

Maisons-Alfort, le 13 juin 2002

AVIS

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
relatif aux résultats de l'enquête menée par les services vétérinaires sur le
retrait des MRS bovins en abattoirs**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a, à plusieurs reprises (notamment dans son avis en date du 2 janvier 2001), souhaité disposer d'éléments d'information concernant les conditions d'application effective du retrait des matériels à risque spécifiés (MRS) visant à la sécurisation de la chaîne alimentaire.

La Direction générale de l'alimentation a transmis, le 13 mars 2002, à l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, les résultats de l'enquête réalisée par les services vétérinaires¹ concernant le retrait des MRS de bovins en abattoirs.

Cette enquête portait sur :

- le contrôle du respect des mesures réglementaires concernant l'identification des animaux ;
- la traçabilité des carcasses et des différents produits qui en sont issus ;
- le retrait des MRS ;
- la mise en œuvre des tests de dépistage de l'ESB.

Le Comité d'experts spécialisé sur les ESST a été saisi par l'Agence afin qu'il procède à l'analyse des résultats et des conclusions de cette enquête, et à l'identification des points critiques.

Le CES ESST a rendu, le 31 mai 2002, l'avis suivant :

« Considérant que le Comité d'experts spécialisé sur les ESST a été consulté le 29 avril 2002, dans le cadre d'une demande d'avis, sur les résultats de l'enquête menée par la Direction Générale de l'Alimentation (DGAI) sur le retrait des MRS chez les bovins dans les abattoirs, résumée dans un document daté de décembre 2001 et transmis à l'Afssa le 13 mars 2002,

Considérant que cette consultation portait sur « les résultats et les conclusions que l'on peut tirer de cette enquête, notamment en termes d'identification des points critiques »,

Considérant que le but de l'enquête était de connaître de manière précise le niveau de retrait des MRS dans les abattoirs afin d'évaluer le risque résiduel

¹ Enquête réalisée par la DGAI pendant 6 semaines, de septembre à octobre 2001.

provenant de ces matériaux ; que dans ce but un protocole d'enquête avait été rédigé par la DGAI, sans que le protocole définitif n'ait pu faire l'objet d'une validation par le Comité,

Considérant que les questions contributives à la connaissance du niveau du retrait des MRS étaient les suivantes :

1. *comment étaient répertoriés tous les animaux concernés par ce retrait et suivant quelle(s) modalité(s) il pouvait être assuré qu'aucun n'échappait,*
2. *comment il pouvait être assuré que les MRS de tous les animaux éligibles étaient effectivement retirés,*
3. *comment il pouvait être assuré que les carcasses non négatives au test ESB étaient bien retirées de la consommation*

Considérant que l'enquête portait donc sur :

1. *la réalité et l'efficacité de la vérification de l'identité et de l'âge des bovins présentés à l'abattoir*
2. *le repérage sur la chaîne d'abattage des différentes catégories de bovins (moins de 12 mois, de 12 à 24 mois et plus de 24 mois) et la traçabilité de leurs produits (carcasse et cinquième quartier)*
3. *l'existence et l'efficacité des procédures de retrait des MRS*
4. *le contrôle de la concordance entre le prélèvement d'obex effectué et la carcasse de provenance.*

Considérant que l'analyse par le Comité ne peut porter que sur le document synthétique exposant les conclusions de l'enquête, les fiches d'enquête n'étant pas fournies,

Considérant que les investigations portent essentiellement sur un état des lieux de la mise en place des procédures, plutôt que sur leur efficacité,

En effet, le document rappelle dans quel objectif l'étude a été faite, ses conditions et expose les résultats synthétiques obtenus. Il s'agissait « pour la DGAI d'établir un état des lieux du retrait des MRS et de la traçabilité des animaux tout au long de la chaîne et de fournir à l'Afssa les données utiles pour sa mission d'évaluation des risques ».

Un protocole d'enquête avait été fourni. Les fiches d'enquête ne sont pas annexées : de ce fait il n'est pas possible de retrouver ou de préciser certains points.

