



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

February 2, 2006

Le 2 février 2006

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2006 - 10

2006 - 10

SUBJECT:

OBJET :

Chapter 4 - Dressing Procedures - Section 4.3, 4.5,
and 4.6

Chapitre 4 - Méthodes d'habillage - Section
4.3, 4.5 et 4.6

The purpose of this amendment is to provide
guidelines for the Operator and the Veterinarian in
charge when dealing with :

L'objectif de la présente modification est de
fournir à l'exploitant et au médecin vétérinaire
en chef des directives sur:

- Partial dressing, in particular young hogs;
- Antemortem examination procedures (screening by
the operator);
- Hide-off hogs dressing procedures; and
- Cleaning of interdigital space for market weight hogs

- l'habillage partiel, en particulier les jeunes
porcs;
- l'examen ante-mortem (triage par l'exploitant);
- l'enlèvement de la peau chez le porc; et-
- le nettoyage des espaces interdigités chez les
porcs de marché.

ENGLISH VERSION

VERSION ANGLAISE

Please replace pages 13-14B, 19-20, 25-26, 30 and
34A-35 of Chapter 4 of your copy of the Manual of
Procedures with the attached new pages.

Veillez remplacer les pages 13-14B, 19-20,
25-26, 30 et 34A-35 du chapitre 4 de votre
copie du Manuel des méthodes avec les
nouvelles pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace pages 14A-15, 20A-21, 26B-28, 30-
31 and 37-38 and add page 38A to Chapter 4 of your
copy of the Manual of Procedures with the attached
new pages.

Veillez remplacer les pages 14A-15, 20A-21,
26B-28, 30-31 et 37-38 et ajouter 38A au
chapitre 4 de votre copie du Manuel des
méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

Le Directeur
Division des aliments d'origine animale

ORIGINAL SIGNED BY/COPIE ORIGINALE SIGNÉE PAR

Dr. William R. Anderson
Director
Food of Animal Origin Division

Att./p.j.

4.3 Antemortem examination and Antemortem inspection

4.3.1 Introduction and purpose

Within 24 hours preceding slaughter in a registered establishment, it is a mandatory requirement under section 67 of the Meat Inspection Regulations, that an antemortem examination be performed by the operator in the case of a chicken, duck, goose, guinea fowl, partridge, pheasant, pigeon, quail or turkey, or that an antemortem inspection be performed by CFIA on the food animal.

In order to obtain the maximum benefit, a properly conducted, thorough examination/inspection is essential. It is plant management's responsibility to ensure that only those animals that have received antemortem examination/inspection as required under the Regulations, are permitted to proceed to the slaughter floor.

Antemortem examination/inspection serves the following purposes:

- (a) To identify animals showing clear evidence of being affected with a disease or condition that could render the carcass unfit for human consumption. This aspect is extremely important in that clinical signs detectable at antemortem examination/inspection may not be reflected in obvious macroscopic evidence at postmortem examination/inspection, and therefore, the disease or condition could go undetected. It is also important because it permits the interception of diseased animals which, if permitted to enter the slaughter floor, could be responsible for contamination of facilities and equipment.
- (b) To identify animals which could pose a threat to the health of personnel handling the carcasses.
- (c) To identify animals which are suspected of being affected with a disease or condition that might render the carcass unfit for human consumption. Suspect animals can then be segregated and slaughtered separately. Antemortem examination/inspection also serves as an adjunct to postmortem examination/inspection and enables the veterinarian to carry out his dispositions based on scientific information.
- (d) To identify animals which are suspected of having been treated with veterinary drugs such as antibiotics; or of containing chemical residues.
- (e) To identify diseased animals which may have been shipped for slaughter along with other members of the same flock or herd. In this instance, it enables the personnel conducting postmortem examination/inspection to be alerted to the possible existence of the same disease in other members of the herd or flock.
- (f) To identify heavily contaminated animals. This enables early action to be taken to resolve potential problems associated with this contamination in the slaughtering and dressing processes. This action could be, for example, a reduced line speed or the addition of personnel in appropriate areas.
- (g) To identify animals which are suspected of having a reportable or exotic disease.
- (h) To make a disposition regarding the suitability of animals for slaughter.
- (i) To identify animals requiring special handling for humane reasons.

It can be seen, therefore, that antemortem examination/inspection findings can play an important part in influencing opinions and actions in later operations. In order for this to occur, it is essential that there be a good system of communication for relaying information obtained at antemortem examination/inspection to the person inspection staff conducting postmortem inspection. This information is relayed by means of a properly completed CFIA 1438 form which is conveyed to the slaughter floor by a plant employee at the time the animals are brought for slaughter.

4.3.2 Facilities and manpower requirements

To enable adequate antemortem inspection to be carried out, certain minimum requirements in respect of facilities must be provided by plant management (see Chapter 2 and Section 6 of the Meat Inspection Regulations). In addition to the requirements of the facilities, adequate manpower assistance must be provided to move and identify animals as required.

The facilities and equipment provided by plant management, to enable the inspection staff to perform an adequate antemortem inspection, must be functionally operational. It is the responsibility of the veterinarian to ensure that he has the necessary equipment to conduct an adequate antemortem inspection and to exercise control. Such equipment may include a stethoscope, thermometer, forms CFIA 1438, ear tags, pliers, held tags, glue, flashlight.

4.3.2.1 Special Requirements for chickens and Turkeys

(a) Ratites (ostrich, rhea, emu)

Adequate facilities and competent plant personnel must be available to ensure humane handling of live birds and to facilitate the performance of adequate antemortem inspection of the birds. Small and medium size beef and/or horse slaughter establishments are best suited to accommodate these animals. An adequate suspect pen with sufficient restraint facilities for humane restraint of the birds shall be available to allow veterinary examination of the suspect birds. Establishments wishing to export ratite meat products may require facility changes to comply with foreign standards.

Antemortem inspection procedures and facilities for ratites are the same as for red meat animals.

(b) Chickens and Turkeys

(Text removed) See chapter 19

4.3.3 Humane treatment

In addition to performing antemortem inspection, inspectors are responsible for monitoring the humane handling of animals. (See Section 4.4)

4.3.4 Procedures

(a) Operator's Antemortem screening

The operator is responsible for an initial antemortem examination (i.e. a screening) of all classes of food animals upon their arrival at the slaughter establishment. All red meat species of food animals, including ostriches, rheas and emus, must be examined by the operator within 24 hrs of slaughter. Each animal shall be observed in motion. While in motion or at rest, both sides, the head and rear of each animal shall be examined. Control programs must be established by the operator to ensure the proper delivery of these activities. Operators must ensure that hazards associated with food animals are properly identified in their HACCP system and that proper CCPs are clearly identified.

The operator is responsible for segregating food animals showing a deviation from normal behaviour or appearance and to place them in designated (suspect) pens upon their arrival at the plant (except for rabbit, chicken, duck, goose, guinea fowl, partridge, pheasant, pigeon, quail or turkey). The lot identity, number screened and number of suspects should be recorded, preferably on form CFIA 1438.

Plant employees performing this function must have been trained to do so according to terms of the document entitled "Introduction to Antemortem for Plant Employees" (Annex I).

The operator is also responsible for segregating herds or flocks **when it is** brought to his attention **that animals have** received treatment prior to slaughter **and** a doubt exists whether or not the observed withdrawal time was sufficient to clear the medication from tissues. All animals with an history of having been treated with a veterinary drug or exposed to a chemical contamination in such a way that their tissues could be unfit for human food, must be held at ante-mortem and considered as suspect animals as defined in the section **(c) suspects**.

