

Manuel des abattoirs provinciaux



Termes juridiques

Remerciement à l'Agence canadienne d'inspection des aliments

Le présent Manuel des abattoirs (le « Manuel ») contient des renseignements qui ont été adaptés à partir de documents connexes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), avec l'autorisation de celle-ci.

Avis de droits d'auteur

© 2025, Gouvernement du Manitoba. Tous les droits sont réservés. Sauf indication contraire, le gouvernement du Manitoba est propriétaire des droits d'auteur de tous les renseignements contenus dans le présent Manuel.

Protection des marques de commerce

Certains des noms, graphiques, logos, icônes, dessins, mots, titres ou termes utilisés dans le présent Manuel peuvent constituer des appellations commerciales ou des marques de service d'Agriculture Manitoba, du gouvernement du Manitoba ou de tiers. L'utilisation de marques de commerce dans le présent Manuel ne signifie pas qu'une licence de quelque nature que ce soit a été accordée. Toute copie ou modification non autorisée des marques de commerce ou de parties de celles-ci peut constituer une violation du droit fédéral ou de la common law, ou encore de lois sur les marques de commerce ou les droits d'auteur, et pourrait faire l'objet d'une action en justice.

Avis de non-responsabilité

Le présent Manuel est conçu à des fins d'information uniquement. Les renseignements qu'il contient n'ont pas pour but ou pour effet escompté de remplacer les conseils d'un professionnel. Les utilisateurs de ce Manuel doivent consulter leurs conseillers professionnels pour déterminer si les renseignements contenus dans celui-ci sont pertinents dans leur situation.

Bien que les renseignements contenus dans le présent Manuel aient été préparés et rassemblés avec soin, le gouvernement du Manitoba et ses ministres, dirigeants, employés et mandataires ne font aucune déclaration, expresse ou implicite, quant à l'exactitude, l'exhaustivité ou la fiabilité de ces renseignements.

Ceux-ci peuvent être modifiés ou mis à jour sans préavis. On peut obtenir les mises à jour à manitoba.ca/agriculture/food-safety/index.fr.html ou en communiquant avec Agriculture Manitoba à l'adresse indiquée ci-dessous.

Liens

Les liens renvoyant à des parties ou à des sites ne sont fournis que pour faciliter la tâche des utilisateurs de ce Manuel et ils ne constituent pas un soutien à ces parties ou à ces sites ni une déclaration ou une garantie quant à l'exactitude des renseignements qui y sont fournis. Le gouvernement du Manitoba n'assume aucune responsabilité pour les actes, les erreurs ou les omissions des parties externes au site ni pour la documentation qu'elles fournissent.

Absence de responsabilité

Le gouvernement du Manitoba et ses ministres, dirigeants, employés et mandataires ne seront pas tenus responsables envers toute personne, organisation ou entité ayant accès à ce Manuel pour toute blessure (y compris la mort), toute perte ou tout dommage de quelque nature que ce soit, direct, indirect, spécial, accessoire ou consécutif, quelle qu'en soit la cause, qu'ils résultent d'une négligence ou d'un autre motif, qui pourraient résulter de l'utilisation des renseignements fournis dans le présent Manuel ou sur tout autre site auquel il est possible d'accéder par l'intermédiaire du présent Manuel, même s'ils sont prévisibles ou si le gouvernement du Manitoba a été informé de la possibilité qu'ils se produisent.

Restrictions d'utilisation

Il est interdit de modifier, de reformuler, d'adapter, de transformer, de retoucher, de changer ou de désassembler le présent Manuel ou d'exploiter commercialement son contenu sans l'autorisation écrite préalable du gouvernement du Manitoba. Les demandes d'approbation peuvent être envoyées à l'adresse suivante :

Agriculture Manitoba
Division de la promotion de l'industrie
Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments
545 University Crescent
Winnipeg (Manitoba) R3T 5S6
Courriel : foodsafety@gov.mb.ca

Législation pertinente

L'utilisation du présent Manuel et tout litige découlant de ce Manuel ou en lien avec lui sont régis, interprétés et appliqués conformément aux lois du Manitoba, Canada.

Table des matières

Préface	7
----------------------	---

Chapitre 1

Procédures d'habillage	10
Procédures générales d'habillage hygiénique pour toutes les espèces	11
Procédures d'habillage spécifiques aux espèces à viande rouge	13
Habillage complet des carcasses	13
Habillage des bovins et des cervidés.....	13
Habillage des ovins et des caprins	14
Habillage des équidés.....	15
Habillage des autruches, des nandous et des émeus	16
Habillage des porcs : sans peau	17
Habillage des porcs : avec la peau	18
Habillage partiel des carcasses	19
Porcs BBQ (porcs de marché ou plus jeunes).....	20
Chèvres avec peau, sans poils.....	20
Moutons et chèvres avec peau, avec poils	21
Procédures d'habillage spécifiques à la volaille et aux lapins	22
Habillage complet de la volaille	22
Habillage partiel de la volaille - carcasses de volaille avec tête et pattes.....	22
Habillage complet des lapins	23
Habillage partiel des lapins - carcasses avec tête.....	23

Chapitre 2

Récolte des organes dans les abattoirs provinciaux	26
Procédures pour les exploitants d'abattoirs.....	27
Procédures pour les inspecteurs des viandes	28
Organes pouvant être récoltés et méthode de récolte	29
Tractus gastro-intestinal.....	29
Vessie	30
Gésier	30
Pattes	31
Mammifères.....	31
Pieds ou pattes de volaille ou de lapin.....	32
Cerveau ou tête entière	32
Mammifères	33
Têtes de volaille	34
Viandes de tête	34
Sang	35
Cœur	35

Poumons ou trachées	36
Foie	36
Vésicule biliaire	37
Viande d'œsophage ou herbière	37
Yeux ou moelle épinière	38
Glandes mammaires ou pis	38
Utérus	38
Testicules et pénis	38
Rate	38
Queues	39
Reins	39
Ovules	39
Thymus	39
Pancréas	39
Tissu adipeux	39
Glandes salivaires	40
Bile	40

Chapitre 3

Manipulation des matières à risque spécifiées dans les abattoirs provinciaux	42
Réglementation sur l'enlèvement des MRS dans les abattoirs provinciaux	43
Matières à risque spécifiées	44
Contrôle des MRS	45
Abattage	45
Habillage et éviscération des carcasses	49
Transformation des carcasses - découpage et désossage	52
Collecte, coloration et élimination des MRS	54
Manipulation des déchets au sol dans toutes les zones désignées pour les MRS	56

Chapitre 4

Directives sur l'utilisation de matières non comestibles produites dans les abattoirs pour l'alimentation animale	62
--	----

Chapitre 5

Annexe - Modèles de Procédures Normalisées d'Exploitation pour la Récolte d'Organes	66
--	----

Préface

Les exploitants d'abattoirs provinciaux et les inspecteurs des viandes (agents hygiénistes) jouent un rôle essentiel dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Ils contribuent à garantir une manipulation sûre et hygiénique de la viande et des produits à base de viande, à limiter le risque de maladies d'origine alimentaire et à faire en sorte que les animaux soient manipulés et récoltés sans cruauté.

Ce manuel destiné aux exploitants d'abattoirs provinciaux et aux inspecteurs des viandes est conçu pour fournir des renseignements sur les pratiques opérationnelles au sein des abattoirs provinciaux. Il porte sur les sujets suivants :

- **Procédures d'habillage** : Techniques appropriées pour l'habillage des carcasses
- **Récolte des organes** : Meilleures pratiques pour l'enlèvement et la manipulation hygiéniques d'organes destinés à la consommation humaine ou à une transformation ultérieure
- **Gestion des matières à risque spécifiées (MRS)** : Directives pour l'identification, la séparation et l'élimination des MRS
- **Utilisation de matières non comestibles produites dans un abattoir pour l'alimentation animale** : Directives opérationnelles à l'intention des exploitants d'abattoirs provinciaux pour la récolte et la manipulation de matières non comestibles destinées à l'alimentation animale

CHAPITRE 1

Procédures d'habillage



CHAPITRE 1

Procédures d'habillage

La contamination des carcasses par de la matière fécale ou par ingesta est une cause fréquente de contamination par des agents pathogènes d'origine alimentaire qui peuvent être présents dans le tractus gastro-intestinal et à l'extérieur de la carcasse. Il est important d'utiliser des procédures d'habillage qui limitent la contamination bactérienne des parties comestibles de la carcasse.

Le présent chapitre décrit les procédures d'habillage hygiénique pour toutes les espèces d'animaux destinés à l'alimentation. L'exploitant d'un abattoir doit respecter ces exigences afin de garantir que les carcasses et leurs parties sont préparées de manière hygiénique et sont prêtes pour l'inspection.

L'habillage est défini comme l'ensemble des mesures prises après l'étourdissement et la saignée d'un animal destiné à l'alimentation. Il est important de prévenir la contamination de la viande à toutes les étapes de l'habillage, y compris les suivantes :

- le déplacement et le levage;
- le dépouillement ou la plumaison;
- l'éviscération;
- la fente et le parage;
- le nettoyage et le lavage;
- la réfrigération;
- la transformation ultérieure.

Procédures générales d'habillage hygiénique pour toutes les espèces

Effectuer les procédures d'habillage de manière hygiénique en prenant des mesures pour éviter la contamination.

Suivre les pratiques suivantes :

- Enlever la plaie de saignée.
- S'assurer que la peau est coupée de l'intérieur vers l'extérieur.
- Utiliser de l'air filtré lorsque de l'air forcé est utilisé pour le dépouillement ou la séparation de tissus.
- S'assurer que la carcasse ne touche aucune autre carcasse tout au long du processus d'habillage.
- Éviter que toute carcasse ayant un défaut pathologique ou une contamination visible touche les autres carcasses.
- Éviter la contamination de la carcasse par des mains, des couteaux, des poils et des peaux sales durant le dépouillement.
- Éviter que les carcasses entrent en contact avec le sol ou des structures insalubres.
- Éviter que les carcasses soient en contact avec des éclaboussures venant du plancher ou d'autres structures insalubres.
- Éviter le transfert des têtes par-dessus les produits à base de viande comestibles non protégés, à moins qu'il y ait des mesures de contrôle efficaces en place (p. ex. des cuvettes, des plateaux) pour protéger ces produits contre la contamination croisée.
- Enlever immédiatement toute contamination fécale, d'ingesta ou de lait qui a lieu au cours de l'habillage de manière à éviter la contamination des carcasses; le lavage n'est pas autorisé pour enlever la contamination.
- Enlever toute poussière d'os et tous caillots sanguins résiduels avant la réfrigération.
- Effectuer une douche interne et externe finale de la carcasse pour améliorer la qualité microbiologique avant la réfrigération.
- S'assurer que les instruments et l'équipement utilisés dans l'habillage sont propres et assainis. Les nettoyer immédiatement s'ils sont contaminés (p. ex. s'ils touchent des matières non comestibles, des défauts pathologiques ou tout autre danger biologique, chimique ou physique).