Les données concernant la fréquence des anomalies observées et leur niveau de contrôle ne sont pas analysées. En effet le rapport s'intéresse à l'existence de procédures ou de « pratiques » répondant aux objectifs de retrait des MRS et de traçabilité, à leur efficacité et à leur fréquence au sein de l'échantillon enquêté : les anomalies ou non conformités pouvant intervenir dans le cadre de la mise en œuvre de ces procédures ne sont pas l'objet de l'enquête réalisée, car elles « font l'objet de

corrections immédiatement imposées aux opérateurs » dès leur constatation par les services vétérinaires d'inspection. Cette enquête fournit donc bien un état des lieux de la mise en place des procédures. Elle n'apporte pas d'information sur un deuxième niveau d'analyse, qui relèverait des défaillances éventuelles et ponctuelles de ce système (sauf dans le cas du retrait de la moelle épinière).

Considérant que les modalités d'échantillonnage des abattoirs conduisent à un degré de représentativité limité pour les établissements de faible tonnage, et nul pour les établissements de très faible tonnage,

Des réserves avaient été apportées lors de l'examen du questionnaire sur le nombre d'abattoirs enquêtés. Le rapport précise que, selon les données du Service Central des Enquêtes et Etudes Statistiques de Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (SCEES), le tirage au sort de 32 abattoirs sur les 226 ayant un tonnage supérieur à 500 tonnes donnerait un résultat avec une précision attendue a priori de 4,22 %. Aucun élément du rapport ne permet de connaître les modalités de ce calcul et sa signification vis-à-vis de chacune des variables investiguées.

Le choix a été fait de présenter les données en pourcentage du tonnage abattu. Ce choix est légitime dans l'optique d'une analyse quantitative du risque. L'échantillon a été construit de la façon suivante. Les 226 abattoirs traitant plus de 500 tonnes de bovins ont été répartis en 5 classes de tonnage : 500 à 1500, 1500 à 5000, 5000 à 15000, 15000 à 40000, plus de 40000 tonnes. Dans l'échantillon, chacune de ces classes s'est vu attribuer, en nombre d'établissements, le poids qu'elle représente dans le tonnage national. Cette méthode correspond bien au choix d'une information rapportée au tonnage. Cependant il n'est pas indiqué quel est le pourcentage du tonnage représenté par les 32 abattoirs retenus .

Il en résulte que les abattoirs de moins de 500 tonnes (64 établissements) n'ont pas été enquêtés et que les nombreux abattoirs de faible tonnage sont peu représentés en nombre d'établissements. Or les anomalies de fonctionnement sont plus fréquentes dans ces établissements.

L'enquête conduit donc à un apport d'information relativement faible sur les établissements de faible tonnage.

La suite des données est analysée en séparant les abattoirs en 2 classes, ceux de moins de 5000 tonnes et ceux de plus de 5000 tonnes, ce qui représente respectivement 20 % et 80 % du tonnage et 64 % et 36 % des établissements. Un quart des abattoirs visités appartient à la première classe, les 24 autres à la seconde. Il n'est pas indiqué ce qui a motivé un tel choix, l'ensemble des 226 abattoirs retenus étant soumis aux mêmes règles d'installation et de fonctionnement.

Il aurait donc été utile de disposer des données brutes pour comprendre le choix de ces classes. On peut supposer qu'aux environs de 5000 tonnes se situe un seuil dans les capacités des opérateurs à gérer la totalité des procédures nécessaires.

Considérant que cette enquête montre que la réglementation concernant les opérations de vérification de l'identification des bovins à l'abattoir et leur allotement avant l'abattage est peu respectée (52,7 % du tonnage abattu) ; que néanmoins, ces manquements sont corrigés pour 88,2 % du tonnage et 97,5 % du tonnage des

bovins de plus de 24 mois après abattage (poste de pesée) ; que l'analyse faite par le Comité des résultats détaillés est que cette identification est réalisée avec un risque d'erreur très faible pour ce qui concerne les animaux plus spécifiquement à risque en matière d'ESB (24 mois et plus),

Les mesures réglementaires concernant la vérification de l'identification des bovins à l'abattoir sont les suivantes (Art. 15 du décret du 28 août 1998) : « Le passeport de chaque bovin, ou son document d'accompagnement pour un bovin en provenance d'un pays tiers, est remis par le détenteur de l'animal : 1° En cas d'introduction de l'animal dans un abattoir, à l'exploitant de l'établissement, lequel doit avant l'abattage s'assurer que le numéro national d'identification de l'animal, son sexe et son type racial correspondent aux mentions portées sur le passeport ou le document d'accompagnement, et le transmettre, en signalant les différences éventuelles, à l'agent responsable du service d'inspection sanitaire ... ». Les modalités d'application ont en outre été précisées par la note de service du 29 décembre 2000.

