



**PRÉFET  
DE LA MAYENNE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Départementale de l'Emploi, du Travail,  
des Solidarités et de la Protection des Populations**

Service qualité et sécurité de l'alimentation  
Cité administrative  
60 rue Mac Donald  
B.P. 93007  
53063 Laval cedex 9

**Extrait de l'Arrêté du 21 décembre 2009  
relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage  
et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**

**ANNEXE V**

**DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE**

**SECTION I**

**Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës  
transmissibles applicables aux ateliers de boucherie**

**CHAPITRE I**

**Dispositions générales**

Par dérogation prévue au *b* du point 4.3 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, les carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifique peuvent être détenues et désossées dans un atelier de boucherie autorisé par le préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires).

Pour obtenir cette autorisation, le responsable de l'établissement demandeur transmet au préfet une demande d'autorisation conforme au modèle présenté à l'appendice A à la présente annexe. Il s'engage à respecter les dispositions définies au chapitre II de la présente annexe. En cas de non-respect de ces dispositions, l'autorisation accordée à l'établissement concerné sera immédiatement retirée.

La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

**CHAPITRE II**

**I. - Conditions d'équipements et de procédure à respecter**

1. Disposer, de manière dédiée, de matériel et d'outils aisément identifiables (planches de découpe, couteaux, scies) servant au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.
2. Être équipé afin d'effectuer la pesée des matériels à risque spécifiés issus du désossage de ces mêmes pièces.
3. Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en vue de leur incinération ou co-incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique, conformément aux prescriptions du décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L. 226-6 du code rural. Ces équipements sont de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets appliquée conformément aux prescriptions du décret susmentionné.
4. Pouvoir justifier de l'enlèvement, par une entreprise spécialisée et agréée pour leur traitement, des sous-produits animaux de catégorie 1 générés au sein de l'établissement par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues de bovins et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifique.
5. Le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité du personnel de l'établissement inclut la gestion des matériels à risque spécifiés.

**II. - Conditions de fonctionnement à respecter**

1. Le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale est effectué avec le matériel dédié prévu au 1° du I du présent chapitre, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations. Les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens sont isolés sur la planche réservée à cette opération. Le désossage des groupes de muscles suit le séquençage suivant : collier, basses-côtes, milieu de train de côtes, aloyau (possibilité de lever le filet en premier puis de désosser le faux filet en deux séances de travail, afin de limiter la dessiccation et l'oxydation des viandes).
2. Après le désossage, les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens ainsi que les autres déchets obtenus lors de cette opération et considérés de catégorie 1 sont déposés dans un bac clairement identifié par la mention « MRS » ou « CATEGORIE 1 » (respectivement pour « matériels à risque spécifiés » ou « sous-produits de catégorie 1 ») ou par un code couleur dont la signification est clairement connue du personnel de l'établissement et réservé à ce seul usage. Les éventuelles esquilles d'os tombées au sol sont récupérées avant nettoyage du sol.

Ce bac réutilisable est hermétique et constitué d'un matériau imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique et permet une préhension sûre et une manipulation aisée.

3. Les os sont dénaturés au moyen de tout colorant autorisé par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne vertébrale dans le bac.
4. Le bac réservé aux sous-produits de catégorie 1 et fermé est stocké dans une enceinte frigorifique à température positive ou négative selon le délai de conservation des déchets appliqué conformément aux prescriptions du décret précité.
5. Les matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1 générés par l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale sont évacués selon les modalités définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.
6. Après chaque désossage, le matériel de travail et les outils de découpe dédiés sont nettoyés puis désinfectés de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste. Les outils sont laissés à tremper dans un produit et selon une procédure autorisés ou homologués par le ministère chargé de l'agriculture pour cet usage (par exemple une heure à température ambiante dans de l'eau de javel à 2 % de chlore actif).  
Les bacs réservés aux sous-produits de catégorie 1 sont nettoyés puis désinfectés après chaque opération de collecte.  
Les instructions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène doivent être suivies.
7. Les modalités pratiques de collecte des sous-produits de catégorie 1, générés par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

### **III. - Obligations documentaires**

Un système est mis en place de façon à garantir la traçabilité des différents produits qui entrent dans l'établissement et qui en sortent et permettre notamment de faire le lien entre les carcasses contenant des matériels à risques spécifiés et les sous-produits de catégorie 1 générés. Les factures concernant les bovins soumis à l'obligation de retrait des vertèbres considérées comme matériels à risque spécifiés sont classées par ordre chronologique d'arrivée, ainsi que les bons d'enlèvement des matériels à risques spécifiés.

Les documents relatifs à la gestion des MRS sont conservés pendant trois ans.

Les modalités documentaires relatives à l'évacuation des déchets sont définies dans une instruction du ministère chargé de l'agriculture.

### **IV. - Obligations générales**

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés à les recevoir.



**PRÉFET  
DE LA MAYENNE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Direction Départementale de l'Emploi, du Travail,  
des Solidarités et de la Protection des Populations**

**Service qualité et sécurité de l'alimentation**

Cité administrative  
60 rue Mac Donald  
B.P. 93007  
53063 Laval cedex 9

**Appendice A de l'annexe V de l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JORF du 31/12/2009)**

**DEMANDE D'AUTORISATION PAR UN ATELIER DE BOUCHERIE, AFIN DE DÉTENIR ET DÉOSSER DES CARCASSES ET PARTIES DE CARCASSES ISSUES D'ANIMAUX DE L'ESPÈCE BOVINE ET CONTENANT DE L'OS VERTÉBRAL CONSIDÉRÉ COMME MATÉRIEL À RISQUE SPÉCIFIÉ**

Je soussigné (e), Madame, Monsieur,

(1)

boucher, responsable des opérations de découpe de viandes bovines au sein de l'atelier de boucherie situé

(adresse) :

Téléphone :

et Madame, Monsieur (1)

responsable juridique de l'atelier de boucherie (préciser le nom du responsable juridique dans le cas où il est différent du responsable des opérations de découpe) :

Nom ou raison sociale :

No SIRET de l'établissement :

Adresse :

Téléphone :

1. Atteste avoir pris connaissance de la présente annexe et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène « boucher ».
2. M'engage à respecter et faire respecter l'ensemble de ces dispositions.
3. M'engage à faire effectuer la vérification du respect de l'ensemble de ces dispositions par un organisme tiers.

Fait à

, le

Signature du boucher :

Nom, prénom et signature du responsable  
(si le boucher n'est pas le responsable juridique  
de l'établissement)

Cachet de l'entreprise :