- Une attention particulière devrait être prise pour :
 - les couteaux de saignées;
 - les couteaux pour fendre la poitrine et ouvrir l'abdomen,
 - l'équipement de présentation des viscères (p. ex. crochets, plateau, tables);
 - les batteurs utilisés pour éviter la formation de caillots dans le sang.
- Disposer d'équipement et d'outils spécifiques pour éviter la contamination croisée (p. ex. bottes et tabliers pour les ouvriers, outils réservés au contact avec les MRS, tabliers distincts pour les ouvriers dans les étables).

Procédures d'habillage spécifiques aux espèces à viande rouge

Habillage complet des carcasses

Habillage des bovins et des cervidés

- Enlever les glandes mammaires et les nœuds lymphatiques mammaires.
- Enlever le pénis et le prépuce.
- Enlever les pattes avant le dépouillement de la carcasse; enlever la peau au-dessus et en dessous du site de sectionnement de la patte.
- Enlever les cornes, le cas échéant, en évitant d'ouvrir le crâne.
- Enlever la peau, en procédant à partir du crochet vers le bas et en s'éloignant de la carcasse.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus, effectuer sa ligature avec le col de la vessie (au moyen d'une ligature ou d'une agrafe) et l'insérer dans un sac de plastique, avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Enlever la tête dépouillée. S'assurer que la tête est minutieusement lavée, y compris les cavités orales et nasales, avant toute incision.
- Dégager la langue et enlever les amygdales palatines afin d'exposer les nœuds lymphatiques rétro-pharyngiens.
- Dégager l'œsophage de la trachée et des tissus environnants (p. ex. avec une tige) et le ligaturer avant l'éviscération.
- Éviscérer la carcasse.
- Fendre la carcasse, sauf dans le cas des veaux, après que toute contamination a été enlevée le long de la ligne de fente.
- Enlever entièrement la moelle épinière des carcasses de bovins de plus de 30 mois (PTM) avant la douche finale, en prêtant une attention particulière aux extrémités. Pour de plus amples renseignements, se reporter au chapitre 3 concernant la manipulation des matières à risque spécifiées (MRS) dans les abattoirs provinciaux.

Habillage des ovins et des caprins

- Enlever les glandes mammaires et les nœuds lymphatiques mammaires.
- Enlever le pénis et le prépuce.
- Enlever les pattes avant le dépouillement de la carcasse; enlever la peau au-dessus et en dessous du site de sectionnement de la patte.
- Enlever les cornes, le cas échéant, en évitant d'ouvrir le crâne.
- Enlever la peau, en procédant à partir du crochet vers le bas et en s'éloignant de la carcasse.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus, puis atténuer toute fuite venant du rectum (p. ex. au moyen d'une attache, d'une agrafe ou du bouchage) avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Enlever la tête dépouillée. S'assurer que la tête est minutieusement lavée, y compris les cavités orales et nasales, avant toute incision.
- Dégager la langue et enlever les amygdales palatines afin d'exposer les nœuds lymphatiques rétro-pharyngiens.
- Dégager l'œsophage de la trachée et des tissus environnants (p. ex. avec une tige) et le ligaturer avant l'éviscération.
- Éviscérer la carcasse.

Habillage des équidés

- Enlever les glandes mammaires et les nœuds lymphatiques mammaires.
- Enlever le pénis et le prépuce.
- Enlever les pattes avant le dépouillement de la carcasse; enlever la peau au-dessus et en dessous du site de sectionnement de la patte.
- Enlever la peau, en procédant à partir du crochet vers le bas et en s'éloignant de la carcasse.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus, effectuer sa ligature avec le col de la vessie (au moyen d'une ligature ou d'une agrafe) et l'insérer dans un sac de plastique, avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Enlever la tête dépouillée. S'assurer que la tête est minutieusement lavée, y compris les cavités orales et nasales, avant toute incision.
- Dégager la langue et enlever les amygdales palatines afin d'exposer les nœuds lymphatiques rétro-pharyngiens.
- Éviscérer la carcasse.
- Fendre la carcasse après que toute contamination a été enlevée le long de la ligne de fente.

Habillage des autruches, des nandous et des émeus

- Enlever les pattes.
- Déplumer la ligne d'incision, en procédant à partir du crochet vers le bas et en s'éloignant de la carcasse, puis enlever la peau, y compris celle du cou.
- Ouvrir la carcasse en incisant autour du cloaque, puis insérer celui-ci dans un sac de plastique afin de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Ouvrir la carcasse après que toutes les plumes et la contamination ont été enlevées :
 - pour les autruches, en coupant les côtes et en tirant le sternum vers le bas;
 - pour les nandous et les émeus, en fendant le sternum le long de la ligne médiane et en poursuivant l'ouverture par une incision le long de la ligne médiane de l'abdomen.
- Enlever les abats rouges avant l'intestin afin d'éviter la contamination des organes en cas de rupture accidentelle de l'intestin (fragile).

Habillage des porcs : sans peau

- Laver la carcasse avant d'enlever la peau.
- Enlever les glandes mammaires et les nœuds lymphatiques mammaires.
- Enlever le pénis et le prépuce.
- Enlever les pattes avant le dépouillement de la carcasse; enlever la peau au-dessus et en dessous du site de sectionnement de la patte.
- Enlever la peau, en procédant à partir du crochet vers le bas et en s'éloignant de la carcasse.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus et effectuer sa ligature avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Laver minutieusement la tête, y compris les cavités orales et nasales, avant de dissocier entièrement ou partiellement la tête dépouillée.
- Dégager la langue et exposer les nœuds lymphatiques mandibulaires.
- Éviscérer la carcasse.
- Fendre la carcasse jusqu'au cou, à la limite de la tête.

Habillage des porcs : avec la peau

- Enlever toutes les soies, pellicules et saletés (y compris sur les pattes) par échaudage, épilation, flambage, trempage dans la résine, polissage ou rasage, et enlever les espaces inter-digités si nécessaire pour atteindre ce résultat.
- Enlever tout onglon.
- Laver la carcasse avant de l'ouvrir.
- Enlever par dépouillement ou parage toutes les soies, pellicules ou saletés qui sont encore présentes après le lavage, immédiatement avant l'ouverture.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus et effectuer sa ligature avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Laver minutieusement la tête, y compris les cavités orales et nasales, avant de dissocier entièrement ou partiellement la tête dépouillée.
- Dégager la langue et exposer les nœuds lymphatiques mandibulaires.
- Éviscérer la carcasse.
- Fendre la carcasse de la queue jusqu'au cou, à la jonction du cou et de la tête.

Habillage partiel des carcasses

L'habillage partiel des carcasses fait référence au processus de préparation d'une carcasse pour la consommation en enlevant certains organes et tissus internes, mais en en laissant d'autres intacts. Cela se fait souvent pour des coupes spécifiques.

L'habillage partiel doit être approuvé par Agriculture Manitoba. Il est toujours conditionnel à la possibilité d'effectuer l'évaluation post mortem comme prévue, telle qu'elle est décrite dans le document **Procédures d'évaluation post mortem** de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Ainsi, certaines procédures d'habillage partiel peuvent ne pas être permises (p. ex. les carcasses de veau avec la peau).

Étant donné la nature particulière de l'habillage partiel, une inspection supplémentaire sera nécessaire pour s'assurer que les résultats décrits dans cette section sont respectés.

Les procédures indiquées ci-dessous décrivent les meilleures pratiques reconnues par l'ACIA et Agriculture Manitoba, mais n'empêchent pas l'application des procédures de routine décrites dans la section sur l'habillage complet.

Porcs BBQ (porcs de marché ou plus jeunes)

- Toutes les procédures d'habillage du porc s'appliquent, à l'exception de la dislocation de la tête et de la fente de la carcasse.

Chèvres avec peau, sans poils

- Enlever tous les poils et toutes les saletés (y compris sur les pattes) par échaudage, épilation, flambage ou rasage, et enlever les espaces interdigitaux si cela est nécessaire pour atteindre ce résultat.
- Enlever tout onglon.
- Laver la carcasse avant de l'ouvrir.
- Enlever par dépouillement ou parage tous les poils ou toutes les saletés qui sont encore présents après le lavage, immédiatement avant l'ouverture.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus, puis atténuer toute fuite venant du rectum (p. ex. au moyen d'une ligature, d'une agrafe ou du bouchage) avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Laver minutieusement la tête, y compris les cavités orales et nasales, avant toute coupe.
- Dégager la langue et enlever les amygdales palatines afin d'exposer les nœuds lymphatiques rétro-pharyngiens.
- Dégager l'œsophage de la trachée et des tissus environnants (p. ex. avec une tige) et le ligaturer avant l'éviscération.
- Éviscérer la carcasse partiellement ou entièrement (selon l'autorisation d'Agriculture Manitoba).

