

Maisons-Alfort, le 18 juin 2002

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif au désossage mécanisé des vertèbres de bovins en atelier de découpe

---

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 18 juin 2002, par la Direction générale de la santé, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et la Direction générale de l'alimentation, d'une demande d'avis concernant le désossage mécanisé des vertèbres de bovins en atelier de découpe ;

#### Rappel du contexte :

L'Afssa, dans sa réponse, en date du 13 novembre 2000<sup>1</sup>, établie sur le fondement de l'avis du comité interministériel sur les ESST en date du 28 février 2000, a préconisé certaines mesures visant à renforcer la sécurité des produits d'origine bovine. Il s'agit, entre autre :

- d'interdire la mise à la consommation du T bone steak ;
- de retirer les ganglions rachidiens pour les côtes à l'os ;
- de retirer les vertèbres de la chaîne alimentaire ;

En effet, les dangers, au regard de l'agent de l'ESB, associés aux vertèbres, sont représentés par la présence d'infectiosité dans la moelle épinière et les ganglions nerveux rachidiens ;

Suite à ces recommandations, l'utilisation dans la chaîne alimentaire de la colonne vertébrale de bovins âgés de plus de douze mois a été interdite en France<sup>2</sup>. Au niveau communautaire, les vertèbres de bovins de plus de 12 mois, à l'exception des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires, ont été incluses dans la liste des matériels à risque spécifiés (MRS) par le règlement n°999/2001 ;

#### Saisine de l'Afssa :

Des enquêtes effectuées dans les ateliers de découpe ont révélé que le retrait de la colonne vertébrale, tel qu'il est pratiqué actuellement sur la base d'un désossage à la scie, n'élimine pas les apophyses articulaires dans les régions thoracique et sacrée. Ces portions de vertèbres restent donc attenantes aux muscles destinés à la consommation ;

Les administrations souhaiteraient connaître l'avis de l'Agence concernant la présence de ganglions rachidiens dans la portion du corps vertébral laissé dans le muscle, ainsi que le risque inhérent à cette présence.

---

<sup>1</sup> Réponse en date du 13 novembre 2000 à la demande adressée à l'Afssa par la Direction générale de la santé, la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes et la Direction générale de l'alimentation, le 10 novembre 2000 concernant la sécurité des aliments d'origine bovine.

<sup>2</sup> Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

**Recommandations de l'Agence :**

Après consultation de deux experts<sup>3</sup>, il apparaît que les ganglions rachidiens des bovins sont fortement engagés dans les foramen intervertébraux, et affleurent des limites anatomiques externes de ces foramen. Ainsi, une section des apophyses transverses ou articulaires, tant en région cervicale qu'en région lombaire (mais à l'exception du sacrum dépourvu de moelle épinière), ou une section des côtes peut, si elle passe au raz du corps vertébral, sectionner des ganglions rachidiens et en laisser une partie sur la carcasse, ou disséminer du tissu ganglionnaire nerveux sur le matériel de découpe.

Par conséquent, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments recommande qu'une marge de 1 cm à partir du corps vertébral soit systématiquement respectée afin de ne pas léser ces ganglions rachidiens et de les laisser attenants au rachis.

**Martin HIRSCH**

---

<sup>3</sup> C. Degueurce (Anatomiste) : enseignants-chercheurs à l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort  
JJ. Fontaine (Anatomo-pathologiste) : enseignants-chercheurs à l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort et membre du CES ESST