The operator shall :

- (i) if the operator has not implemented a HACCP system (FSEP), develop, implement and maintain a control program; or
- (ii) if the operator has implemented a HACCP system, reassess the HACCP plans to ensure the hazard associated with veterinary drugs is identified on the list of chemical dangers (FSEP Form 6 or equivalent) and that proper CCPs are clearly identified,

to ensure that animals received and slaughtered, and carcasses and their parts processed in the establishment are in compliance with the applicable requirements respecting the use of veterinary drugs in Canada. Additional specific controls are required respecting the use of hormonal growth promotants in veal calves; consult Chapter 5 of this manual for details.

(b) CFIA Antemortem Inspection

All food animals (including ostriches, emus and rheas) shall be inspected by an inspector while they are at rest and 5 to 10% of such animals, from several lots, shall be examined on both sides while in motion.

Food animals that are identified for partial dressing shall receive 100% inspection on both sides while in motion. Any abnormality noted during ante mortem inspection that may be related to a food safety concern (e.g. lumps-abscess etc.) will disqualify the animal from the partial dressing procedure. In the case of hogs, the provision for partial dressing shall only apply to normal healthy stock of market age or younger.

Records **shall** be kept indicating those lots examined in motion. This information could be indicated on the CFIA 1438. In the case of rabbits and poultry, observation in crates is sufficient for routine examination. The droppings present in the crates should also be observed. During this phase of antemortem inspection, all animals seen to be exhibiting evidence of disease or deviation from normal must be segregated and set aside for detailed veterinary inspection. All identified reactors must be segregated at the time of arrival at the establishment.

N.B.: For establishments exporting to the European Union (E.U.), or to countries demanding inspection to E.U. requirements, a veterinarian must perform antemortem inspection on all animals, both normal and abnormal (subject) animals.

Lots which pass initial antemortem inspection must be identified by means of a lot card, drive card or preferably, form CFIA 1438, all of which should record the following information:

- (i) the number of animals in the lot
- (ii) the time and date of inspection
- (iii) the signature or initials of the inspector who performed the antemortem screening.

All animals screened out by the operator or held by the inspector are to be subjected to a detailed veterinary inspection and, when judged necessary, are to be suitably restrained for this purpose. Based on his findings, the veterinarian will make one of the following dispositions:

- (i) the animal is to be permitted to proceed for normal slaughter;
- (ii) the animal is to be set aside for rest and/or treatment, or to go through an appropriate withdrawal time if a veterinary medication residue is a cause of concern, prior to slaughter, and further antemortem inspection, as appropriate;
- (iii) the animal is to be deemed a suspect and is to be set aside for separate slaughter, along with other suspects, preferably at the end of normal slaughter;

(iv) the animal is to be deemed a suspect but, for humane reasons, is to proceed for immediate slaughter;

(v) the animal is to be condemned.

(c) Suspects

(i) Identified reactors:

Antemortem inspection shall be performed while these animals are held in segregation.

(ii) other suspect animals:

Suspect animals include those that are held following the CFIA veterinary inspection and those signalled by the seller to the operator as being of an uncertain status regarding the absence of chemical contaminants or veterinary drug residues in their tissues.

As a rule, animals suspected of harboring residues and contaminants should not be slaughtered unless their slaughtering is discussed beforehand with a residue program network specialist. All details of the testing needed to clarify their status will have to be set before the slaughter, including the number and size of the samples to be collected, tests required, methods of analysis, name of laboratory, and cost recovery issues. Exception to this rule: the slaughter procedures of pre-test animals for the purpose of the Sulfa-On-Site program are explicitly described in the chapter 5.

Suspect animals are to be identified as "held" by eartag or tattoo following antemortem examination/inspection. In the case of rabbits or poultry, the crate should be tagged. An antemortem examination report (CFIA 1438) is to be completed giving particulars such as description, identification of animal, details of findings, owner's name, address, etc.

Facilities must be provided to enable crippled animals to be transported to the kill floor without undue suffering. In the case of severely crippled animals where even this is not practical, the veterinarian may give permission for an animal to be stunned in the yard prior to immediate rapid transfer for bleeding. From the time an animal is stunned in the yards until its delivery to the slaughter floor, it must always be under inspectional control.

It is imperative that all suspects be properly identified throughout the slaughter process, i.e., from the yards or live animal receiving room to the final inspection station. Except for immediate slaughter for humane reasons, it is necessary to schedule suspects for separate slaughter, preferably at the end of the regular kill. This minimizes disruption of operations. Adequate cleaning and disinfection is required in all cases where the slaughter of a suspect animal may have caused contamination of the facility and equipment.

(d) Animals condemned on antemortem inspection

All animals condemned on antemortem inspection shall be identified by a tag or other device showing the word CONDEMNED. In addition, full details (animal identification, owner's name and address, reason for également condemnation), should be entered on the antemortem examination report (CFIA 1438).

Following condemnation, animals are to be stunned or killed in the yards or live animal receiving room, and removed to the inedible section of the establishment. Stunned animals may be bled in the yards or live animal receiving room, provided there are adequate facilities to allow sanitary procedures (drain, washing facilities, etc.). Otherwise, such animals must be bled in the inedible section of the establishment.

All found deads are to be recorded and sent for rendering. Condemned animals, carcasses of such animals and found deads are not permitted to pass through the slaughter floor or other edible areas of the establishment.

(e) Ostrich

Personnel handling ostriches should be aware of the information contained in the training module for ratites.

Slaughtering floors shall have adequate hand-washing facilities, including hot and cold water, soap and towels. These facilities must be readily available to all butchers and inspectors engaged in handling reactors. Prompt and adequate first-aid treatment should be given to any employee who sustains a cut, no matter how minor, as such action can well prevent possible infection.

(5) Stunning ratites (ostrich, rhea, emu)

Antemortem inspection and stunning may occur on the truck or trailer, especially for non ambulatory birds. Emus may be restrained by having an experienced person flip them on their back. Ratites may be subdued prior to stunning by placing a bag over the head to exclude light.

Carbon dioxide may be delivered through a fitted mask to effect what has been reported to be very effective stunning. Alternatively, stunning may be performed by either a blow on the apex of the skull using a captive bolt pistol or by a non-reversible electrical stunning device. When using an electrical stunning device, operators must ensure that the electrical current passes directly through the bird's brain at sufficient strength to ensure a non-reversible stun. Shackling may be accomplished either before or after stunning. In either case, caution is advised to avoid injury to operators by the bird's legs.

4.4.6 Enforcement actions by inspectors

Compliance actions by inspection staff may be required in regard to delivery, pre-slaughter accommodation and handling, or stunning and slaughter of food animals. In all cases of non-compliance, the veterinarian in charge should gather information for possible investigation and enforcement actions, and discuss the situation with the Regional Veterinary Officer in order to establish the next steps. Legal action may be initiated by the Executive Director, Operations.

(1) Delivery of food animals to slaughterhouses

Violations of Health of Animals transportation regulations, such as overcrowding, careless exposure to inclement weather, or any circumstance which has resulted in unnecessary suffering of food animals, shall be reported to the Regional Veterinary Officer for further investigation. A copy of the investigation report should be sent to the Executive Director, Operations.

(2) Pre-slaughter accommodation and handling of food animals

Unsatisfactory conditions concerning animal holding facilities shall be brought to the attention of plant management before they become critical. Requests to plant management shall be documented with a copy to the Executive Director, Operations. Areas that do not comply with the requirements of the Meat Inspection Act and Regulations shall not be used.

Inhumane handling of food animals on the plant premises shall not be tolerated by an inspector. If the operator fails to take an effective corrective action, compliance action including halting of stunning and slaughter operations shall be taken.

(3) Stunning and slaughter of food animals

On an ongoing basis the inspection staff shall monitor the stunning and slaughter of food animals.

When an inspector observes inhumane treatment of food animals either due to malfunction of stunning equipment or due to operator carelessness or incompetence, the inspector shall immediately halt stunning and slaughter operations until management of the slaughter plant has taken effective corrective action.