Moutons et chèvres avec peau, avec poils

Seuls les animaux et les carcasses propres sont admissibles à l'habillage avec peau, avec poils. Suivre les étapes ci-dessous :

- Enlever tout poil par rasage le long des lignes d'incision et tenir le poil le plus court possible.
- Enlever toute saleté des pattes.
- Laver la carcasse. Réduire toute rétention d'eau avant d'ouvrir la carcasse.
- Enlever par dépouillement ou parage toutes les soies, pellicules ou saletés qui sont encore présentes après le lavage immédiatement avant l'ouverture.
- Ouvrir la poitrine et la ligne médiane de l'abdomen après que la contamination a été enlevée le long de la ligne d'incision.
- Dégager le rectum en faisant une incision circulaire autour de l'anus, puis atténuer toute fuite venant du rectum (p. ex. au moyen d'une attache, d'une agrafe ou du bouchage) avant de le relâcher dans la cavité pelvienne.
- Laver minutieusement la tête, y compris les cavités orales et nasales, avant toute coupe.
- Dégager la langue et enlever les amygdales palatines afin d'exposer les nœuds lymphatiques rétro-pharyngiens.
- Dégager l'œsophage de la trachée et des tissus environnants (p. ex. avec une tige) et le ligaturer avant l'éviscération.
- Éviscérer la carcasse partiellement ou entièrement (selon l'autorisation d'Agriculture Manitoba).

Procédures d'habillage spécifiques à la volaille et aux lapins

Habillage complet de la volaille

- Enlever toutes les plumes, les poils, les saletés et les pellicules de la carcasse.
- Laver soigneusement l'ensemble de la carcasse après le déplumage, afin d'éliminer toutes les matières étrangères visibles et avant d'effectuer toute incision.
- Retirer les têtes, les glandes uropygiennes et les pattes à l'articulation du tarse.
- Ouvrir la carcasse en incisant autour du cloaque, puis faire une incision pas plus longue que nécessaire pour l'éviscération, tout en s'assurant de maintenir l'intégrité du tractus gastro-intestinal.
- Éviscérer la carcasse, avec ou sans les reins.

Habillage partiel de la volaille – carcasses de volaille avec tête et pattes

- Enlever toutes les plumes, les poils, les saletés et les pellicules de la carcasse.
- Laver soigneusement l'ensemble de la carcasse après le déplumage, afin d'éliminer toutes les matières étrangères visibles et avant toute incision.
- S'assurer que les pattes et la tête (en portant une attention particulière aux cavités orales et nasales) sont exemptes de maladies et de toute contamination visible avant l'ouverture de la carcasse.
- Ouvrir la carcasse en incisant autour du cloaque, puis faire une incision pas plus longue que nécessaire pour l'éviscération, tout en s'assurant de maintenir l'intégrité du tractus gastro-intestinal.
- Éviscérer la carcasse, avec ou sans les reins.
- Enlever l'épiderme et les onglons avant la réfrigération.
- Étiqueter conformément les carcasses avec des glandes uropygiennes.

Habillage complet des lapins

- Enlever la tête après l'étourdissement.
- Couper la patte libre à l'articulation tibio-tarsienne.
- Effectuer une incision peu profonde de la peau entre les membres postérieurs et la région inguinale.
- Enlever la peau par-dessus l'articulation tibio-tarsienne.
- Enlever la peau de la carcasse en tirant vers le bas à partir de la patte libre vers les pattes avant et en s'assurant de l'éloigner de la carcasse.
- Enlever les pattes.
- S'assurer que la carcasse est exempte de toute contamination visible avant la douche finale qui devra enlever tout poil résiduel.
- Éviscérer la carcasse.

Habillage partiel des lapins – carcasses avec tête

- Couper la patte libre à l'articulation tibio-tarsienne.
- Effectuer une incision peu profonde de la peau entre les membres postérieurs et la région inguinale.
- Enlever la peau par-dessus l'articulation tibio-tarsienne.
- Enlever la peau de la carcasse en tirant vers le bas à partir de la patte libre vers les pattes avant et en s'assurant de l'éloigner de la carcasse.
- Enlever les pattes.
- Enlever complètement la peau et le poil de la tête. La tête et les cavités orale et nasale doivent être exemptes de maladie, d'écoulement et de contamination visible.
- S'assurer que la carcasse est exempte de toute contamination visible avant la douche finale qui devra enlever tout poil résiduel.
- Éviscérer la carcasse.

CHAPITRE 2

Récolte des organes dans les abattoirs provinciaux



Récolte des organes dans les abattoirs provinciaux

De nombreux organes, tels que le foie, les reins, le cœur et la langue, sont considérés comme des mets délicats dans diverses cultures et sont consommés comme des produits alimentaires.

Une récolte adéquate permet d'utiliser ces organes comme source de nourriture, maximisant ainsi la valeur nutritionnelle et économique des animaux destinés à l'alimentation.

Toutefois, les organes contaminés peuvent abriter des bactéries nocives qui peuvent se propager dans la chaîne alimentaire s'ils ne sont pas manipulés correctement. Les pratiques hygiéniques réduisent ce risque et contribuent à protéger les consommateurs contre les maladies d'origine alimentaire. Une récolte hygiénique permet également de préserver la qualité et la fraîcheur d'un organe, ce qui se traduit par un produit plus désirable pour les consommateurs.

Ce chapitre présente les procédures générales de récolte d'organes dans les abattoirs provinciaux. Il indique également les organes qui peuvent être vendus au Manitoba.

Procédures pour les exploitants d'abattoirs

Les organes récoltés sur une carcasse approuvée et recueillis dans de bonnes conditions d'hygiène peuvent être vendus en tant qu'aliments propres à la consommation humaine lorsque la procédure suivante est respectée :

- Présenter les organes récoltés à votre inspecteur des viandes pour qu'il les inspecte. Seuls les produits récoltés de manière hygiénique et exempts de contamination et de pathologie seront approuvés.
- Continuer à manipuler les organes ou le sang récoltés dans de bonnes conditions d'hygiène. Réfrigérer les produits immédiatement à 4 °C pour éviter tout risque en matière de sécurité alimentaire.
- Les organes récoltés doivent avoir une température interne inférieure ou égale à 4 °C avant la vente.
- Récupérer les organes approuvés dans un conteneur en vrac. Cependant, si des organes non approuvés ont été recueillis par inadvertance, l'ensemble du conteneur sera condamné.
- Réaliser une procédure opérationnelle normalisée (PON) écrite et soumettre celle-ci à l'approbation de l'inspecteur des viandes avant de récolter des organes nécessitant une procédure de nettoyage supplémentaire, tels que le tractus gastro-intestinal, la vessie, le gésier, les pieds et les pattes, et la cervelle (le cas échéant).
 - Des modèles pour les PON sont fournis en annexe ou ici :
Province of Manitoba | agriculture - Manuel d'abattoir provincial

Procédures pour les inspecteurs des viandes

- Votre inspecteur des viandes examinera et approuvera la procédure opérationnelle normalisée, le cas échéant.

Organes pouvant être récoltés et méthode de récolte

Les organes récoltés suivants peuvent être vendus au Manitoba :

Tractus gastro-intestinal

Exigences générales

- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que le tractus gastro-intestinal (TGI) sera récolté pour la consommation humaine.
- Toute partie du TGI peut être récoltée comme boyaux, à l'exception de l'iléon distal des bovins (bovins de tous âges).
- Ouvrir, vider et nettoyer toutes les parties du TGI d'une manière qui évite tout risque de contamination croisée (p. ex. dans une zone séparée du poste d'éviscération).
- L'inspecteur doit examiner la totalité du TGI et approuver seulement les parties saines pour la récolte.
- Il est interdit d'accumuler les TGI pour une préparation ultérieure.

Procédure

Les étapes un à trois ci-dessous doivent être réalisées dans une zone réservée du poste d'abattage (séparée de la zone où sont manipulés les carcasses éviscérées habillées et d'autres organes approuvés).

1. Vider et rincer le TGI ou toute partie de celui-ci jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire.
2. Enlever toute contamination ou anomalie (inflammation, bosse, corps étranger, lésion parasitaire).
3. Recueillir le TGI dans un contenant propre.
4. Présenter le TGI recueilli à l'inspecteur sur place aux fins d'inspection et d'approbation.
5. Transférer les parties approuvées dans une chambre de réfrigération.

Vessie

Exigences générales

- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que la vessie sera récoltée pour la consommation humaine.
- La vessie de toutes les espèces peut être utilisée comme boyau.

Procédure

1. Vider et rincer la vessie jusqu'à ce qu'elle soit propre.
2. Présenter les vessies recueillies à l'inspecteur sur place aux fins d'inspection et d'approbation.
3. Transférer les parties approuvées dans une chambre de réfrigération.

Gésier

Exigences générales

- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que le gésier sera récolté pour la consommation humaine.
- La récolte du gésier de toutes les espèces est autorisée.
- Il est interdit d'accumuler les gésiers pour une préparation ultérieure.

Procédure

1. Séparer le gésier des viscères.
2. Ouvrir le gésier et en retirer le contenu et la muqueuse.
3. Enlever la graisse contaminée sur la surface extérieure.
4. Bien rincer.
5. Présenter le gésier recueilli à l'inspecteur sur place aux fins d'inspection et d'approbation.
6. Transférer les parties approuvées dans une chambre de réfrigération.

Pattes

Exigences générales

- La récolte de pattes de toutes les espèces est autorisée.
- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que les pattes seront récoltées pour la consommation humaine.
- Les pattes ne peuvent être récoltées sur une carcasse ou un animal condamné.
- Il est interdit d'accumuler les pattes pour une préparation ultérieure.
- Placer la cuve d'échaudage des pattes dans une zone compatible (hygiénique) de la salle d'échaudage, de la salle d'abattage ou dans une salle physiquement isolée de la zone des produits non comestibles avoisinante ou dans toute autre zone de transformation de produits comestibles.

Mammifères

- Enlever les pattes à l'articulation du genou ou du jarret.
- Rincer et échauder les pattes pour éliminer toute contamination (p. ex. matières fécales et saletés).
- Procéder au flambage, à l'épilation ou au rasage pour enlever les poils.
- Enlever les sabots.
- Couper l'articulation ou l'os exposé à toute contamination pendant l'échaudage et le nettoyage.
- Présenter les pattes recueillies à l'inspecteur sur place aux fins d'inspection et d'approbation.
- Procéder au refroidissement des parties approuvées à 4 °C ou moins dans les quatre heures suivant l'échaudage.

Pieds ou pattes de volaille ou de lapin

- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que les pieds seront récoltés pour la consommation humaine.
- Les pieds doivent rester attachés à la carcasse jusqu'à l'inspection post mortem.
- Les pieds d'oiseaux ou de lapins condamnés ne peuvent être conservés pour la consommation humaine. Si les pieds sont contaminés de manière importante ou en mauvais état, les enlever de la carcasse.
- Placer la cuve d'échaudage des pieds dans une zone compatible (hygiénique) de la salle d'échaudage ou de plumaison, de la salle d'abattage ou dans une salle physiquement isolée de la zone des produits non comestibles avoisinante ou dans toute autre zone de transformation de produits comestibles.

