

LE DIRECTEUR GENERAL

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments concernant trois projets d'arrêtés relatif à la découpe, l'entreposage et le transport de pièces de viande issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de douze mois et plus et contenant de l'os vertébral.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie les 2 et 9 octobre 2001 par la Direction générale de l'alimentation de demandes d'avis concernant trois projets modifiant :

- ❖ L'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;
- ❖ L'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
- ❖ L'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;

Projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur :

Considérant que ce projet de texte modifie l'arrêté susvisé et prévoit que seules les boucheries autorisées peuvent détenir des pièces de viande contenant les os de la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, issues de bovins âgés de 12 mois et plus ;

Considérant que cette mesure fait suite à la décision de classer la colonne vertébrale des bovins âgés de 12 mois et plus comme matériel à risque spécifié au regard de l'ESB¹ ;

23, avenue du
Général de Gaulle
BP 19, 94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 00
Fax 01 49 77 90 05
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

¹ Règlement (CE) n°1326/2001 de la commission du 29 juin 2001 établissant des mesures transitoires pour le passage au règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Considérant que pour être autorisés à détenir des pièces de viande contenant les os de la colonne vertébrale, les bouchers doivent respecter les prescriptions édictées par « le cahier des charges de retrait, tri, évacuation des os de la colonne vertébrale chez les bouchers » ; qu'à cet égard l'Agence avait, dans un note en date du 22 août 2001, considéré que ce cahier des charges était cohérent avec les objectifs poursuivis en ce qui concerne la sécurité sanitaire ;

Projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale :

Considérant que ce projet de texte prévoit :

- ❖ L'organisation de circuits au sein de l'établissement permettant d'éviter toute contamination des autres denrées à partir de pièces de découpe issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de douze mois et plus, et contenant de l'os vertébral ;
- ❖ L'identification des opérateurs seuls autorisés à recevoir des viande issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de douze mois et plus et contenant de l'os vertébral ;
- ❖ L'instauration d'un registre relatif à la gestion des entrées et des sorties de l'établissement d'entreposage des pièces de découpe issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de douze mois et plus, et contenant de l'os vertébral ;
- ❖ Une mention complémentaire sur les documents d'accompagnement permettant aux opérateurs de connaître les obligations liées aux viandes, selon l'âge des bovins dont elles sont issues ;
- ❖ Un rappel des obligations documentaires à respecter lors du transport de viandes fraîches sur le territoire national ou communautaire, ou dans le cadre d'importations et d'exportations ;

Projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments :

Considérant que ce projet de texte prévoit que les obligations relatives aux documents d'accompagnement et à l'identification des filières, imposables à l'entreposage, soient également appliquées au transport des viandes issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de douze mois et plus, et contenant de l'os vertébral ;

Considérant que l'ensemble de ces mesures complète et permet la mise en application du dispositif visant à renforcer, par le retrait des vertèbres, les conditions de sécurisation de production et de distribution des viandes bovines et produits dérivés au regard du risque lié à l'ESB ;

L'agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable sur les trois projets d'arrêtés qui lui ont été soumis.

Fait à Maisons-Alfort, le 17 octobre 2001

Le Directeur général de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Martin HIRSCH