4.5 Dressing procedures - General

It is plant management's responsibility to ensure that all dressing procedures are conducted in a sanitary manner and result in non-adulterated meat products destined for human consumption or animal food. Such procedures should not result in undue contamination of the meat products. Except for poultry carcasses, whenever a carcass is contaminated during the process of evisceration, the employee that caused the contamination shall mark or signal so the carcass be marked by a fellow employee in such a way that employees downstream are aware of the presence of the contamination on the carcass. It is the responsibility of the operator to monitor the plant employee's procedures and the CFIA inspection staff will verify that the operator complies with these requirements. It cannot be overemphasized that the inspection staff are not to perform dressing procedures.

All manipulations of carcasses and parts by inspection staff are limited to determining the disposition of the products and controlling the separation of edible from inedible meat products. Hand washing stations and sanitizers must be conveniently located and used by employees who dress carcasses.

For food animal carcasses that may be designated for partial dressing as per the provisions of the Meat Inspection Regulations, refer to the applicable section of this chapter for additional information.

Delayed evisceration in red meat species and ratites

For a variety of reasons, evisceration of carcasses can be delayed for extended periods during the day to day operations of slaughter facilities. In those cases where evisceration is completed within 120 minutes, carcasses can be salvaged subject to normal approval. Offals may be affected by this delay and should be evaluated to ensure maintenance of quality.

Microbial migration into the carcass is not a concern as long as the gastrointestinal track has not been compromised. It takes anywhere from 15 to 24 hours for the microbes to migrate into the carcass. The major factor affecting carcass quality if the delay exceeds 120 minutes is the rate at which the trapped body heat is dissipated. Carcasses that have not had the hide removed will be the most affected, and those that have had the hide removed and are eviscerated will be the least affected.

In the event of an extended delay [> 120 minutes], carcasses should be divided into the following groups: hide-on, hide-off but not eviscerated, and eviscerated. * Each group, after passing normal inspection procedures, will require a micro risk evaluation by the operator, to verify that microbial levels are acceptable and demonstrate that carcass quality has been maintained before being released into commerce. Note, each group's identification should be maintained until micro results have been deemed acceptable by the VIC.

The presence of a greenish hue in the kidney fat and on the peritoneal wall and a soft and flaccid diaphragm are indications that the carcass' quality has been compromised by the delay in evisceration.

* In the case of pork establishments that use a scalding process, the carcasses should be divided into the following groups: stunned and bleed, those in the scalding tank, out of the tank but not eviscerated, and eviscerated. The VIC will have to deal with the possibility of increased microbial load as well as increased incidence of PSE and overscald.

Before this product is considered for export, the VIC should confirm the product meets the requirements of the importing country.

(b) Scalding

Scalding, if adequately performed, will result in the loosening of bristles, scurf, dirt and toenails of hog carcasses. The temperature of the scald water and the time carcasses remain in it shall be sufficient to facilitate subsequent hair removal and skin cleaning. A prolonged stay in the scald tank, or a higher than necessary temperature of the scald water, may result in carcass cooking, skin breaking and contamination of body tissues, i.e. overscald. If scald water additives are used, they must be registered with the Meat and Poultry Products Division.

In those facilities that perform hide removal, there must be an effective and approved method of carcass wash prior to the beginning of hide removal. The feet shall be removed after the washing of the carcass but prior to the commencement of the hide removal process and in such a manner as to avoid contamination of the carcass. The hide must be completely removed prior to bunning or any other operations that involve opening of the body cavity.

(c) Dehairing, singeing, resin-dipping, polishing and shaving

All of these operations have but one purpose: the removal of bristles, scurf and dirt, prior to the carcass being washed and subsequently opened. Any bristle removal necessary after the opening of the carcass must be done by skinning.

This is the time when toenails must be removed if they are still present on the feet. Feet must also be free of dirt, scurf and bristles. This is required even though the feet may not be subsequently harvested as an edible product. The interdigital spaces require special attention to ensure that they are completely free of dirt, scurf and bristles. Although the removal of the interdigital gland is no longer required in market age animals the operator may find that removal of the skin from the interdigital space is still necessary to satisfactorily remove all scurf and bristle.

(d) Washing

Washing shall result in the complete removal of any loose dirt, bristles, and scurf from the carcass prior to evisceration. Between the time the carcass is first incised (except the incisions for bleeding and shackling) and final approval, the carcass shall not be washed.

(e) Head dropping (partial severance from the rest of the carcass) or removal

Heads are part of the carcass and therefore subject to the same dressing criteria as the rest of the carcass. Heads must be free of all bristle, dirt and scurf. If this cannot be accomplished by scalding, dehairing, singeing and shaving, then it is necessary to scalp the head. This should be done after the carcass wash to minimize contamination of exposed head tissue.

The head can either be dropped or removed for inspection. In either case, the equipment must be sanitized between each use. The head is dropped or removed to expose the mandibular-lymph nodes for inspection. If heads or tongues or both are removed, they must be identified in such a way that identity is maintained until inspection is completed. The operator shall take responsibility to ensure that all tongues receive a thorough examination under a written Quality Control program and any abnormalities that are encountered are controlled in accordance with the MIR.

The transfer of a head from the carcass or viscera table to the head-boning station must not result in common contact or cause product contamination. Chutes are not an acceptable means of transferring heads. Heads must never touch or be placed over or on a common surface with unprotected edible products unless they have had a chance to drip and their temperature has been lowered to 4°C or less. Only then may they be placed in common containers.

(f) Evisceration

The brisket knife or saw must be sanitized after each use. Care must be taken during evisceration to prevent the contamination of the carcass and its viscera. Should a carcass or its portions become contaminated by ingesta, faecal matter, pus, etc. during the evisceration process (bunning, viscera pack or lung removal) the plant employee performing the procedure shall immediately identify and mark (or designate for marking) the affected carcass for trimming correction.

(g) Carcass splitting

The splitting saw must be sanitized after a held carcass is split or when the saw is contaminated by pus or any other source of contamination.

A carcass identified for partial dressing may be exempted from the splitting procedure provided it has met the conditions specified under sections 4.3.4 (a) and (b) for ante mortem screening and inspection for such animals.

(h) Carcass trimming

Prior to final washing, all required carcass trimming must be done by a plant employee in a designated area. The trimmed carcasses must be free of stick wounds, bruises, pathological defects, contaminants, blood clots and dressing defects. Edible products may only be removed after final postmortem inspection and approval.

The operator must implement a process control to make sure the removal is complete and consistent.

(i) Carcass washing

All approved carcasses shall be washed before proceeding to a cooler or hot boning room.

(j) Use of organic acid, chlorine, and chlorine dioxide solutions on red meat carcasses:

See subsection 4.5.1(m) of this chapter titled "Use of organic acid, chlorine, chlorine dioxide and acidified chlorine solutions on red meat carcasses".

4.5.3 Dressing procedures for poultry - For ratites (ostrich, rhea, emu) see Section 4.5.3(g)

(Text removed) See chapter 19

4.5.8 (3) Head-on rabbit carcasses

(Text removed) See chapter 19

4.6 Postmortem inspection

Frequently, more than one inspector (PPI and/or veterinarian) is responsible for the complete postmortem examination of a given carcass. It is therefore very important that all inspectors perform and coordinate their individual functions as described in this chapter and in the respective training modules. A good system of communication and record keeping (including the results of antemortem inspection) is essential so that all inspectors have access to the necessary information on a given carcass. This will enable them to accurately assess each and every carcass.

Control over the carcass and its parts can only be maintained if there is full synchronization between carcasses on the rail and the viscera, with identification of other parts such as head, blood, tail, etc.

It is the responsibility of plant management to ensure that all carcasses and parts are presented for postmortem examination in such a way as to permit proper inspection (i.e. proper presentation of viscera, etc.). Plant management is also responsible for providing adequate facilities (adequate space, sufficient light, stand, etc.)