Procédure

1. Nettoyer les pieds ou les pattes de toute contamination avant de suspendre la carcasse.
2. S'assurer que les pieds ou les pattes sont propres avant l'incision autour du cloaque ou l'ouverture de l'abdomen.
3. Enlever les pieds ou les pattes à l'articulation du jarret sur les carcasses approuvées.
4. Enlever la peau extérieure et les onglons.
5. Présenter les pieds ou les pattes recueillies à l'inspecteur sur place aux fins d'inspection finale et d'approbation.
6. Procéder au refroidissement des parties approuvées à 4 °C ou moins dans les quatre heures suivant l'échaudage.

Cerveille ou tête entière

Exigences générales

- La cerveau ou la tête entière d'une espèce, à l'exception des bovins âgés de plus de trente mois (PTM), est admissible.
- Les méthodes d'étourdissement par pénétration (arme à feu, boulon captif pénétrant) sont évitées en raison de la contamination et des risques physiques potentiels.
- La tête intacte doit être dépouillée et visiblement propre.

Mammifères

- Toutes les espèces, à l'exception des bovins âgés de plus de 30 mois, sont admissibles.
- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que les cervelles et les têtes entières seront récoltées pour la consommation humaine.
- N'utilisez pas les méthodes d'étourdissement pénétrant par arme à feu en raison du risque potentiel de contamination et de dangers physiques (p. ex. fragments de balle et d'os).
- Si vous utilisez une méthode d'étourdissement pénétrant par arme à feu, veuillez indiquer la procédure qui démontre le contrôle du risque pour la salubrité alimentaire lié à la contamination/aux fragments d'os dans la cervelle/la tête entière.
- Les cervelles récoltées doivent être exemptes de contamination et de dangers physiques.
- La tête intacte doit être dépouillée et visiblement propre.

Procédure

1. Dépouiller la tête intacte en veillant à ce que la viande sous la peau reste propre.
2. Si la cervelle est récupérée de la tête, s'assurer qu'elle ne contient pas de contamination, de fragments d'os et de caillots sanguins.
3. Si la tête entière est récupérée et que l'animal a été étourdi à l'aide d'un pistolet à boulon captif perforant, s'assurer que la partie de la cervelle exposée par le trou d'étourdissement soit exempte de contamination.
4. Éliminer toute contamination visible (p. ex. matières fécales, poils, laine, etc.) sur la tête dépouillée.
5. Rincer pour éliminer les matières étrangères de la cavité buccale et des narines.
6. Présenter la viande aux fins d'inspection.

Têtes de volaille

- Avant toute récolte, aviser l'inspecteur que les têtes seront récoltées pour la consommation humaine.
- Utiliser uniquement des méthodes d'étourdissement électrique.
- La tête intacte doit être déplumée et propre.

Procédure

1. Déplumer la tête.
2. Rincer la cavité buccale et la surface externe pour enlever les matières étrangères.
3. Présenter la carcasse avec la tête intacte aux fins d'inspection.
4. Enlever tous les défauts conformément aux directives de l'inspecteur avant de réfrigérer.

Viandes de tête

Exigences générales

- La langue, les bajoues, la viande de tête, le groin (museau) et les lèvres de toutes les espèces peuvent être récoltés s'ils ne sont pas contaminés par des matières à risque spécifiées (MRS) et sont exempts de défauts pathologiques.
- Si des armes à feu sont utilisées pour l'étourdissement, seul le prélèvement de la langue, de la viande de joue et de la viande de cou non endommagées et non contaminées est autorisé.
- Le désossage sur un crochet ou un cône est recommandé.

Procédure

1. Dépouiller complètement la tête en dégageant la langue.
2. Couper la contamination, les muscles endommagés et les caillots sanguins.

Sang

Exigences générales

- Toutes les espèces, à l'exception des oiseaux et des lapins, sont admissibles.
- Le sang doit être recueilli et entreposé dans de bonnes conditions d'hygiène.

Procédure

1. Récolter le sang en utilisant un contenant fermé directement relié à une canule ou à un couteau creux.
2. Défibriner le sang en utilisant un moyen mécanique sanitaire ou un anticoagulant approuvé pour empêcher la formation de caillots. L'utilisation des mains est inacceptable.

Cœur

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.
- Retirer entièrement les caillots sanguins et le sang pour éviter toute croissance bactérienne.
- Ces mesures s'appliquent à tous les animaux, à l'exception des lapins et des oiseaux.
- Retirer la couche externe du cœur (péricarde).

Procédure

1. Ouvrir ou retourner le cœur pour assurer l'enlèvement complet de tous les caillots sanguins.
2. Couper l'aorte et les autres vaisseaux sanguins majeurs à un maximum de 2 cm de leur point d'origine sur la surface externe du cœur.
3. Retirer les os du cœur, le cas échéant.
4. Rincer.

Poumons ou trachées

Exigences générales

- Toutes les espèces, à l'exception de la volaille, sont admissibles.

Procédure

1. Fendre la trachée et les bronches principales pour s'assurer de l'absence de parasites et de contamination (contenus stomacaux ou eau d'échaudage aspirée).
2. Parer les lobes pulmonaires ou les condamner entièrement si des défauts pathologiques (p. ex. pneumonie, tumeurs, abcès) sont constatés.
3. Rincer.

Foie

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles, à l'exception des équidés, des autruches, des nandous et des émeus, et du gibier sauvage (en raison de la teneur en métaux lourds).

Procédure

1. Enlever la vésicule biliaire en évitant que de la bile s'écoule sur le produit comestible.
2. Inciser les canaux biliaires de façon longitudinale afin d'assurer l'absence de parasites.
3. Parer les foies ayant des adhésions sèches ou des lésions cicatricielles mineures.
4. Rejeter tout foie ayant des défauts pathologiques majeurs (parasites, tumeurs, abcès).

Vésicule biliaire

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.
- Rejeter toute vésicule biliaire présentant des défauts ou associée à un foie rejeté.

Procédure

1. Séparer la vésicule biliaire du foie sans libérer la bile.
2. Libérer la bile et rincer la vésicule biliaire jusqu'à ce qu'elle soit propre.

Viande d'œsophage ou herbière

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Procédure

1. Couper l'œsophage en tranchant l'extrémité distale de sa musculature adjacente à la panse ou l'estomac sans toutefois couper ni endommager les organes.
2. Récolter ensuite l'œsophage en s'éloignant de la panse ou de l'estomac.

Les organes suivants ne requièrent pas de procédure de récolte additionnelle.

Yeux ou moelle épinière

Exigences générales

- Toutes les espèces, à l'exception des bovins de plus de trente mois, sont admissibles.

Glandes mammaires ou pis

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles, à l'exception du gibier sauvage.
- Seules les glandes mammaires d'un animal qui n'a jamais été gravide peuvent être désignées comme comestibles.

Utérus

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles, à l'exception du gibier sauvage, en raison du risque de Brucella.
- Seul l'utérus d'un mammifère qui n'a jamais été gravide peut être désigné comme comestible.

Testicules et pénis

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles, à l'exception du gibier sauvage, en raison du risque de Brucella.

Rate

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Queues

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Reins

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles, à l'exception des équidés, des autruches, des nandous et des émeus, et du gibier sauvage (en raison de la teneur en métaux lourds comme le cadmium).

Ovules

Exigences générales

- Toutes les espèces d'oiseaux sont admissibles.

Thymus

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Pancréas

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Tissu adipeux (graisse mésentérique incluse)

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Glandes salivaires

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

Bile

Exigences générales

- Toutes les espèces sont admissibles.

CHAPITRE 3

Manipulation des matières à risque spécifiées dans les abattoirs provinciaux



Manipulation des matières à risque spécifiées dans les abattoirs provinciaux

Ce chapitre définit les procédures d'enlèvement et d'élimination des matières à risque spécifiées (MRS) dans les abattoirs provinciaux.

Les MRS désignent toutes les parties des bovins susceptibles d'abriter l'infection de la vache folle, qui pourrait causer une maladie neurodégénérative incurable chez l'homme.

La réglementation relative à la manipulation des MRS est conçue pour :

- Veiller à l'élimination de toutes MRS des produits à base de viande susceptibles d'entrer dans les chaînes alimentaires humaine et animale.
- Empêcher la contamination croisée des produits à base de viande comestibles par des MRS au cours des procédures d'abattage, de découpage et de désossage.
- Interdire la vente d'aliments contenant des MRS.
- Interdire l'utilisation des MRS dans les aliments pour animaux et les engrais.
- Contrôler efficacement tous les processus liés aux MRS (collecte, transport, transformation, confinement, destruction).

Réglementation sur l'enlèvement des MRS dans les abattoirs provinciaux

Les exigences relatives à l'enlèvement des MRS des carcasses de bovins sont énoncées dans les Règlements suivants :

- Règlement sur la salubrité des aliments au Canada
 - Les MRS doivent être enlevées de tous les bovins (*Bos taurus* et *Bos indicus*) abattus pour la consommation humaine.
 - Les autres ruminants tels que le bison, le bœuf musqué, le yak ou le buffle d'eau sont exclus.
- Règlement sur les aliments et drogues
 - Les exploitants d'abattoirs sont tenus de l'enlèvement, du contrôle et de l'élimination des MRS afin de garantir que le produit alimentaire n'est pas adultéré.
- Règlement sur la santé des animaux
 - Permet à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) de faire ce qui suit :
 - Vérifier ou contrôler que les MRS sont enlevées, contrôlées et éliminées conformément aux exigences.
 - Effectuer des inspections liées à la délivrance des permis requis pour le transport, l'acceptation et l'élimination des MRS.
 - Prendre des mesures d'exécution en cas de non-respect de cette réglementation.

Agriculture Manitoba, au nom de l'ACIA, surveille l'identification, le marquage et l'enlèvement des MRS dans les abattoirs provinciaux autorisés.