Donc le contrôle de l'identification quand il est correctement mis en place par l'opérateur comprend :

- *Le recueil du document d'accompagnement de l'animal,*
- *La vérification de la concordance du numéro national d'identification de l'animal avec celui porté sur le document*
- *La vérification des caractères de type racial et de sexe avec les indications portées sur le document.*

Le but de cette opération est

- *de ne pas envoyer sur la chaîne d'abattage un animal pour lequel une discordance entre un de ces éléments serait notée,*
- *de faciliter la mise en lot des animaux de façon à les introduire sur la chaîne en fonction de leur âge pour mieux organiser l'enlèvement des MRS et la réalisation des prélèvements.*

L'enquête a déterminé que le contrôle était « parfaitement mis en place » pour 72,2 % du tonnage total.

Dans les cas où ce contrôle n'était pas considéré comme parfait, les anomalies peuvent se situer à différents niveaux, qui sont identifiés le cas échéant dans les lignes suivantes correspondant à l'ordre chronologique des opérations :

1. *sur le contrôle documentaire*
 - a. *La vérification de la présence d'un document d'accompagnement avec un bovin est systématiquement réalisée à l'entrée en abattoir.*
 - b. *La vérification de la conformité réglementaire du document n'est pas systématiquement réalisée en ante mortem mais l'enquête ne donne pas de chiffre.*
2. *Contrôle des marques d'identification.*

a. Contrôle de la présence de boucles

- i. La présence des boucles est systématiquement contrôlée (100 %). Elles sont présentes sur 91,9 % du tonnage

b. Contrôle des animaux sans boucle ou contrôle réalisé hors boucherie.

- i. Il peut s'agir d'animaux identifiés par tatouage
ii. Il peut s'agir d'animaux non identifiés (perte de boucle).

iii. L'ensemble de ces deux cas représente 8,1 % du tonnage sans qu'il soit indiqué la part respective de ces deux éventualités. Il est important de faire la différence car dans un cas les animaux sont répertoriés sans problème dans l'autre non.

c. Contrôle de la concordance du numéro national d'identification de l'animal avec celui porté sur le document d'accompagnement

- i. contrôle en boucherie : 52,7 %
ii. contrôle sur l'ensemble des étapes de transformation : 88,2 %
iii. contrôle du numéro des bovins de plus de 24 mois : 97,5 %

3. vérification de la concordance de la race et du sexe de l'animal avec les indications du document d'accompagnement : il n'est pas fait spécifiquement mention de cette étape dans le rapport.

De ces éléments on peut conclure que les enquêteurs ont estimé que le contrôle est correctement mis en place pour 72,2 % du tonnage même si les résultats du contrôle de chaque élément défini comme indispensable au contrôle correct n'atteint pas ce chiffre. Par exemple la concordance du numéro national d'identification de l'animal avec celui porté sur le document d'accompagnement n'est effectué en boucherie qu'à 52,7 %.

Pour les animaux de plus de 24 mois.

- la mise en lot en boucherie ou la vérification de l'âge de l'animal sur la chaîne est strictement (c'est-à-dire dans tous les cas) réalisée par l'opérateur pour les abattoirs de plus de 5 000 tonnes.
- dans les abattoirs de moins de 5000 tonnes cela n'est fait par l'opérateur que pour 74 % du tonnage traité.
- pour les 26 % restant c'est le service vétérinaire qui assure la vérification à la place de l'opérateur.

Pour les animaux entre 12 et 24 mois :

Il y a peu d'animaux abattus dans cette classe d'âge. La différence avec les veaux de moins de 12 mois est simple puisque habituellement les veaux sont des animaux de moins de 6 mois, donc facilement reconnaissables. Pour les veaux lourds, plus âgés, l'âge est déterminé par l'examen du document d'accompagnement. Les modalités sont probablement identiques à celles décrites pour l'ensemble des bovins.