It is the responsibility of the inspection staff to take immediate action if management does not adhere to its responsibilities. Such action could be to demand that the rate of slaughter be slowed down, to temporarily suspend inspection services until management has corrected the situation, etc.

If a particular lymph node that routinely requires inspection is absent due to careless dressing procedure, immediate corrective action is required of plant management. This same procedure would apply to any other organ or part of a carcass not being presented for inspection.

Routine postmortem inspection of carcasses, other than poultry and rabbit, is based on the examination of heads and their lymph nodes, thoracic and abdominal viscera and their lymph nodes, and the exposed parts of the carcass. Rabbit and poultry carcasses and organs are routinely examined visually and by palpation. A more minute veterinary examination is made of organs and the carcass including body lymph nodes, where applicable, when significant abnormalities are observed during routine examination or when the carcass is that of an animal identified as a suspect on antemortem inspection.

Where a carcass is presented for post mortem inspection and it has been partially dressed under an approved procedure, a diligent post mortem inspection shall be performed to ensure that those organs and exposed carcass parts that are presented have no abnormalities present. Should any abnormality relating to a possible food safety concern be observed in the carcass or its parts, the veterinarian shall require that the partially dressed carcass be subjected to a full dressing procedure.

When postmortem inspection requires that a given lymph node be incised, it is essential that the incising be done by making several thin slices and pushing back the tissues with the blade of the knife so that the cut surfaces can be observed by the inspector. Hashing nodes by hacking or chopping is not an acceptable procedure.

For the purpose of identification of carcasses and their parts which require further examination, AGR 1464 tags are to be used. These tags shall be used to identify the carcass, edible blood, head, feet and viscera, as necessary.

When a carcass or its parts are held, they are to remain under the inspector's supervision until disposed of in the prescribed manner. Diseased material shall be condemned and handled in such a way as to avoid contamination of meat intended for food. Contamination may occur either directly or indirectly via equipment.

Condemned meat products shall be identified by using a condemned tag (AGR 1429). The condemned material shall be disposed of as soon as possible. When a carcass is condemned, no part of that carcass shall be approved for human food, including those previously harvested (blood, head, liver, etc.).

4.6.2 Postmortem inspection of hog carcasses

This section describes the methods to be used under the traditional inspection system. The approach for the High Line Speed Inspection System (HLIS) in swine is described in Annex M of this chapter. Section 83 (3) of the MIR (Meat Inspection Regulations) provides authority for the veterinarian to direct either the operator or an inspector in the removal the blood of a carcasses, a carcass or portions of a carcass demonstrating certain deviations from normal appearance without being referred to the veterinarian for detailed examination.

(a) Head inspection

The head shall be presented for inspection, attached or separated from the carcass. A visual examination of the head shall be made to detect abnormalities such as enlargements, distortions, etc. The mandibular lymph nodes shall be incised and examined. Improperly dressed heads must either be condemned or skinned on the kill floor.

(b) Viscera inspection

The intestines, stomach, spleen, mesenteric lymph nodes in the area of the ileum, left bronchial lymph node, portal lymph node, lungs, liver, kidneys and heart are to be visually examined. Some manipulation may be necessary to perform this inspection. Kidneys can be presented for inspection either in the carcass or with the other viscera on the viscera table. They must be fully exposed prior to inspection.

N.B.: For establishments exporting pork to the European Union (E.U.) or countries demanding inspection to E.U. requirements, additional inspection may be required as detailed in Chapter 11.

(c) CFIA Carcass Rail Inspection

Carcasses shall be split prior to receiving CFIA final inspection **except where the operator has made application to process certain specified carcass (e.g. BBQ pork) lots in accordance with the provisions of the Meat Inspection Regulations and section 4.3.4 (a) and (b) and 4.5.2 (g) of the MOP. Where a carcass has qualified for this type of partial dressing, those surfaces that are normally exposed by the splitting procedure will not receive post mortem inspection. If any abnormalities are observed on the exposed parts of the presented carcass or its portions that may relate to food safety the carcass shall be immediately disqualified from being approved as a partially dressed carcass and shall be subject to a complete dressing procedure and presented for normal post mortem inspection procedures.**

The rail inspection consists of a careful examination of the external surfaces of the carcass, the internal cavity, including a visual inspection of iliac lymph nodes. CFIA shall be responsible for identifying 2 types of defective carcasses, those classified as CFIA/Operator managed portions (see below) and those classified as CFIA or veterinary managed conditions.

Whenever a carcass is found to have a condition that necessitates the removal of a "CFIA/Operator managed portion" [see section 4.6.2(d)(i)], the carcass shall be uniquely marked or tagged to ensure that it will be railed out onto the company held rail. Identification of these carcasses shall be distinct from the identification of carcasses held for veterinary examination.

Whenever a carcass is found to have a pathological condition which necessitates veterinary inspection, the inspector shall mark or tag the carcass as "held" so the carcass will be railed out onto a separate veterinary held rail for subsequent veterinary inspection. Depending on the nature of the condition and in accordance with section 4.7 it may also be necessary to hold the offal and viscera of the affected carcasses.

(d) Held Rail Inspection:

The operator shall provide 2 separate held rails for the purpose of managing retained carcasses. Carcasses placed on the Operator Held rail shall be of two types for the purposes of managing and removing portions that are affected by certain conditions that are deemed to be inedible. These 2 categories shall be referred to as i) CFIA/Operator managed portions and ii) Operator managed portions (see below). Carcasses placed on the veterinary held rail shall be for veterinary disposition purposes only.

i) CFIA/Operator Managed Portions:

These are carcass portions that are affected with conditions that do not meet edible standards and are generally the result of visible pathological conditions that do not pose a significant food safety risk. Under the current traditional inspection system, a CFIA inspector will detect and identify carcasses with these conditions. CFIA will not provide continuous direct oversight of the activities occurring on the CFIA/Operator rail. However at least once per shift CFIA will validate that the activities relating to portion removal and carcass control are being properly applied. The following list of conditions is currently deemed to be a joint CFIA/Operator-managed responsibility:

- Bruising or fracture without necrosis
- Tarsal arthropathy (swelling of one or two joints)
- Thickening of the skin
- Melanosis
- Localized swelling
- Contact dermatitis
- Ringworm
- Hydronephrosis and renal cysts
- Granulomatous lymphadenitis detected at a single primary site
- Atrophic rhinitis (without purulent nasal discharge)
- Abscessed head

ii) Operator Managed Portions:

The operator is fully responsible for dressing carcasses in the prescribed manner as well as detecting and removing all dressing defects as well as certain prescribed minor pathologies. These defects or deviations can be removed on the main evisceration line or on the company held rail as long as both procedures meet acceptable sanitary practices. Where these defects pose a food safety risk or a regulatory infraction, such as in the case of visible contamination, the controls necessary for ensuring the complete removal of these affected portions must be defined by the establishment's HACCP system.

The following is a non-exhaustive list of examples of dressing defects and minor pathologies that must be treated as part of the establishment's processing procedure:

- Cutaneous lesions resulting from processing (overscalding, mutilation)
- Defects in the dehairing process, resulting in the need to remove the skin
- Contamination; hair, stains (bile, oil etc), gastro-intestinal contents, etc.
- Minor bruising
- Any dry adhesions

Removal of all conditions listed in i) and ii) above are an operator responsibility. The financial settlement process for portions removed under these two categories is now a privatized function established through a commercial agreement between provincial pork producer marketing authorities, the producer and the processor.

(iii) CFIA /Veterinary Managed Conditions:

Under the traditional inspection system or the HLIS system, all carcasses which are identified with a pathological condition which necessitates veterinary inspection shall be removed from the main rail to the veterinary held rail in accordance with section 4.7.