Matières à risque spécifiées

Les matières à risque spécifiées (MRS) comprennent ce qui suit (voir figure 1) :

- crâne, cerveau, ganglions trigémínés (nerfs rattachés à la cervelle), yeux, amygdales, moelle épinière et ganglions de la racine dorsale (nerfs rattachés à la moelle épinière) des bovins âgés de trente mois ou plus;
- iléon distal (partie de l'intestin grêle) des bovins de tous âges;
- les carcasses de bovins condamnés ou les cadavres de bovins de tous âges contenant des MRS doivent être traités comme des MRS;
- toute matière non comestible mélangée avec des MRS, comme les déchets au sol ou les solides récupérés dans les eaux usées.

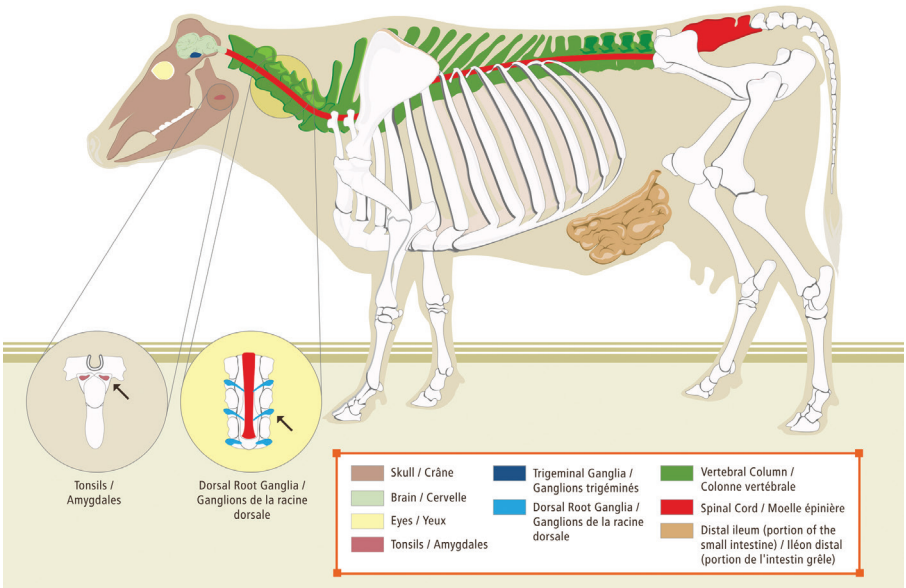


Figure 1. Diagramme illustrant les matières à risque spécifiées (MRS) chez les bovins.

Contrôle des MRS

Abattage

1. Étourdissement

- L'emploi de dispositifs de percussion de type pénétrant avec injection d'air ou de tiges de décérébration pour l'étourdissement de bovins âgés de plus de trente mois (PTM) n'est pas permis. Ces méthodes ne sont autorisées que pour les bovins qui sont euthanasiés ou condamnés lors de l'inspection ante mortem et qui sont rejetés parce qu'ils ne sont pas comestibles.
- Une fois exposés à de telles méthodes, tous les tissus provenant d'une carcasse PTM sont considérés comme des MRS.

2. Contamination croisée par des MRS de têtes de bovins âgés de moins de trente mois (MTM) après l'étourdissement des bovins PTM

- Il est recommandé d'abattre tous les animaux PTM à la fin du processus d'abattage. Toutefois, si cela n'est pas possible, désigner PTM les deux premières têtes de carcasse âgées de moins de 30 mois (MTM) immédiatement après l'étourdissement d'une tête PTM. Cela permettra d'éviter la contamination par des MRS de tout sous-produit récupéré (p. ex. la viande séparée mécaniquement).
- Une procédure différente peut être proposée à l'ACIA pour examen et évaluation.

3. Collecte du sang

- Le sang recueilli pour être utilisé dans l'alimentation animale sera considéré comme non MRS dans les cas suivants :
 - Il est recueilli par méthode ouverte à partir de bovins MTM dont l'âge a été vérifié.
 - Un boulon captif non pénétrant, un étourdissement électrique ou un abattage rituel (halal et casher) a lieu.
 - Il est recueilli au moyen d'une méthode de collecte fermée (p. ex. un couteau creux ou une canule).
 - Il y a application de graisse comestible, de tampons ou de matériaux équivalents est utilisée pour obturer le trou d'étourdissement.
 - Les matières cérébrales grossièrement visibles sont retirées de la plaque frontale lors du parage afin d'éviter la contamination croisée du sang recueilli avec des MRS.

4. Détermination de l'âge

- L'exploitant de l'abattoir est responsable de la détermination de l'âge de l'animal.
 - Il doit établir et mettre en œuvre des procédures d'identification et de séparation des bovins MTM et PTM à leur arrivée, tout au long du processus d'abattage et au cours des procédures de réfrigération, de découpage et de désossage.
- L'inspecteur des viandes vérifiera l'efficacité et l'exactitude de la détermination de l'âge effectuée par l'exploitant. Il consignera les erreurs et demandera des mesures correctives, le cas échéant.

Procédure pour déterminer l'âge

- Utiliser une documentation fiable.
 - L'ACIA reconnaît les originaux des documents officiels de date de naissance, délivrés par l'Agence canadienne d'identification du bétail, Attestra et Lactanet Canada, et ceux de Bovitrace comme des sources fiables pour la vérification de l'âge.
 - L'ACIA accepte également les documents signés par un vétérinaire privé pour la détermination de l'âge.
- Examiner les dents.
 - L'examen visuel des incisives de chaque carcasse doit avoir lieu au poste d'inspection des têtes ou en amont de celui-ci (figure 2).
 - Les bovins sont réputés être âgés de plus de trente mois (PTM) lorsque plus de deux incisives permanentes sont sorties (c.-à-d. la première paire d'incisives permanentes et au moins une dent de la seconde paire d'incisives permanentes, figure 3).

- **Une dent permanente est considérée comme étant sortie lorsqu'elle dépasse le dessus de la gencive.** Cela comprend les dents qui sont sorties derrière ou devant les incisives déciduales en place. Un bovin est réputé être âgé de moins de 30 mois (MTM) tant que sa troisième incisive permanente en éruption ne dépasse pas le dessus de la gencive.

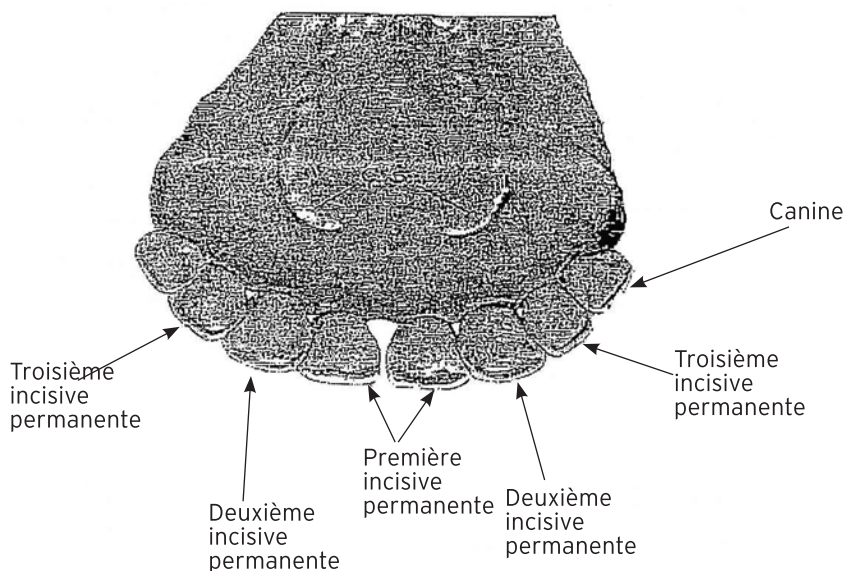


Figure 2. Diagramme montrant les incisives des bovins examinés pour la détermination de l'âge.

		
< 24 mois Dentition déciduale complète	>24 mois < 30 mois Incisive primaire permanente en éruption	>24 mois < 30 mois Paire d'incisives permanentes primaires en éruption
		
>24 mois < 30 mois Paire d'incisives permanentes primaires complètement sorties	>30 mois Trois incisives permanentes complètement sorties	>30 mois Paire de deuxièmes incisives permanentes en éruption
		
>30 mois Deux paires d'incisives permanentes complètement sorties	>30 mois Dentition permanente complète	

Figure 3: Images montrant les incisives et l'âge correspondant des bovins. Les images ont été reproduites avec l'autorisation du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

5. Traçabilité des bovins PTM

- L'identification des carcasses des bovins PTM par l'application d'une étiquette MRS doit être effectuée le plus rapidement possible après la détermination de l'âge de la carcasse.
- À la fin de la période d'abattage, le nombre total de carcasses PTM identifiées dans le poste d'abattage doit concorder avec :
 - le nombre de carcasses présentes dans la chambre de réfrigération;
 - le nombre de carcasses entrant dans la salle de découpage/désossage; ou
 - le nombre de carcasses expédiées par l'abattoir.

Habillage et éviscération des carcasses

6. Équipement et outils pour l'habillage et l'éviscération

- L'exploitant de l'abattoir doit utiliser des outils spécifiques, tels que des couteaux, pour manipuler les tissus MRS.
 - Utiliser une scie à refendre réservée aux MRS ou, si l'on utilise une scie ordinaire, la nettoyer et l'assainir avant de l'utiliser sur une carcasse de bovin MTM ou sur des carcasses et des parties de carcasses d'autres espèces d'animaux destinés à l'alimentation.
 - Le niveau de nettoyage requis est équivalent à celui exigé lorsque la scie à refendre les carcasses est contaminée, c'est-à-dire que toutes les matières organiques doivent être enlevées avant d'être assainies à l'aide d'eau à 82 °C ou d'un agent d'assainissement chimique approuvé.
 - Si la scie à refendre les carcasses est équipée d'un système de rinçage automatique, l'eau d'échappement doit être dirigée hors des carcasses et autres produits comestibles et non comestibles. Les effluents d'eau d'évacuation devraient être adéquatement captés ou dirigés vers le circuit des MRS.

7. Plaques frontales PTM (peau de la tête)

- La peau des têtes PTM, si elle est récupérée, doit être exempte de toute contamination par des MRS avant de quitter l'établissement. Recueillir celle-ci immédiatement dans un contenant après son enlèvement.
- Enlever toute contamination en coupant, en lavant, en grattant ou en passant l'aspirateur.