En bilan, le contrôle de l'identification, même s'il ne se fait pas dans le respect strict des exigences réglementairement prévues, peut être considéré comme réalisé pour 88,2 % du tonnage ; il est réalisé sur 97,5 % du tonnage pour les bovins de plus de 24 mois. Pour les 2,5 % du tonnage manquant le contrôle est réalisé non pas sur le numéro à 10 chiffres mais sur le numéro de travail (4 chiffres). Dans ce dernier cas, il subsiste un risque d'erreur ou de fraude sur l'identité réelle de l'animal, même si ce risque peut être considéré comme minime. Le rapport signale que ces 2,5 % sont le fait d'un seul établissement de moins de 5000 t, dont le poids statistique représente 13 % du tonnage de cette catégorie.

Mais ce contrôle n'est effectué strictement, c'est-à-dire avant l'abattage, que pour une faible partie du tonnage (52,7 %). Pour le reste du tonnage le contrôle est effectué sur la chaîne d'abattage. Il aurait été utile de connaître le nombre d'anomalies observées (c'est-à-dire nombre d'animaux dont des éléments d'identification manquent, niveau de régularisation, gravité des anomalies).

Considérant que cette enquête visait aussi à estimer la traçabilité de la carcasse et des différents produits issus d'un animal ; que l'analyse des résultats faite par le Comité est que, par traçabilité individuelle ou par lot journalier, il est possible dans tous les cas de saisir et de détruire les produits issus d'un animal non négatif²,

La traçabilité des carcasses c'est-à-dire la correspondance entre la carcasse et l'animal vivant est assurée dans 100 % des cas. Le marquage individuel des abats rouges est de 92,8 % et celui des abats blancs est de 80 %. Le rapport indique que la non identification individuelle des abats correspond à un choix économique des opérateurs. En effet, dans ce cas, la totalité des abats provenant de la journée d'abattage est détruite en cas de confirmation d'un test non négatif.

La traçabilité de la tête est de 100 % soit par marquage individuel dans 92,8 % du tonnage, soit parce que le marquage est inutile, le traitement de la tête se faisant sur la chaîne .

La traçabilité des cuirs est assurée dans tous les cas .

Les bacs à suif et les déchets à faible risque provenant des carcasses de bovins de plus de 24 mois sont tracés pour 62,5 % du tonnage. Dans les autres cas, ils n'y a pas de système de traçabilité mais blocage systématique de ces éléments jusqu'à la réception des résultats d'analyse des carcasses .

² Compte tenu des limites d'échantillonnage, il doit être entendu que l'enquête a pu laisser échapper des évènements de faible fréquence ; cette remarque est valide pour tous les évènements non détectés.

La correspondance entre la carcasse et l'animal dont elle provient est bien assurée, donc les anomalies d'identification non détectées sur les animaux vivants pourront être repérées lors de la pesée de la carcasse.

Considérant que cette enquête visait également à estimer la qualité du retrait des MRS; que l'analyse des résultats faite par le Comité est que l'efficacité du retrait des MRS est assez différente en fonction de ces matériaux (en % du tonnage total : amygdales de veaux 71,9 %³ ; thymus 80,2 % ; moelle épinière 89,4 %⁴ ; amygdales bovins : 90,8 %) et qu'elle est en moyenne de meilleure qualité pour les abattoirs dont le tonnage est le plus élevé ; que cette mauvaise application du retrait des MRS conduit à renvoyer en aval, dans les ateliers de découpe ou chez les bouchers, les points critiques correspondants, avec pour conséquence une difficulté accrue du contrôle,

La liste des MRS étant variable suivant l'âge des animaux, la mise en œuvre de moyens de contrôle de l'âge est essentielle.

- **Vérification de l'âge**

La mise en lot doit se faire à la boucherie. L'enquête ne précise pas quel est le tonnage concerné par cette mesure, cependant cette mise en lot sur l'âge concerne au maximum 52,7 % du tonnage qui correspond à celui pour lequel la lecture du numéro à 10 chiffres s'effectue en boucherie. Cependant, pour 95 % du tonnage il y a une vérification de l'âge. La comparaison de ces 2 pourcentages permet de déduire que pour 42,3 % du tonnage la vérification se réalise sur la chaîne d'abattage.