4.3.2.1 Exigences spécifiques pour les poulets et dindons

a) Ratites (autruches, nandous et émeus)

Pour que les oiseaux vivants soient traités sans cruauté et puissent être facilement soumis à une bonne inspection ante-mortem, l'établissement doit être pourvu d'installations convenables et d'un personnel compétent. Les petits et moyens établissements d'abattage de bovins et d'équins sont les mieux adaptés pour recevoir ces animaux. L'établissement doit disposer d'un enclos destiné aux oiseaux douteux qui est pourvu d'installations de contention permettant d'entraver ces oiseaux sans cruauté pendant l'examen vétérinaire. Les établissements qui souhaitent exporter des produits de viande de ratites pourraient devoir apporter des changements à leurs installations pour se conformer aux normes étrangères.

On utilise pour les ratites les mêmes méthodes et installations d'inspection ante-mortem que pour les animaux à viande rouge.

b) Poulets et dindes

(Texte enlevée) voir le chapitre 19

4.3.3 Traitement sans cruauté

En plus d'effectuer l'inspection ante-mortem, les inspecteurs doivent s'assurer que les animaux sont traités sans cruauté (voir la section 4.4).

4.3.4 Méthodes

a) Tri ante-mortem effectué par l'exploitant

L'exploitant est responsable de l'examen ante-mortem (tri) de toutes les classes d'animaux destinés à l'alimentation humaine à leur arrivée à l'établissement d'abattage. Toutes les espèces d'animaux à viande rouge destinées à l'alimentation humaine, incluant les autruches, les nandous et les émeus, doivent être examinées par l'exploitant dans les 24 heures précédant l'abattage. Chaque animal doit être observé lorsqu'il est en mouvement. Les deux côtés, la tête et l'arrière de chaque animal doivent être examinés pendant que celui-ci est en mouvement ou au repos. L'exploitant doit avoir élaboré des programmes de contrôle pour s'assurer que ces tâches sont menées à bien. Il doit également veiller à ce que les dangers associés aux animaux destinés à l'alimentation humaine soient adéquatement recensés dans son système HACCP et que les CCP appropriés soient clairement identifiés.

La direction de l'établissement est responsable de séparer les animaux pour alimentation humaine présentant une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale à leur arrivée dans l'établissement et de les placer dans des enclos désignés (sauf les lapins, poulets, canards, oies, pintades, perdrix, faisans, pigeons, cailles ou dindons). L'identité du lot, le nombre d'animaux examinés et le nombre d'animaux suspects devraient être enregistrés, de préférence sur le formulaire CFIA/ACIA 1438.

Les employés de l'établissement qui remplissent cette fonction doivent avoir suivi une formation basée sur le document « Ante-mortem des animaux destinés à l'abattage – Guide de formation pour les employés de l'industrie » (annexe I).

L'exploitant est aussi responsable de la ségrégation des troupeaux de bestiaux ou de volailles lorsqu'on lui signale que des animaux ont été soumis à un traitement avant l'abattage et qu'il n'est pas certain que la période de retrait observée a suffi à éliminer le médicament de leurs tissus. Tous les animaux traités avec des médicaments vétérinaires ou exposés à des contaminants chimiques de telle sorte que leurs tissus pourraient être impropres à la consommation humaine sont retenus avant leur abattage et considérés comme étant des animaux suspects, comme il est décrit à la section (c) Animaux suspects.

L'exploitant doit :

- (i) s'il n'a pas mis en place un système de type HACCP/PASA (Programme d'amélioration de la salubrité des aliments), élaborer, mettre en œuvre et mettre à jour un programme de contrôle; ou

- (ii) s'il a mis en place un système de type HACCP, réévaluer ses plans HACCP pour s'assurer que les dangers associés aux médicaments vétérinaires sont ajoutés à la listes des dangers chimiques (formule n° 6 ou l'équivalent) et que les points critiques à maîtriser (CCP) correspondants sont clairement identifiés.

Ces mesures permettront à l'exploitant de vérifier que les animaux reçus et abattus et que les carcasses et parties de carcasses transformées dans son établissement sont conformes aux exigences applicables concernant l'utilisation de médicaments vétérinaires au Canada. Des exigences additionnelles s'appliquent à l'utilisation des promoteurs de croissance hormonaux chez les veaux destinés à la production de viande de veau. Pour plus de détails à ce sujet, voir le chapitre 5 du présent manuel.

b) Inspection ante-mortem effectuée par l'ACIA

Tous les animaux destinés à l'alimentation humaine (incluant les autruches, les émeus et les nandous) doivent être examinés par un inspecteur lorsqu'ils sont au repos. De plus, de 5 à 10 % de ces animaux, issus de plusieurs lots, doivent être inspectés des deux côtés lorsqu'ils sont en mouvement.

Tous les animaux désignés pour habillage partiel doivent faire l'objet d'une inspection complète (100 %) des deux côtés lorsqu'ils sont en mouvement. Toute anomalie observée durant l'inspection ante-mortem qui pourrait être liée à un problème de salubrité alimentaire (p. ex. masses, abcès) exclut l'animal de l'exemption autorisant l'habillage partiel. Dans le cas des porcs, seuls des animaux en bonne santé d'âge commercialisable ou plus jeunes peuvent faire l'objet d'un habillage partiel.

L'exploitant doit indiquer dans les registres quels lots d'animaux ont été examinés lorsqu'ils étaient en mouvement. Ces renseignements peuvent être inscrits sur le formulaire CFIA/ACIA 1438. Dans le cas des lapins et des volailles, un examen de routine dans les cageots est suffisant. Les excréments présents dans les cageots doivent également être examinés. Au cours de cette première phase de l'inspection ante-mortem, il faut isoler les animaux qui présentent des signes de maladie ou des défauts, afin qu'un médecin vétérinaire puisse les inspecter plus en détail. Les réagissants déjà identifiés doivent être isolés dès leur arrivée à l'établissement.

NOTA : Pour les établissements qui exportent vers l'Union Européenne (UE) ou vers des pays qui ont les mêmes exigences que l'UE, un médecin vétérinaire doit faire l'inspection ante-mortem de tous les animaux, autant les normaux que les anormaux (retenus).

Tout lot d'animaux soumis à une inspection ante-mortem est identifié au moyen d'une carte, d'un reçu du camionneur ou, de préférence, du formulaire CFIA/ACIA 1438. La carte doit porter les renseignements suivants :

- (i) nombre d'animaux dans l'envoi;
- (ii) heure et date de l'inspection;
- (iii) signature ou initiales de l'inspecteur qui s'est acquitté du tri ante-mortem.

Tous les animaux triés par l'exploitant ou retenus par l'inspecteur seront soumis à une inspection vétérinaire détaillée; il sera parfois nécessaire de maîtriser les animaux pendant cet examen. Selon les résultats de l'examen, le médecin vétérinaire prend l'une des mesures suivantes :

- (i) envoyer l'animal à l'abattage;
- (ii) mettre l'animal de côté, s'il doit se reposer ou être soigné, ou le soumettre, avant l'abattage, à une période de retrait appropriée lorsque la présence de résidus de médicaments vétérinaires est soupçonnée; effectuer, au besoin, une inspection plus approfondie;
- (iii) identifier l'animal comme douteux, l'isoler et l'abattre à part, avec d'autres animaux douteux, de préférence à la fin de la journée;
- (iv) identifier l'animal comme animal douteux mais l'envoyer immédiatement à l'abattage, pour lui éviter des souffrances inutiles;
- (v) condamner l'animal.

(5) Étourdissement des ratites (autruches, nandous, émeus)

L'inspection ante-mortem et l'étourdissement peuvent avoir lieu à bord du camion ou de la remorque, surtout s'il s'agit d'oiseaux qui ne peuvent se déplacer. On peut entraver les émeus en demandant à une personne expérimentée de les retourner sur le dos. Pour maîtriser les ratites avant l'étourdissement, on peut placer un sac sur la tête de l'oiseau pour le priver de lumière.