8. Amygdales palatines PTM

- Elles sont considérées comme des MRS et doivent être enlevées et recueillies dans un contenant réservé aux MRS et portant une étiquette indiquant qu'elles ne sont pas comestibles.

9. Distal ileum of all cattle

- L'iléon distal de tous les bovins, indépendamment de leur âge, est considéré comme des MRS.
- Pour assurer l'ablation complète de l'iléon distal, il faut enlever la jonction iléo-cæcale et au moins 200 cm de l'intestin grêle attaché et non enroulé en amont de la jonction iléo-cæcale (figure 4).
- La matière recueillie est placée dans un contenant réservé aux MRS.

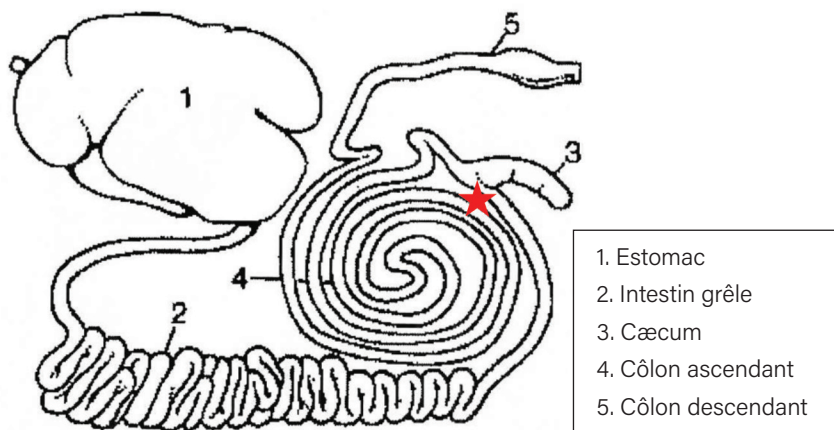


Figure 4. Schéma du tractus gastro-intestinal des bovins. La jonction iléo-cæcale (étoile rouge) est une partie où le cæcum (3) rejoint l'intestin grêle (2)..

10. Enlèvement de la moelle épinière et coloration de la colonne vertébrale

- La moelle épinière des bovins PTM est considérée comme des MRS.
 - Elle doit être enlevée dans son intégralité avant l'estampillage des côtés de la carcasse. Pour sortir la moelle épinière du canal vertébral, il est possible d'utiliser un couteau.
 - D'autres outils spécialisés peuvent être utilisés, mais les gants en mailles de chaîne ne sont pas recommandés, sauf s'ils sont recouverts de gants en caoutchouc ou en latex intacts afin de réduire au minimum le risque de contamination croisée.
 - Après l'enlèvement de la moelle épinière et avant la réfrigération, appliquer de l'encre bleue de qualité alimentaire sur les surfaces exposées du canal vertébral (à l'exclusion des vertèbres de la queue, des processus dorsal et transversal des vertèbres thoraciques et lombaires et des ailes du sacrum) de chaque côté de la carcasse PTM (figure 5). L'application adéquate du colorant comestible prévient le risque d'introduction des ganglions de la racine dorsale (GRD) dans les chaînes alimentaires humaine et animale. Les GRD sont des extensions nodulaires de la moelle épinière situées à proximité du foramen entre les vertèbres (figure 6).



Figure 5. Coloration du canal vertébral : encre bleue comestible appliquée sur la colonne vertébrale à l'exclusion des apophyses épineuses des vertèbres thoraciques et lombaires.

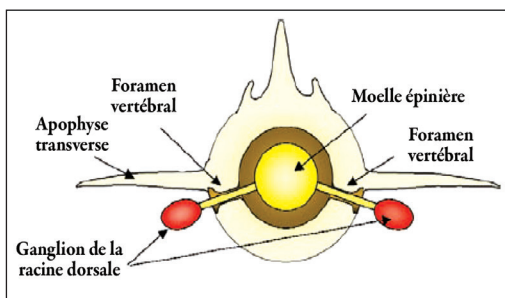


Figure 6. Schéma montrant les ganglions de la racine dorsale (GRD). Image adaptée du guide pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des matières à risque spécifiées (MRS) des coupes primaires. Photo fournie par l'Université de Bristol.

Transformation des carcasses – découpage et désossage

11. Enlèvement et élimination de la colonne vertébrale et des ganglions de la racine dorsale (GRD) PTM

- Chaque abattoir qui transforme des carcasses non désossées ou des parties de bovins PTM doit établir des procédures garantissant l'enlèvement et l'élimination de la colonne vertébrale et des GRD en tant que MRS. Voici quelques points importants :
 - Les carcasses PTM et MTM doivent être séparées pendant leur entreposage dans l'établissement.
 - La probabilité que la poussière de sciage résultant de deux ou trois coupes transversales effectuées à travers la colonne vertébrale PTM contienne des MRS (GRD) est négligeable, mais il est fortement recommandé d'effectuer les coupes transversales à travers le corps de la colonne vertébrale en évitant le foramen intervertébral pour manipuler les quartiers de bœuf.
 - Les traditionnels biftecks d'aloyau ou biftecks d'aloyau, gros filet, et les rôtis de côtes avec os ne doivent pas être produits à partir de bovins PTM.
 - Les GRD sont difficiles à identifier visuellement au cours de la transformation, c'est pourquoi il a été déterminé que la meilleure pratique consiste à retirer la viande entre les côtes en utilisant une coupe en U plutôt que la coupe traditionnelle en V à environ 2,5 cm de l'arc vertébral pour s'assurer qu'aucun GRD n'est introduit par inadvertance dans la viande comestible.

- L'utilisation de la colonne vertébrale des bovins PTM comme matière première dans la préparation de viandes séparées mécaniquement (VSM) ou de viandes finement texturées (VFT) est interdite.
- Bien qu'il ne soit pas acceptable de récolter du filet sur des carcasses de bovins PTM en grattant la surface ventrale de la colonne vertébrale, le nombre de coupes effectuées doit être réduit au minimum afin d'éviter toute contamination croisée accidentelle par les GRD.
- Le risque de contamination des déchets au sol ou des eaux usées par les poussières de MRS générées est négligeable. Les déchets au sol ou les eaux usées mélangés à la poussière de sciage provenant des coupes transversales de la colonne vertébrale de PTM sont traités comme des déchets non MRS, étant donné que les GRD sont contenus dans la colonne vertébrale et ne posent aucun risque de contamination croisée par exposition directe.

Selon les meilleures pratiques, la coupe séparant le muscle comestible de la colonne vertébrale doit être effectuée à environ 2,5 cm de l'arc vertébral afin de s'assurer qu'aucun GRD n'est introduit par inadvertance dans la viande comestible.

12. Conservation et retraitement des carcasses contenant des MRS résiduelles

- L'exploitant de l'abattoir doit s'assurer de l'élimination complète de toutes les MRS.
- Toute carcasse ou partie présentant des MRS résiduelles (p. ex., moelle épinière) doit être immédiatement retravaillée par l'exploitant.
- L'exploitant de l'abattoir doit démontrer qu'il contrôle à tout moment le processus de transformation.

Collecte, coloration et élimination des MRS

Procédure pour recueillir les MRS après leur enlèvement

- Séparer rapidement les MRS des carcasses lors de l'habillage.
- Placer les MRS dans des contenants réservés à cet effet et les transporter dans la zone désignée pour la coloration.
- Les contenants réservés aux MRS doivent être nettoyés et assainis après avoir été vidés, et avant d'être réutilisés.
- Ils doivent toujours être visiblement propres.
- Le nettoyage des contenants réservés aux MRS ne doit pas avoir lieu dans une zone où une contamination des produits à base de viande est susceptible de se produire.
- Le nettoyage et l'assainissement des contenants réservés aux MRS doivent faire partie du programme de nettoyage de l'établissement et être vérifiés avant chaque journée d'activité.
- Les contenants étiquetés de produits non comestibles et l'équipement réservés aux matières non comestibles, telles que les goulottes et les vis sans fin, doivent être nettoyés et assainis à l'aide d'un produit chimique non alimentaire efficace en cas de contamination accidentelle par des MRS et avant d'être réutilisés.
- L'exploitant doit veiller à ce que des mesures systématiques appropriées soient prises lors de la manipulation et de l'entreposage des MRS pour empêcher les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres animaux nuisibles d'y accéder.
- Les contaminants tels que les fluides hydrauliques, les métaux lourds et autres produits chimiques ne doivent pas être jetés dans les contenants réservés aux MRS, étant donné que le suif extrait des MRS équarries est utilisé dans l'alimentation animale, les cosmétiques, le savon, etc. La présence de contaminants dans les MRS peut constituer un risque pour la santé publique et animale.

Procédure pour la manipulation de produits non comestibles mélangés à des MRS

- Si d'autres tissus non comestibles sont mélangés à des MRS, ils doivent tous être manipulés et éliminés comme des MRS.
- L'exploitant de l'abattoir et le personnel directement concerné doivent connaître les mesures de contrôle des MRS et les procédures qui s'y rattachent. Une attention particulière doit être accordée à la prévention de la contamination croisée, y compris à la manipulation des aliments non comestibles mélangés à des MRS.

Marquage des contenants réservés aux MRS

- Il est important que toutes les MRS et ses fragments soient placés dans des contenants étanches comportant d'une manière claire et indélébile à l'extérieur la mention « Matières à risque spécifiées/Specified risk material » ou « MRS/SRM », dans les deux langues officielles.

Entreposage des MRS colorées

- L'exploitant est responsable de séparer et de colorer les MRS une fois qu'elles ont été enlevées durant l'abattage, ou après le découpage ou le désossage.
- Toutes les MRS doivent être transférées dans un contenant ou une remorque étanche réservée à cet effet se trouvant dans une zone désignée de la zone des produits non comestibles pour y être colorées.