L'intérêt de cette vérification est d'assurer un séquençage des animaux en plus et moins de 12 mois de façon à assurer un nettoyage désinfection de la chaîne après passage des plus de 12 mois. Cela est réalisé pour 90,8 % du tonnage. Pour 9,2 % du tonnage le nettoyage de la chaîne d'abattage entre 2 lots est fait sans utilisation de produits désinfectants.

Le problème de la désinfection des outils entre le passage d'un bovin de plus de 24 mois et d'un bovin de moins de 24 mois peut se poser lorsque l'allottement n'est pas efficace à 100 %. Le seul intérêt de la mise en lot est alors de simplifier l'organisation du travail en regroupant les animaux auxquels s'appliquent les mêmes mesures et donc de fiabiliser ces mesures.

Il semble y avoir une distinction à faire entre le contrôle systématique de l'âge des animaux dans le but d'assurer le prélèvement systématique du tronc cérébral et le contrôle de l'âge lors du passage sur la chaîne pour assurer la régularité des manipulations et notamment le retrait des MRS et la désinfection du matériel et de la scie.

³ En l'absence d'analyse statistique de leurs résultats par les investigateurs et de données brutes, les intervalles de confiance de ces fréquences observées ne peuvent être calculées. Cette remarque est valide pour toutes les fréquences calculées dans le rapport.

⁴ Il est rappelé que cette enquête a eu lieu avant la généralisation de l'aspiration de la moelle avant fente longitudinale de la carcasse.

Dans le premier cas le contrôle est de 100 % assuré soit par l'opérateur soit par les services vétérinaires, dans le second cas il est de 90,8 % au mieux.

- Vérification du retrait des MRS
 - Moelle épinière.

L'enquête a été menée avant l'obligation d'aspiration de la moelle épinière (1er janvier 2002).

L'appréciation de l'efficacité du retrait a été faite par l'examen de 1002 carcasses de bovins dans les locaux frigorifiques.

10,6 % des carcasses examinées présentaient des fragments de moelle épinière, avec un pourcentage de 16,4 % pour les abattoirs de tonnage < à 5000t et de 9,7 % pour la classe >5000t. La taille des fragments de moelle épinière résiduelle est variable : moins de 5 cm pour 55,7 % des carcasses examinées mais entre 15 et 20 cm pour 1,9 %. Les résultats seraient probablement différents actuellement avec l'obligation de l'aspiration de la moelle avant la fente.

Ces données appellent les commentaires suivant :

- Le fait que les observations aient eu lieu en chambre froide permet de conclure au manque d'efficacité ou à l'absence (le rapport ne nous renseigne pas sur cette alternative) de vérification et de finition de l'opération d'ablation de la moelle dans une proportion importante. Une telle finition est essentielle, même dans le cas actuel d'ablation de la moelle par aspiration avant fente.
- D'autre part cela rend plus critique l'opération de retrait des colonnes vertébrales, effectuée dans les ateliers de découpe.
- Enfin, il ne faut pas oublier que le danger ainsi mesuré ne concerne que d'éventuels faux négatifs, dont le nombre a été estimé dans un récent avis du CES à environ un animal par an⁵. Cette dernière remarque limite beaucoup l'intérêt de l'évaluation proposée dans le rapport d'un pourcentage de moelle résiduelle sur l'ensemble du tonnage abattu. L'information pertinente est que dans 90 % des cas, il n'y avait pas de moelle résiduelle, alors que dans 2 cas pour 1000, il pouvait y avoir jusqu'à 20 cm.
 - Amygdales.

Bovins adultes

Le retrait est correctement réalisé pour 90,8 % du tonnage ; pour le tonnage restant le retrait semble être effectué chez les bouchers et concerne des animaux abattus dans le cadre de prestations de service d'abattage dans des abattoirs privés. Le nettoyage des couteaux et tables et l'élimination de ces éléments qui restent des MRS n'a pas fait l'objet d'investigations

Veaux

Il est effectué en abattoir pour 71,9 % du tonnage. Il n'est pas indiqué à quelle étape. Là encore même si les modalités de préparation de la tête de veau font que les amygdales

⁵ avis daté du 26 avril 2002

n'atteignent probablement pas le consommateur, leur ablation se fait chez le boucher : il ne peut y avoir de contrôle et le problème de l'élimination des déchets et du nettoyage des instruments se pose.