L'anesthésie au gaz carbonique à l'aide d'un masque ajusté serré s'avère une méthode d'étourdissement très efficace. On peut aussi étourdir l'animal en lui assenant un coup sur le sommet du crâne à l'aide d'un pistolet à percuteur ou en lui administrant un choc électrique irréversible. Dans le cas des étourdissements par choc électrique irréversible, l'exploitant doit s'assurer que le courant électrique passe directement à travers le cerveau de l'oiseau et qu'il est suffisant pour assurer un étourdissement irréversible. L'accrochage peut se faire avant ou après l'étourdissement. Dans un cas comme dans l'autre, la prudence est de mise pour éviter de recevoir des coups de pattes.

4.4.6 Mesures de mise en conformité prises par les inspecteurs

Les inspecteurs sont parfois appelés à prendre des mesures de mise en conformité relativement au transport, au logement/à la manipulation avant l'abattage, à l'étourdissement et à l'abattage des animaux pour alimentation humaine. Dans tous les cas de non-conformité, le vétérinaire en chef doit recueillir et conserver le plus d'information possible, au cas où il y aurait une enquête et une poursuite judiciaire, et discuter avec l'officier vétérinaire régional de la marche à suivre. Le directeur exécutif des Opérations décide si une poursuite judiciaire doit être intentée.

(1) Livraison à l'abattoir des animaux pour alimentation humaine

Toute infraction aux dispositions du *Règlement sur la santé des animaux* relatives au transport des animaux telle que surcharge des véhicules, exposition indue aux intempéries ou sur toute autre situation pouvant causer des souffrances inutiles à l'animal, doit être communiquée à l'officier vétérinaire régional qui fera une enquête plus approfondie. Le directeur exécutif des Opérations doit recevoir une copie du rapport d'enquête.

(2) Logement et manipulation des animaux avant l'abattage pour alimentation humaine

La direction de l'abattoir doit être mise au courant des conditions inacceptables dans lesquelles se trouvent les enclos d'attente, avant qu'une situation ne devienne critique. Il faut mettre par écrit les demandes adressées à la direction et en faire copie au directeur exécutif des Opérations. L'utilisation d'installations non conformes aux exigences de la *Loi* et du *Règlement sur l'inspection des viandes* est interdite.

L'inspecteur ne doit tolérer aucun traitement cruel infligé aux animaux pour alimentation humaine sur les lieux de l'établissement. Si l'exploitant n'exécute pas une action corrective efficace, des mesures de mise en conformité, y compris l'arrêt temporaire des opérations d'étourdissement et d'abattage, doivent être prises.

(3) Étourdissement et abattage des animaux destinés à l'alimentation

Le personnel d'inspection doit assurer une surveillance continue des opérations d'étourdissement et d'abattage des animaux pour alimentation humaine.

Lorsqu'un inspecteur est témoin d'un traitement cruel infligé aux animaux, que ce soit en raison du mauvais fonctionnement du matériel d'étourdissement ou de la négligence/l'incompétence de la personne qui l'utilise, l'inspecteur doit faire cesser les opérations jusqu'à ce que la direction de l'établissement ait exécuté les actions correctives nécessaires.

4.5 Méthodes d'habillage – Généralités

La direction de l'établissement a la responsabilité de s'assurer que toutes les opérations d'habillage sont menées de façon hygiénique et n'entraînent pas la falsification de produits de viande pour alimentation humaine ou animale. Les procédés d'habillage ne doivent pas entraîner la contamination indue de produits de viande. Sauf pour les carcasses de volaille, lorsqu'une carcasse est contaminée lors de l'éviscération, l'employé qui a causé la contamination doit la marquer ou l'identifier (en vue de son marquage par un compagnon de travail) de sorte que les employés en aval puissent être avertis de la présence d'une contamination sur la carcasse. Il appartient à l'exploitant de surveiller l'application des méthodes d'habillage utilisées par le personnel de son établissement, et il incombe à l'équipe d'inspection de l'ACIA de vérifier que l'exploitant se conforme aux présentes exigences. On ne saurait trop insister sur le fait que le personnel d'inspection ne doit pas participer à l'habillage.

Le personnel d'inspection ne doit manipuler les carcasses et leurs parties que pour déterminer le sort à réserver aux produits et s'assurer que les produits de viande comestibles sont gardés à l'écart des produits de viande non comestibles. Des lavabos et des dispositifs d'assainissement doivent être placés à des endroits stratégiques et utilisés par les employés responsables de l'habillage des carcasses.

Dans le cas des carcasses d'animaux destinés à l'alimentation humaine qui peuvent être désignées pour habillage partiel en vertu du *Règlement sur l'inspection des viandes*, voir la section pertinente du présent chapitre pour des renseignements additionnels.

Retard de l'éviscération des espèces de viande rouge et des ratites

Pour une variété de raisons, il arrive que l'éviscération des carcasses soit retardée pendant de longues périodes au cours des opérations journalières des établissements d'abattage. Si l'éviscération est menée à terme au cours des 120 minutes suivant l'interruption, les carcasses peuvent être récupérées, après l'étape d'approbation habituelle. Dans le cas des abats, comme ce retard peut avoir une incidence, il faut les évaluer pour s'assurer que leur qualité est maintenue.

La migration microbienne à l'intérieur de la carcasse n'est pas inquiétante, dans la mesure où l'intégrité du tractus gastro-intestinal n'est pas affecté. Il faut de 15 à 24 heures environ aux microbes pour atteindre l'intérieur de la carcasse. Le principal facteur affectant la qualité de la carcasse si le retard dépasse 120 minutes est la vitesse à laquelle la chaleur corporelle emmagasinée se dissipe. Les carcasses non dépouillées sont les plus affectées, et les carcasses dépouillées qui ont été éviscérées sont les moins affectées.

Si le retard dépasse 120 minutes, les carcasses doivent être classées dans les groupes suivants : carcasses avec la peau, carcasses sans la peau mais non éviscérées, carcasses éviscérées*. Chaque groupe, après l'inspection habituelle, doit être soumis à une évaluation des risques microbiologiques menée par l'exploitant, qui s'assure ainsi que les dénombrements microbiens sont acceptables et que la qualité de la carcasse est maintenue avant sa mise sur le marché. Soulignons que chaque groupe doit rester identifié tant que les résultats de l'évaluation des risques microbiologiques n'ont pas été jugés acceptables par le vétérinaire en chef.

La présence d'une teinte verdâtre sur les tissus adipeux rénaux et sur la paroi péritonéale, de même qu'un diaphragme mou et flasque, sont des indications que la qualité de la carcasse a été compromise par le retard de l'éviscération.

*Dans les établissements du secteur du porc qui utilisent un procédé d'échaudage, les carcasses doivent être classées dans les groupes suivants : carcasses étourdiées et saignées, carcasses se trouvant dans le réservoir d'échaudage, carcasses sorties du réservoir d'échaudage mais non éviscérées, carcasses éviscérées. Le vétérinaire en chef doit faire face à la possibilité d'une charge microbienne accrue et d'une incidence accrue de défauts tels que la viande exsudative et le suréchaudage.

Avant qu'un produit puisse être exporté, le vétérinaire en chef doit confirmer qu'il satisfait aux exigences du pays importateur.

4.5.2 Habillage des carcasses de porc

(a) Saignée

La saignée a lieu dès que l'animal a été rendu inconscient, selon une méthode approuvée. L'incision doit être la plus petite possible et l'épaule ne doit pas être touchée. La saignée de porcs n'ayant pas été insensibilisés de façon adéquate constitue une infraction à la *Loi* et au *Règlement sur l'inspection des viandes*.