Que faire avec toutes les matières et particules solides d'origine animale récupérées des eaux usées

- Le lavage de la zone réservée aux MRS doit être effectué de manière à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination des tissus non MRS par des MRS.
- Les eaux usées et autres liquides générés dans des zones de l'abattoir où les MRS sont enlevées doivent passer librement dans un filtre dont les mailles sont de 4 mm ou l'équivalent.
- Tous les débris d'animaux de plus de 4 mm doivent être considérés comme des MRS. Cette exigence pourrait ne pas s'appliquer dans les conditions suivantes :
 - Tous les effluents sont captés dans une fosse septique et les extrants sont exclus du système de fabrication des aliments pour animaux.
 - Tous les effluents sont éliminés directement dans le réseau d'égout municipal conformément à la réglementation fédérale, provinciale et municipale.
 - Tous les effluents sont traités dans une usine de récupération des MRS.
 - Les MRS retirées sont confinées dans une structure anatomique intacte, comme l'iléon distal et la colonne vertébrale de bovins PTM.

Manipulation des déchets au sol dans toutes les zones désignées pour les MRS

Contrôle des déchets au sol MRS

- Lorsque des contrôles efficaces empêchent les MRS d'entrer en contact avec le plancher, ce n'est pas nécessaire d'éliminer en tant que MRS les déchets et débris qui se déposent dans les drains ou siphons des canalisations sanitaires de ce plancher.
- Une méthode acceptable permettant de contenir les MRS s'effectue par l'installation de barrières physiques comme des gouttières, des plateaux, des murets de plancher relevés ou des dispositifs produisant des effets équivalents.
- Les employés de l'usine doivent nettoyer régulièrement les zones où les MRS sont enlevées ou manipulées.
- Les systèmes pour contenir les gros débris et le nettoyage opérationnel de ces endroits sont importants.
- Les matières et débris de carcasses ramassés à la pelle ou raclés à même le plancher dans les zones où des MRS sont enlevées ou manipulées, et tout fragment extrait des drains ou siphons des canalisations sanitaires associées à ces zones doivent être éliminés en tant que MRS et déposés dans des contenants réservés à cet effet.
- La collecte des MRS provenant des drains ou siphons des canalisations sanitaires doit se faire tous les jours.
- Les déchets au sol produits dans d'autres zones de l'établissement qui n'entrent pas en contact avec des tissus MRS, ne sont pas considérés comme des MRS. Ceci s'applique également aux zones où l'on enlève l'iléon distal et la colonne vertébrale des carcasses PTM puisque les MRS sont efficacement contenues dans ces tissus. Cependant, l'exploitant doit avoir une procédure en place pour prévenir la contamination croisée du sol par des tissus contenant des MRS à ces zones particulières.

Nettoyage des zones désignées pour les MRS du poste d'abattage avant l'abattage d'animaux autres que les bovins PTM

- L'équipement et les surfaces non spécialisés entrant en contact avec des MRS de bovins PTM doivent être nettoyés (c'est-à-dire lavés afin d'éliminer toute contamination visible), puis assainis (c'est-à-dire en utilisant de l'eau à une température d'au moins 82 °C) avant de pouvoir être utilisés sur des carcasses ou des parties de carcasses d'animaux autres que des bovins PTM.
- Il n'est donc pas nécessaire de traiter en tant que MRS toutes les matières comestibles ou non comestibles qui sont accidentellement tombées sur le sol dans ces zones.

Coloration des MRS

- L'exploitant est responsable de séparer et de colorer les MRS une fois qu'elles ont été enlevées durant l'abattage, ou après le découpage ou le désossage.
- Toutes les MRS doivent être transférées dans un contenant ou une remorque étanche réservée à cet effet se trouvant dans une zone désignée de la zone des produits non comestibles pour y être colorées.
- Colorer les MRS avec un colorant de marquage indélébile (p. ex. un agent dénaturant) adapté à cet usage.
- Les carcasses déclarées non comestibles pour les humains et contenant des MRS doivent également être colorées au moyen d'une teinture indélébile.
- Le colorant devrait être appliqué de façon à ce qu'il soit visible sur toutes les surfaces : c'est-à-dire chaque fois que les MRS sont transférées dans une remorque ou un contenant commun utilisé pour la coloration, celles-ci doivent être colorées à l'aide d'un pulvérisateur.
- Si l'exploitant choisit de ne pas séparer les MRS des autres tissus non comestibles, tous les produits non comestibles qui sont mélangés aux MRS sont considérés comme des MRS et doivent être colorés.
- Les exigences en matière de coloration ne s'appliquent pas lorsqu'aucune des parties non comestibles des carcasses de bovins, mélangées ou non à des MRS, ne sort de l'établissement (élimination sur place).

Manipulation des bovins morts et des carcasses condamnées contenant des MRS

- Transporter dans une zone de produits non comestibles réservée pour les MRS, les animaux retrouvés morts à l'arrivée, condamnés ante mortem ou morts de causes autres que par abattage dans l'établissement.
- Un fœtus retiré de l'utérus d'une vache abattue dans un abattoir est considéré comme non MRS.
- Tout fœtus à terme couvert de poils ou veau néonate trouvé sur le sol à l'intérieur d'un établissement est considéré comme MRS, à moins que l'iléon distal n'ait été enlevé de l'animal.

Coloration des bovins morts contenant des MRS

- Les carcasses d'animaux morts ou condamnés desquels les MRS n'ont pas été enlevées doivent être colorées d'une large bande de couleur depuis la tête jusqu'à la queue, le long de la colonne vertébrale, au moyen d'une teinture (contrastant avec la couleur de la robe de l'animal) qui est voyante, indélébile et propre à la consommation par des animaux avant qu'elles ne soient expédiées à un autre établissement détenteur d'un permis délivré par l'ACIA.

- Les bovins morts recueillis par des entreprises autorisées à récupérer les peaux pour la production de cuir peuvent être colorés sur la tête seulement.
- Cette exigence ne s'applique pas dans les cas où tous les déchets de l'abattoir ne sortent pas de l'établissement (élimination sur place).

Coloration de tous les déchets MRS éliminés sur place

- Les abattoirs sont autorisés à éliminer les MRS sur les lieux où les animaux sont abattus ou retrouvés morts sans avoir à les colorer, à condition que toutes les matières non comestibles de toutes les espèces (y compris les MRS, les carcasses considérées comme MRS et les MRS compostées) demeurent en permanence sur les lieux de l'établissement en question.
- La coloration de toutes les MRS est obligatoire si les matières non comestibles qui sont non MRS sont séparées afin d'être transformées, utilisées ou éliminées hors du site.
- Les solutions de confinement, comme l'enfouissement, doivent être conformes aux exigences provinciales et municipales.
- Lorsque les exigences provinciales et municipales le permettent, les matières non comestibles (MRS ou non) peuvent être compostées afin de diminuer le volume de déchets produits par l'établissement. Toutefois, bien qu'aucune matière compostée ne puisse être retirée des lieux sans un permis de transport des MRS délivré par l'ACIA, le compost qui contient des MRS doit être coloré et demeurer identifiable jusqu'au moment où l'on procède à son épandage sur une terre contiguë.

Transport des MRS hors du site

- Les MRS, y compris les carcasses contenant des MRS, ne peuvent être transportées que par des personnes ou des entreprises détentrices d'un permis délivré par l'ACIA.
- Les MRS ne peuvent être expédiées qu'à des personnes ou à des entreprises détentrices d'un permis délivré par l'ACIA.
- L'exploitant d'un abattoir peut obtenir un permis annuel délivré par l'ACIA l'autorisant à transporter une quantité restreinte de MRS sur un terrain non contigu dont il est propriétaire. Ce permis permet à l'ACIA d'effectuer le suivi des registres sur le poids des MRS et le site final d'élimination de celles-ci.
- Le site de réception nécessite également un permis annuel afin de recevoir les MRS et doit respecter les exigences minimales définies qui sont précisées sur le permis.
- L'ACIA évaluera au cas par cas les demandes de permis pour des sites non contigus.

Références :

- **Règlement sur la santé des animaux, article 6.1 Matériel à risque spécifié**
- **Agence canadienne d'inspection des aliments, Guide pour le matériel à risque spécifié**
- **Agence canadienne d'inspection des aliments, Encéphalopathie spongiforme bovine**
- **Agence canadienne d'inspection des aliments, Protection accrue de la santé des animaux contre l'ESB, Exigences sur l'abattage des bovins et la transformation du bœuf**
- **Protection accrue de la santé des animaux contre l'ESB - Matières à risque spécifiées (MRS)**
- **Guide to Removal of Vertebral Column Specified Risk Material (SRM) from Primal Cuts (en anglais seulement)**

CHAPITRE 4

Directives sur l'utilisation de matières non comestibles produites dans les abattoirs pour l'alimentation animale



Directives sur l'utilisation de matières non comestibles produites dans les abattoirs pour l'alimentation animale

Les matières non comestibles désignent une carcasse condamnée, une partie d'une carcasse condamnée ou une matière qui, de par sa nature, est considérée comme non comestible pour la consommation humaine (p. ex., poils, peaux, pattes, os).

L'exploitant d'un abattoir peut récolter ou récupérer pour l'alimentation animale, avec **l'accord de l'inspecteur des viandes**, les produits suivants :

- les matières non MRS;
- une carcasse condamnée ou une partie d'une carcasse condamnée;
- une carcasse ou une partie de carcasse comestible.

Ce chapitre définit les directives à l'intention des exploitants d'abattoirs provinciaux pour la récolte et la manipulation des matières non comestibles destinées à l'alimentation animale.

Directives opérationnelles

- Utiliser uniquement des carcasses ayant fait l'objet d'une inspection ante mortem et post mortem à l'abattoir par un inspecteur des viandes.
- Les carcasses approuvées pour la consommation humaine peuvent également être utilisées. Toutefois, lorsque la carcasse est considérée comme destinée à l'alimentation animale, il convient de l'étiqueter correctement et de la séparer des produits à base de viande comestibles en temps utile.
- Les MRS ne peuvent pas être récoltées à des fins d'alimentation animale.
- La manipulation de produits marqués pour l'alimentation animale ne doit pas :
 - conto contaminer les carcasses approuvées pour la consommation humaine;
 - ocontaminer les carcasses en attente d'inspection;
 - présenter un risque sanitaire dans un abattoir.
- Placer la carcasse ou la partie récoltée pour l'alimentation animale dans un contenant propre portant la mention « réservé à l'alimentation animale ». Ces contenants peuvent être entreposés dans une zone désignée de la chambre de réfrigération utilisée pour refroidir les carcasses approuvées pour la consommation humaine.

