où la lésion a été détectée dans un atelier de découpe non attenant à un abattoir, un certificat de saisie pourra être rédigé par le service d'inspection de l'abattoir de provenance, sous réserve que le professionnel ait assuré et pris en charge le retour des pièces de découpe concernées vers ce même abattoir, dans le strict respect des règles de traçabilité et du maintien de la chaîne du froid.

Remarque 1 : Je vous informe que l'origine sarcosporidienne des lésions ne pouvant être confirmée sans un examen de laboratoire, et compte tenu du fait que les lésions de myosite éosinophilique chez les bovins peuvent avoir d'autres origines, le terme "*Myosite éosinophilique*" est à utiliser dorénavant pour cette espèce à la place du terme "*Lésions de Sarcosporidiose*".

Remarque 2 : Cette note ne s'applique pas dans le cadre d'échanges intra-communautaires.

****

Je vous remercie de me tenir informé de toute difficulté dans l'application de cette note.

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

signé : Jean-Luc ANGOT