Lorsqu'une carcasse ou ses parties sont retenues, elles doivent rester sous la surveillance de l'inspecteur, jusqu'à ce qu'on en ait disposé de la façon prescrite. Les carcasses et les viscères présentant des lésions pathologiques doivent être condamnés et manipulés de façon à prévenir toute contamination des produits de viande destinés à la consommation humaine ou de l'équipement utilisé pour les transformer.

Les produits de viande condamnés doivent porter l'étiquette CFIA/ACIA 1429 et être éliminés dans les plus brefs délais. Lorsqu'une carcasse est condamnée, aucune de ses parties ne doit être approuvée pour la consommation humaine, y compris celles qui ont été prélevées antérieurement (sang, tête, foie, etc.). Lorsqu'il est évident qu'une partie de carcasse sera condamnée, il reste quand même nécessaire d'en faire une inspection de routine complète; par exemple, il faut pratiquer l'incision des ganglions lymphatiques et des muscles masséters même si la tête d'un bovin est condamnée.

Lorsque des inspecteurs pratiquent des incisions de routine durant l'inspection post-mortem, l'utilisation de gants de mailles métalliques est requise en tant que moyen de protection des mains et des doigts. Il faut toutefois admettre qu'il est impossible de palper adéquatement les organes avec des doigts gantés. Les inspecteurs doivent utiliser une technique de palpation avec des doigts nus ou avec la main non gantée.

L'utilisation de gants en latex ou en plastique pour l'inspection post-mortem des espèces à viande rouge est recommandée. L'épaisseur des gants ne doit pas réduire outre mesure la sensibilité des doigts au cours de la palpation.

Pour exercer un bon contrôle, il est essentiel qu'il y ait une bonne communication entre les inspecteurs chargés des inspections ante-mortem et ceux qui sont chargés des inspections post-mortem. Les inspecteurs en poste dans la salle d'abattage doivent s'assurer (au moyen du formulaire CFIA/ACIA 1438 ou de cartes spéciales, etc.) que les animaux présentés à l'abattage ont été soumis à une inspection ante-mortem. Une attention additionnelle sera portée aux animaux identifiés au moyen d'une étiquette de retenue à la suite de l'inspection ante-mortem. Les carcasses d'animaux portant une étiquette de retenue doivent être inspectées par un médecin vétérinaire (voir le paragraphe 1.6).

Voir le chapitre 5 du présent manuel si on soupçonne la présence de résidus attribuable à l'exposition des animaux à des produits chimiques ou à des médicaments qui pourraient avoir une incidence sur le sort réservé à la carcasse ou à ses parties.

(b) Échaudage

Un échaudage bien fait peut détacher toutes les soies, les pellicules, les saletés et les onglons de la carcasse de porc. La température de l'eau ainsi que le temps durant lequel le porc reste plongé dans le liquide doivent être suffisants pour permettre l'épilation et le nettoyage des peaux au cours des opérations ultérieures. Une température trop élevée de l'eau ou un séjour trop prolongé dans la cuve d'échaudage peut entraîner la cuisson de la carcasse, la rupture de la peau et la contamination des tissus. Si on utilise des additifs, ceux-ci doivent être approuvés au préalable par la Division des aliments d'origine animale.

Les établissements qui procèdent au dépouillement des carcasses de porc doivent utiliser une méthode de lavage des carcasses efficace et approuvée, et le lavage doit précéder le dépouillement. Les pieds doivent être enlevés après le lavage des carcasses mais avant que commence le dépouillement, et cela doit se faire d'une manière qui permet d'éviter la contamination des carcasses. La peau doit être complètement enlevée avant le dégagement du rectum ou l'exécution de toute autre opération nécessitant l'ouverture d'une cavité corporelle.

(c) Épilaison, brûlage léger, trempage dans la résine, nettoyage et rasage

Toutes ces opérations n'ont qu'un but : enlever les soies, les pellicules et les saletés avant le lavage et la fente de la carcasse. Il est essentiel que l'enlèvement des soies ait lieu avant l'incision de la carcasse. Si cette opération a lieu après, il faut le faire en enlevant la peau.

C'est à ce moment-là qu'il faut enlever les onglons des pieds s'ils sont encore présents. Les pieds doivent aussi être exempts de saletés, de pellicules et de soies même s'ils ne sont pas destinés à servir de produits comestibles. Il faut porter une attention particulière aux espaces interdigitaux et s'assurer qu'ils sont exempts de saletés, de pellicules et de soies. **Bien que l'enlèvement des glandes interdigitales ne soit pas obligatoire chez les animaux d'âge commercialisable (c.à.d. les porcs de marché), l'exploitant peut constater que l'entaillage au couteau des espaces interdigitaux est nécessaire pour enlever d'une manière satisfaisante toutes les pellicules et les soies.**

(d) Lavage

Le lavage doit permettre l'enlèvement de toutes les saletés, soies et pellicules avant l'éviscération de la carcasse. Ne pas laver la carcasse entre la première incision (mis à part les incisions requises pour la saignée et l'accrochage) et son approbation finale.

(e) Dislocation (dissociation partielle du reste de la carcasse) ou enlèvement de la tête

La tête fait partie de la carcasse et, par conséquent, est assujettie aux mêmes critères d'habillage que le reste de la carcasse. Elle doit être exempte de soies, de saletés et de pellicules. Si elle ne peut en être dépourvue par échaudage, épilaison, flambage et rasage, il faut alors l'écorcher. Il faut cependant prendre soin de laver préalablement la carcasse pour minimiser les risques de contamination des tissus exposés de la tête.

La tête peut être disloquée ou enlevée pour inspection. Dans l'un ou l'autre des cas, les instruments utilisés doivent être stérilisés après chaque usage. Cette opération a pour but d'exposer les ganglions lymphatiques mandibulaires en vue de faciliter leur inspection. Si on enlève la tête ou la langue, ou les deux, il faut qu'elles restent identifiées jusqu'à ce que l'inspection soit terminée. L'exploitant doit s'assurer que toutes les langues sont soumises à un examen complet en vertu d'un programme écrit de contrôle de la qualité et que toutes les anomalies détectées sont traitées en conformité avec le *Règlement sur l'inspection des viandes*.

Il faut éviter tout contact ou toute contamination pendant le transfert des têtes de la table à carcasses ou à viscères vers le poste de désossage des têtes. L'usage de goulottes est donc à proscrire. Les têtes de porc ne doivent jamais toucher d'autres produits comestibles exposés ni être placées sur ou au-dessus d'une surface commune, à moins qu'elles n'aient été égouttées et refroidies à 4 °C ou moins. Elles ne peuvent être placées ensemble dans des contenants avant cela.

(f) Éviscération

Stériliser après chaque usage le couteau ou la scie à poitrine. Prendre les mesures nécessaires pour éviter toute contamination de la carcasse ou des viscères durant l'éviscération. Si une carcasse ou une partie de carcasse est contaminée par des matières ingérées, des matières fécales, du pus, etc., au cours de l'éviscération (extraction du gros intestin, enlèvement des viscères abdominaux ou des poumons), l'employé responsable de cette étape doit immédiatement identifier et marquer (ou désigner pour qu'elle soit marquée) la carcasse pour qu'elle soit parée.

(g) Fente de la carcasse

La scie utilisée pour fendre une carcasse doit être assainie après la fente d'une carcasse retenue ou lorsque la scie est contaminée par du pus ou toute autre source de contamination.

Une carcasse désignée pour habillage partiel peut être exemptée de l'opération de fente si elle satisfait aux conditions énoncées aux sections 4.3.4 (a) et (b) portant sur l'examen (tri) et l'inspection ante-mortem de ces animaux.