- Les contenants peuvent être congelés et entreposés dans un congélateur utilisé pour la congélation et l'entreposage de produits destinés à la consommation humaine.
- Les aliments pour animaux peuvent également être expédiés à partir de la zone d'expédition des produits comestibles.

L'autorisation d'utiliser une carcasse ou une partie de carcasse pour l'alimentation animale est laissée à la discrétion de l'inspecteur des viandes.

Directives pour les inspecteurs des viandes

La carcasse condamnée dans les conditions suivantes ne peut être utilisée pour l'alimentation animale :

- une zoonose (maladie transmissible à l'homme ou à d'autres animaux);
- les animaux d'une exploitation euthanasiés pour éradiquer une maladie à déclaration obligatoire;
- un animal ou une carcasse condamné pour toxémie ou septicémie;
- un animal ou une carcasse condamné pour contamination chimique.

Utilisation de carcasses ou de parties de carcasses non condamnées pour l'alimentation animale :

- la viande rejetée par l'exploitant d'un abattoir pour la consommation humaine (pour des raisons pratiques), mais qui ne présentait aucun signe de maladie transmissible aux humains ou aux animaux (p. ex. carcasse ou partie de carcasse nécessitant un parage que l'exploitant n'est pas en mesure d'effectuer avant d'être approuvée pour la consommation humaine);
- une partie de la carcasse ne présentant pas de signes d'anomalies au moment de l'inspection, mais qui n'est pas conservée pour la consommation humaine, car elle ne répond pas aux normes de qualité (p. ex. rate, foie ou poumons gorgés de sang);
- le sang d'animaux qui, lors de l'inspection, ne présentait aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
- une carcasse entière ou une partie d'une carcasse qui a subi une inspection ante mortem et post mortem, mais qui, pour des raisons commerciales, n'est pas destinée à la consommation humaine (p. ex. abats de porc, rate, estomacs, pattes, cous/pieds de volaille, intestins, testicules, couenne, os).

Utilisation de carcasses condamnées ou de leurs parties pour l'alimentation animale :

- les parties non approuvées pour la consommation humaine, mais qui ne présentent aucun risque pour la santé humaine ou animale (p. ex., foie présentant des lésions de douve ou des lésions de tache de lait);
- les parties qui ne sont pas entreposées ou transportées conformément à la réglementation provinciale en matière de sécurité alimentaire, mais qui ne présentent aucun risque pour la santé humaine ou animale (p. ex. de la viande entreposée ou trouvée à une température supérieure à la température prescrite de 4 °C);
- les abats de volaille récoltés après éviscération différée mais ne présentant pas de risque pour la santé humaine ou animale;
- les parties tombées au sol;
- les parties récoltées pour l'alimentation animale qui n'ont pas besoin d'être parées pour éliminer la contamination, la peau, les éclats d'os, les caillots sanguins ou les pathologies mineures de nature esthétique (p. ex., adhérences sèches, tissu cicatriciel).

CHAPITRE 5

Annexe

Modèles de Procédures Normalisées d'Exploitation pour la Récolte d'Organes



Récolte du tractus gastro-intestinal

Exigences générales

- Avant toute récolte, avisez l'inspecteur que vous récolterez le tractus gastro-intestinal (TGI) pour la consommation humaine.
- Toute partie du TGI peut être récoltée comme boyaux, à l'exception de l'iléon distal des bovins (de tous âges).
- Ouvrir, vider et nettoyer toutes les parties du TGI d'une manière qui évite tout risque de contamination croisée (par exemple, dans une zone séparée de l'aire d'éviscération).
- L'inspecteur doit examiner la totalité du TGI et approuver seulement les parties saines pour la récolte.
- Il est interdit d'accumuler les TGI pour une préparation ultérieure.

Procédure

Les étapes une à trois ci-dessous doivent être réalisées dans une zone réservée du plancher d'abattage (séparée de la zone où sont manipulés les carcasses éviscérées habillées et d'autres organes approuvés).

1. Vider et rincer le TGI ou toute partie de celui-ci jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire.
 2. Enlever toute contamination ou anomalie (inflammation, bosse, corps étrangers, lésion parasitaire).
 3. Recueillir le TGI dans un récipient propre.
 4. Présenter le TGI récolté à l'inspecteur sur les lieux aux fins d'inspection et d'approbation.
 5. Transférer les portions approuvées dans une chambre de réfrigération.
- ☐ L'opérateur suivra la procédure ci-dessus ou proposera une nouvelle procédure décrite ci-dessous :

Récolte de pieds de mammifères

Exigences générales

- La récolte de pieds de toutes les espèces est autorisée.
- Avant toute récolte, avisez l'inspecteur que vous récolterez des pieds pour la consommation humaine.
- Les pieds ne peuvent être récoltés sur un animal condamné ou sur une carcasse.
- Il est interdit d'accumuler les pieds pour une préparation ultérieure.
- Placer la cuve d'échaudage des pieds dans une zone compatible (hygiénique) de la salle d'échaudage, de la salle d'abattage ou dans une salle physiquement isolée de la zone des produits impropres à la consommation avoisinante ou dans toute autre zone de transformation de produits propres à la consommation.

Procédure

1. Enlever les pieds au niveau de l'articulation du genou ou du jarret.
 2. Rincer et échauder les pieds pour éliminer toute contamination (p. ex., matières fécales et saleté).
 3. Procéder au flambage, à l'épilation ou au rasage pour enlever le poil.
 4. Enlever les sabots.
 5. Couper l'articulation ou l'os exposé à toute contamination pendant l'échaudage et le nettoyage.
 6. Présenter les pieds récoltés à l'inspecteur sur les lieux aux fins d'inspection et d'approbation.
 7. Procéder au refroidissement des parties approuvées à 4 °C ou moins dans les quatre heures suivant les opérations d'échaudage.
- ☐ L'opérateur suivra la procédure ci-dessus ou proposera une nouvelle procédure décrite ci-dessous :

Récolte de pieds ou de pattes de volailles ou de lapins

Exigences générales

- Avant toute récolte, avisez l'inspecteur que vous récolterez des pieds pour la consommation humaine.
- Les pieds doivent rester attachés à la carcasse jusqu'à l'inspection post-mortem.
- Les pieds d'oiseaux ou de lapins condamnés ne peuvent être conservés pour la consommation humaine. Si les pieds sont contaminés de manière importante ou en mauvais état, les enlever de la carcasse.
- Placer la cuve d'échaudage des pieds dans une zone compatible (hygiénique) de la salle d'échaudage ou de plumaison, de la salle d'abattage ou dans une salle physiquement isolée de la zone des produits impropres à la consommation avoisinante ou dans toute autre zone de transformation de produits propres à la consommation.

Procédure

1. Nettoyer les pieds ou les pattes de toute contamination avant de suspendre la carcasse.
 2. S'assurer que les pieds ou les pattes sont propres avant le coupage du cloaque ou l'ouverture abdominale.
 3. Enlever les pieds ou les pattes à l'articulation du jarret sur les carcasses approuvées.
 4. Enlever la peau extérieure et les ongles des pieds.
 5. Présenter les pieds ou les pattes récoltés à l'inspecteur sur les lieux aux fins d'inspection finale et d'approbation.
 6. Procéder au refroidissement des parties approuvées à 4 °C ou moins dans les quatre heures suivant les opérations d'échaudage.
- ☐ L'opérateur suivra la procédure ci-dessus ou proposera une nouvelle procédure décrite ci-dessous :

Récolte de cervelles et de têtes entières de mammifères

Exigences générales

- Toutes les espèces, à l'exception des bovins âgés de plus de 30 mois, sont admissibles.
- Avant toute récolte, avisez l'inspecteur que vous récolterez des cervelles et des têtes entières pour la consommation humaine.
- Ne pas utiliser d'armes à feu d'abattage en raison du risque potentiel de contamination et de risques physiques (p. ex., fragments de balle et d'os).
- Si vous utilisez un percuteur à projectile captif pénétrant, veuillez indiquer ci-dessous la procédure démontrant le contrôle des risques pour la salubrité des aliments liés à la contamination/aux fragments d'os dans le cerveau/la tête entière.
- Les cervelles récoltées doivent être exemptes de contamination et de dangers physiques.
- Les têtes intactes doivent être dépouillées et visiblement propres.

Procédure

1. Dépouiller la tête intacte en veillant à ce que la viande reste propre.
 2. Si la cervelle est récupérée de la tête, s'assurer qu'elle ne contient pas de trace de projectile, de fragments d'os et de caillot sanguin.
 3. Si la tête entière est récupérée et que l'animal a été abattu à l'aide d'un percuteur à projectile captif, assurez-vous que la partie de cervelle exposée par le trou d'abattage soit exempte de contamination.
 4. Éliminer les traces de contamination visibles (c.-à-d., matières fécales, poils, laine, etc.).
 5. Rincer pour éliminer les matières étrangères de la cavité buccale et des narines.
 6. Présenter la viande aux fins d'inspection.
- ☐ L'opérateur suivra la procédure ci-dessus ou proposera une nouvelle procédure décrite ci-dessous :

[logo de l'entreprise (le cas échéant)] [nom de l'entreprise]

Récolte de têtes sur des carcasses de volaille

Exigences générales

- Avant toute récolte, avisez l'inspecteur que vous récolterez des têtes pour la consommation humaine.
- Utilisez uniquement des méthodes d'étourdissement électrique.
- La tête intacte doit être déplumée et propre.

Procédure

1. Déplumer la tête.
 2. Rincer la cavité buccale et la surface externe pour enlever les matières étrangères.
 3. Présenter la carcasse avec la tête intacte aux fins d'inspection.
 4. Éliminer tous les défauts conformément aux directives de l'inspecteur avant de procéder à la réfrigération.
- ☐ L'opérateur suivra la procédure ci-dessus ou proposera une nouvelle procédure décrite ci-dessous :

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slight shadow on its right side, suggesting it's resting on a surface.

Date de préparation [date à laquelle la procédure a été préparée ou révisée]

Page [X de Y]



Contactez-nous

Agriculture Manitoba

www.manitoba.ca/agriculture/food-safety/index.fr.html

foodsafety@gov.mb.ca