- *Thymus*

Le retrait est considéré comme totalement satisfaisant pour 71,9 % du tonnage. Ce chiffre faible est en partie dû au fait que pour 8,3 % du tonnage bien que le retrait soit effectué, l'élimination de ces MRS se fait dans le circuit des déchets à faible risque, déchets qui dans les établissements concernés seraient in fine détruits par incinération. Il reste donc 19,8 % du tonnage où ce retrait ne serait pas satisfaisant. Les fragments de cet organe ne seraient enlevés que lors de la commercialisation de détail.

- *Autres MRS : intestins, graisse mésentérique, rate.*

Il n'y a pas d'indications fournies dans le rapport. Ce retrait étant systématique sans critères d'âge, il est probablement effectué. Il serait utile d'en avoir confirmation. Il en est de même pour le retrait des graisses après fente, qui était un point noté dans le questionnaire.

En bilan, l'efficacité du retrait des MRS est assez variable en fonction de ces matériaux. Elle est de meilleure qualité pour les abattoirs dont le tonnage est le plus élevé.

MRS retirés	% du tonnage	% dans abattoirs <5000t	% dans abattoirs > 5000t
Moelle épinière	89,4	83,6	90,3
Amygdales bovins	90,8	87	92
Amygdales veaux	71,9	37	80
Thymus	80,2	65	88

Considérant que cette enquête visait également à estimer la qualité de la réalisation des prélèvements destinés à la mise en œuvre des tests ESB ; que l'analyse que le Comité fait des résultats est que l'attribution des prélèvements de manière certaine à une carcasse apparaît assuré ; néanmoins la vérification de la qualité de ce prélèvement (présence de l'obex) n'est vérifiée que dans un nombre plus faible de cas, qu'il n'est pas possible de quantifier en proportion de la population éligible (animaux de plus de 24 mois),

En effet, malgré les imperfections notées dans l'application de la réglementation sur le contrôle de l'identification et de l'âge des animaux, le repérage des animaux de plus de 24 mois est réalisé à 100 % soit par l'opérateur soit par celui-ci et les services vétérinaires lors du contrôle des informations au poste de pesée. La traçabilité des carcasses étant aussi réalisée à 100 %, il est possible d'attribuer de façon certaine un prélèvement à une carcasse.

La qualité du prélèvement (présence de l'obex) n'est vérifiée que pour 90,8 % du tonnage abattu. Il serait plus judicieux de donner le pourcentage du tonnage des bovins concernés par ce prélèvement que celui du tonnage abattu qui prend en compte les animaux non concernés.

Considérant que cette enquête a également permis d'estimer le degré de protection des opérateurs et la formation du personnel ; que l'analyse qu'il peut être fait des résultats est que ces critères ne sont remplis que dans environ la moitié des cas (en proportion du tonnage abattu),

La protection de l'opérateur lors du prélèvement d'obex n'est réalisée de façon efficace que pour 41,4 % du tonnage abattu. La formation du personnel au retrait des MRS est réalisée pour 54,2 % du tonnage avec un meilleur score (58 %) dans les établissements de plus de 5000t, (39 % pour les moins de 5000t).

Le Comité émet l'avis suivant :

Les informations fournies par le rapport d'enquête, sous forme le plus souvent d'indicateurs rapportés au tonnage de bovins abattus au niveau national, concernent l'existence, l'efficacité générale et l'application de procédures ou pratiques destinées à assurer la traçabilité des produits et le retrait des MRS. Ces données sont utiles à un premier niveau d'analyse du risque, celui de la mise en œuvre concrète du système de maîtrise du risque prévu par la réglementation.

Cette enquête ne renseigne pas sur les éventuelles anomalies ou défaillances ponctuelles dans l'application des procédures, qui constituerait un deuxième niveau d'analyse, et qui n'étaient pas l'objet de l'enquête : le recueil ultérieur d'une telle information ne pourrait porter que sur des anomalies ou défaillances détectées et enregistrées et ne saurait donc être exhaustif. L'actuelle prise en charge par les agents des Services Vétérinaires d'opérations normalement dévolues à l'exploitant de l'abattoir diminuerait encore l'efficacité d'une analyse de deuxième niveau.

