

CAHIER DES CHARGES DU BOUCHER SUR LE RETRAIT, LE TRI ET L'ÉVACUATION DES OS DE COLONNE VERTÉBRALE DES BOVINS DE PLUS DE 30 MOIS

Le travail des viandes bovines en carcasses, demi-carcasses, quartiers et pièces de gros avec os est le cœur du métier de boucher.

Ce travail permet :

- de valoriser la viande des animaux qu'il commercialise par une découpe artisanale ;
- de préserver l'intégrité des morceaux attenants à la colonne par une découpe artisanale et respecter les limites de coupe réglementaire (arrêté de 1971) ;
- d'assurer une meilleure conservation en vue d'une maturation et d'une protection naturelle vis-à-vis des micro-organismes pathogènes ;
- de limiter la dessiccation, les pertes de poids et les défauts de coloration.

Mme, M., boucher
responsable des opérations de découpe de viandes bovines au sein de la boucherie (ou l'atelier de boucherie) située :

Adresse :

et Mme, M.
responsable juridique de la boucherie (ou l'atelier de boucherie) (1) :

Nom ou raison sociale :

N° de SIRET de l'établissement :

Adresse :

Téléphone :

1. Atteste avoir pris connaissance du présent cahier des charges et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène (boucher).

2. S'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) Transport 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) Organisation du désossage de la viande bovine de plus de 30 mois attendant à la colonne vertébrale :

Au fur et à mesure des besoins du désossage :

- utiliser une planche de découpe dédiée au retrait des os de la colonne vertébrale des muscles concernés ;
- désosser selon les séquences suivantes les groupes de muscles attenants à la colonne vertébrale :
 - collier ;
 - basses-côtes ;
 - milieu de train de côtes ;
 - aloyau (il est possible de lever le filet en premier puis de désosser le faux-filet en deux séances) ;
- utiliser des outils identifiables et dédiés à cette opération ;

- isoler les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens sur la planche réservée à cette opération.

A l'issue du désossage :

- déposer les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens et les autres déchets obtenus de ce désossage (2) dans un bac identifié « MRS, matières de catégorie 1 » et réservé à ce seul usage. Le bac réutilisable doit être constitué d'un matériau rigide, étanche, imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique ;
 - en outre, le bac doit permettre une préhension sûre et une manipulation aisée ;
 - dénaturer ces os au bleu de méthylène ou au moyen de tout autre colorant autorisé par la direction générale de l'alimentation (tartrazine, ...). Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne dans le bac ;
 - stocker ce bac fermé dans un local réfrigéré ;
 - nettoyer puis laisser tremper les outils de découpe dédiés 1 heure dans de l'eau de javel à 2 % de chlore actif, ou tout autre produit et procédure autorisés ou homologués par le ministère de l'agriculture pour cet usage ;
 - se laver efficacement les mains selon le protocole décrit dans la fiche « hygiène des manipulateurs » du guide de bonnes pratiques d'hygiène (bouchers) ;
- c) Entretien des plans de travail de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste :
- récupérer, par raclage, les éventuelles esquilles d'os générées lors du désossage de la colonne vertébrale, et les déposer dans le bac identifié « MSR, matière de catégorie 1 » ;
 - nettoyer puis désinfecter à l'eau de javel à 2 % de chlore actif ou tout autre produit et procédure autorisés ou homologués par le ministère de l'agriculture pour cet usage après chaque désossage des muscles concernés, la planche réservée à cette opération. Vous pouvez vous référer au protocole décrit dans la fiche « nettoyage et désinfection » du guide de bonnes pratiques d'hygiène (bouchers) en respectant le TACT (température, action mécanique, concentration, temps d'action) et les fréquences appropriées ;
- d) Récupération des éventuelles esquilles d'os générées lors du désossage de la colonne vertébrale tombées au sol, avant nettoyage du sol ;
- e) Evacuation des déchets relevant de l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale (2);
- f) Nettoyer puis désinfecter à l'eau de javel à 2 % de chlore actif pendant une heure à température ambiante (ou tout autre produit et procédure autorisés ou homologués par le ministère de l'agriculture pour cet usage) le bac MRS, matières de catégorie 1 après chaque opération de collecte. Vous pouvez vous référer au protocole décrit dans la fiche « nettoyage et désinfection » du guide de bonnes pratiques d'hygiène (bouchers) en respectant le TACT (température, action mécanique, concentration, temps d'action).
- g) Opérations documentaires :
- A réception des factures concernant les bovins de plus de vingt quatre mois, les classer par ordre chronologique d'arrivée et les numéroter ;
- Exiger de la part du collecteur des colonnes vertébrales un document d'accompagnement, figurant à l'annexe 2. Ce document comportera en particulier la date d'enlèvement et, après pesée, le poids des déchets visés au point 2 (e), indiqué sous la responsabilité du boucher. Ce document est à conserver pendant une période minimale de deux ans et à mettre à la

disposition des administrations en cas de contrôle. L'archivage des documents commerciaux vaut tenue de registre du suivi du poids des os de la colonne et des déchets issus du désossage de la colonne, retirés et collectés.

h) Information et formation du personnel :

Informez l'ensemble du personnel sur le respect de ce cahier des charges. Prévoir la formation d'au moins une personne de l'entreprise au guide de bonnes pratiques d'hygiène (boucher). Mettre en place dans l'entreprise une affiche résumant ces engagements.

Je soussigné(e), Mme, M., boucher, m'engage à respecter et à faire respecter les engagements ci-dessus et à faire effectuer la vérification du respect du présent cahier des charges par un organisme tiers.

J'autorise la publication, sur une liste mise à jour régulièrement et consultable sur le site du ministère de l'agriculture, de la raison sociale et des coordonnées de mon établissement pour lequel je sollicite l'autorisation ci-dessus.

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

Engagement à transmettre à la direction des services vétérinaires du département d'implantation de la boucherie, en vue de l'autorisation à s'approvisionner en carcasses, demi-carcasses, quartiers, pièces de gros avec os.

-
- (1) Préciser le nom du responsable juridique de la boucherie dans le cas où il est différent du responsable des opérations de découpe.
 - (2) Qui ne doivent pas contenir des déchets des autres opérations que le désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale, tels que les déchets résultant du parage.