

DIRECTION DÉPARTEMENTALE
DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DU VAR
Mission Alimentation et Restauration

DEMANDE D'AUTORISATION
A RECEPIONNER DES VIANDES DE BOVINS DE PLUS DE 30 MOIS RENFERMANT DE L'OS VERTEBRAL
ET ENGAGEMENT
A PROCEDER A LEUR DESOSSAGE SELON LES MODALITES DEFINIES
DANS LE CAHIER DES CHARGES (1) CI-DESSOUS

➔ COMPLETER LES PARTIES ENCADREES AU VERSO, SIGNER, ET RENVOYER CE DOCUMENT A :
Préfecture du Var – Direction départementale de la Protection des Populations – Mission Alimentation et Restauration
Boulevard du 112^{ème} Régiment d'Infanterie - CS 31209 – 83070 TOULON Cedex

Je soussigné, responsable juridique ou boucher responsable de la boucherie indiquée au verso,

1 – m'engage à respecter les points suivants :

Ces mesures concernent uniquement les morceaux attenants à la colonne vertébrale : aloyau, train de côtes, basses côtes, et collier des bovins de plus de 30 mois.

a - Transporter des carcasses, quartiers et pièces de gros, et stockage en chambre froide.

Mettre en œuvre les moyens nécessaires pour empêcher le contact entre la viande des bovins de plus de 30 mois et les autres viandes.

b - 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 spécifié.
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.

c - 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.

d - 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.

2 – . Atteste avoir pris connaissance de la présente annexe et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène « boucher ».

3. M'engage à faire effectuer la vérification du respect de l'ensemble de ces dispositions par un organisme tiers.

adresse de la boucherie :

téléphone :

nom ou raison sociale

n° SIRET du siège social :

n° SIRET de la boucherie :

Fait à, le

Signature du boucher :

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

Cachet de l'entreprise

Aucune réception et traitement de viandes avec os de colonne vertébrale de bovins de plus de trente mois ne peut être faite tant que l'autorisation de Direction Départementale de la Protection des Populations n'est pas délivrée. Aucune subvention pour l'aide à l'élimination de ces déchets ne pourra également être versée avant la délivrance de l'autorisation.

Partie réservée à l'Administration

Etablissement enregistré par la Direction Départementale de la Protection des Populations sous le numéro :

.....

Je soussignée, directrice départementale de la Protection des Populations du Var, après avoir pris connaissance de l'engagement ci-dessus sur le retrait, le tri et la collecte des os de la colonne vertébrale de bovins âgés de plus de 30 mois, **autorise la personne citée ci-dessus** à réceptionner des viandes sur os (carcasses, demi-carcasses, quartiers, pièces de découpe de gros) de plus de 30 mois renfermant de l'os vertébral et à procéder à leur désossage selon les modalités définies dans le cahier des charges ci-dessus.

Cette autorisation peut être retirée sans délai en cas de constatation de non-respect de l'engagement ci-annexé.

Fait à Toulon, le