On rapprochera cette remarque de l'importance, rappelée par les rédacteurs du rapport, des actions de formation et de sensibilisation du personnel, face à l'évolution constante de la réglementation et à l'attention particulière nécessaire tout au long de la journée de travail pour effectuer correctement le retrait des MRS.

En bilan, les résultats font un état des lieux sur un nombre d'établissements limité. En l'absence d'analyse statistique détaillée sur les limites des valeurs observées, ils ont néanmoins mis évidence les points critiques suivants :

- a) une application incomplète des mesures réglementaires concernant la vérification de l'identification des bovins avant abattage, défaut néanmoins pallié par un contrôle en fin de chaîne,
- b) une prise en compte insuffisante de la protection et de la formation des opérateurs,
- c) un retrait non systématique de certains MRS comme le thymus et les amygdales,
- d) une ablation non totale de la moelle épinière pour 10 % des carcasses,

Le point majeur (d) reste la possibilité de contaminations croisées et de non destruction de MRS en raison du retrait non systématique de la moelle épinière avant la sortie des carcasses des abattoirs. La pratique actuelle de démédullation préalable à la fente longitudinale, non systématiquement en place au moment de l'enquête, rend la quantification disponible essentiellement pertinente dans le cadre de l'évaluation de l'exposition passée des consommateurs, tout particulièrement avant la mise en place de tests de dépistage systématiques sur les animaux abattus de plus de 30 puis de plus de 24 mois.

Cet avis ne concerne par ailleurs que les abattoirs dont l'échantillon testé est représentatif, à l'exclusion des abattoirs de faible tonnage, sous représentés ou absents de l'enquête et qui mériteraient que des données comparables soient collectées. »

Compte tenu de l'ensemble de ces éléments, et notamment du point critique relatif au retrait de la moelle épinière identifié par le Comité, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet les recommandations suivantes :

- 1) Il serait souhaitable qu'une enquête portant sur un échantillon représentatif de la typologie des abattoirs de bovins, et dont l'objet serait d'évaluer l'efficacité et la sécurité du procédé d'aspiration médullaire en conditions réelles, puisse être mise en place. A cet égard, l'Agence souhaiterait pouvoir disposer des résultats de l'étude pilote menée lors du second semestre 2001 par la DGAI, lors de l'évaluation préliminaire de ce procédé, et qui consistait à mettre en évidence la présence éventuelle de traces de système nerveux central sur les plans de fente de colonnes vertébrales démédullées par aspiration et non démédullées⁶ ;
- 2) Par ailleurs, compte tenu des écarts relatifs au retrait de la moelle épinière après fente de la carcasse, soulignés dans les conclusions de l'enquête de la DGAI, il conviendrait de s'assurer que l'intégralité des abattoirs traitant de bovins âgés de plus de 12 mois, pratiquent effectivement la démédullation par aspiration (rendue obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2002) ; en effet, dans l'hypothèse où certains abattoirs n'auraient pas, pour des raisons diverses, mis en place ce procédé, un renforcement des actions de formation des opérateurs et des contrôles serait souhaitable dans ces établissements⁷ ;

⁶ Consultée sur le projet d'arrêté rendant obligatoire le procédé d'aspiration médullaire, l'Afssa a, dans son avis en date du 18 juillet 2001, indiqué qu'elle ne pouvait se prononcer sur la pertinence de la généralisation de ce procédé, faute de disposer d'éléments d'information permettant son évaluation et sa validation.

⁷ L'Agence n'est pas compétente pour évaluer les conditions de protection du personnel. Elle appelle toutefois l'attention sur l'importance qui s'attache à ce que les consignes de sécurité du personnel, destinées à éviter tout risque de contamination, soient bien définies et appliquées.

3) Afin de mener une évaluation comparative des risques d'exposition passée et actuelle des consommateurs, il conviendrait que l'Agence dispose de données quantitatives, issues des enquêtes menées par la DGAI, relatives au niveau d'application et d'efficacité du procédé d'aspiration médullaire.

Martin HIRSCH