(h) Parage de la carcasse

Avant le lavage final, le parage de la carcasse doit se faire dans un endroit désigné. S'assurer qu'il n'y a aucune plaie de saignée, meurtrissure, lésion pathologique, contaminant, caillot sanguin ou autre défaut d'habillage sur les carcasses. Les produits comestibles ne sont enlevés qu'une fois la dernière inspection post-mortem terminée et seulement après que la carcasse et ses organes ont été approuvés.

Le fabricant doit avoir mis en place un des mécanismes de maîtrise des procédés afin de s'assurer que l'enlèvement est complet et efficace.

(i) Lavage de la carcasse

Toutes les carcasses approuvées doivent être lavées avant leur transfert dans la chambre froide ou la salle de désossage à chaud.

(j) Utilisation d'une solution d'acide organique, de chlore ou de dioxyde de chlore sur les carcasses de viande rouge

Voir la section 4.5.1(m) intitulée « Utilisation d'une solution d'acide organique, de chlore ou de dioxyde de chlore ou d'une solution acidifiée d'hypochlorite de sodium sur les carcasses de viande rouge ».

4.5.3 Méthodes d'habillage de la volaille

(Texte enlevée) voir le chapitre 19

4.5.8 Politique de l'habillage partiel des animaux de boucherie dans les établissements agréés afin de répondre à des demandes spéciales

4.5.8 (1) Agneaux et chevreaux

L'habillage partiel des agneaux et des chevreaux consiste à ne pas enlever la peau, la tête, le cœur, le foie, les poumons et les reins des carcasses lors de l'habillage. Cette procédure est permise pourvu que le poids de la carcasse partiellement habillée ne dépasse pas 25 kg et que les conditions suivantes soient respectées:

- a) la peau doit être propre, sèche et exempte de maladie;
- b) les carcasses doivent être habillées proprement, et toute contamination doit être enlevée de façon acceptable. La ligne médiane de peau doit être exempte de longs poils, c'est-à-dire rasée suffisamment avant son incision si nécessaire, afin de prévenir la contamination des tissus lors de l'habillage, de l'inspection et autres manipulations;
- c) les carcasses non dépouillées doivent être tenues à l'écart des carcasses dépouillées afin d'empêcher la contamination croisée. Si une chambre froide distincte n'existe pas pour les carcasses non dépouillées, il devra y avoir au moins 2 mètres entre ces carcasses et les carcasses dépouillées;
- d) les carcasses non dépouillées doivent être enveloppées individuellement pour l'expédition;
- e) les carcasses non dépouillées peuvent être habillées avec la tête non dépouillée à condition que la peau soit propre et exempte de maladie;
- (f) le coeur, le foie, les poumons et les reins peuvent être laissés à l'intérieur de la carcasse, pourvu qu'ils soient suffisamment exposés pour l'inspection et qu'ils soient propres et exempts de maladie.

La moelle épinière doit être complètement enlevée des carcasses fendues, et ce avant la douche finale. Le fabricant devra mettre en oeuvre un contrôle des procédés afin de s'assurer que l'enlèvement de la moelle épinière est complet et efficace.

Si quelques parties qui peuvent demeurer attachées à la carcasse (peau, tête, coeur, foie, poumons, reins) sont enlevées, le poids de ces parties, doit être soustrait du poids maximum alloué de 25 kg. On doit déduire le poids réel ou les poids prédéterminés qui suivent :

tête	1 kg
peau	2 kg
coeur, foie, poumons et reins	1 kg

Exemple : Une carcasse d'agneau ou de chevreau, habillée de manière incomplète et à laquelle il manque la tête, ne devrait pas peser plus de 24 kg (25 kg moins 1 kg pour la tête).

4.5.8(2) Carcasses de volaille avec têtes et pattes

(Texte enlevée) voir le chapitre 19

4.5.8 (3) Carcasses de lapins avec tête

(Texte enlevée) voir le chapitre 19

4.6 Inspection post-mortem

Il arrive fréquemment que l'examen post-mortem d'une carcasse donnée soit l'affaire de plus d'un inspecteur (IPP ou vétérinaire). Par conséquent, il est important que tous les inspecteurs exercent leurs fonctions et les coordonnent de la façon décrite dans ce chapitre ou dans les modules de formation. Un bon système de communication et de registre (où sont notamment consignés les résultats de l'inspection ante-mortem) est essentiel pour que tous les inspecteurs aient accès aux données sur les carcasses et ainsi les évaluent avec exactitude.

On ne peut bien évaluer une carcasse et ses parties que s'il existe un mécanisme d'identification bien synchronisé entre, d'une part, les carcasses sur le rail et, d'autre part, les viscères et les autres parties comme la tête, le sang, la queue, etc.

Il incombe à la direction de l'établissement de s'assurer que toutes les carcasses et leurs parties sont présentées à l'examen post-mortem de façon à en faciliter l'inspection (par exemple, présentation correcte des viscères, etc.). La direction doit aussi fournir des installations adéquates (espace, éclairage, plate-forme, etc.).

Les inspecteurs sont tenus de prendre immédiatement des mesures si la direction de l'établissement n'assume pas ses responsabilités. Il pourrait s'agir, par exemple, d'exiger le ralentissement des abattages ou d'interrompre les services d'inspection jusqu'à ce que la situation soit corrigée.

Si, à la suite d'un habillage mené de façon négligente, il manque un nodule lymphatique qui fait normalement l'objet d'une inspection, la direction de l'établissement doit immédiatement prendre des mesures correctives. Cette mesure s'applique chaque fois qu'il manque un organe ou une partie de la carcasse au moment de l'inspection.

Lorsque la carcasse est présentée à l'inspection post-mortem et qu'elle a été soumise à un habillage partiel conformément à une méthode approuvée, une inspection post-mortem soignée doit être réalisée pour s'assurer que les organes et les parties exposées de la carcasse ne présentent pas d'anomalies. Si une anomalie pouvant être liée à un problème de salubrité alimentaire est observée sur une carcasse ou ses parties, le médecin vétérinaire peut exiger que la carcasse partiellement habillée soit soumise à un habillage complet.

L'inspection post-mortem des bovins se base sur un examen routinier de la tête et de ses nodules lymphatiques, des viscères thoraciques et abdominaux et de leurs ganglions, ainsi que des parties exposées de la carcasse. Il convient cependant de soumettre les organes et la carcasse, y compris les nodules lymphatiques, à un examen plus détaillé si l'examen de routine révèle des maladies ou des anomalies ou si la carcasse provient d'un animal déclaré suspect lors de l'inspection ante-mortem.

(a) Inspection de la tête

Pour l'inspection, la tête peut demeurer attachée à la carcasse ou en être séparée. L'examen visuel permet de déceler diverses anomalies, comme les hypertrophies, les distorsions, etc. Les ganglions lymphatiques mandibulaires doivent être incisés et examinés. Les têtes présentant un défaut d'habillage doivent être condamnées ou dépouillées dans la salle d'abattage.

(b) Inspection des viscères

Il faut faire un examen visuel des intestins, de l'estomac, de la rate, des ganglions lymphatiques mésentériques au niveau de l'iléon, des ganglions lymphatiques bronchiques gauches, des ganglions portes, des poumons, du foie, des reins et du cœur. Il peut être nécessaire de manipuler les viscères pour faire cette inspection. Les reins peuvent être présentés de deux manières : à l'intérieur de la carcasse ou avec les autres viscères sur la table d'inspection des viscères. Ils doivent être placés bien en vue avant d'être inspectés.

N.B. : Pour les établissements qui exportent de la viande de porc dans les pays de l'Union européenne ou dans des pays exigeant une inspection conforme aux normes de l'Union européenne, une inspection supplémentaire peut être nécessaire. Ces exigences sont décrites en détail au chapitre 11.

(c) Inspection des carcasses sur rail par l'ACIA

Les carcasses doivent être fendues en deux avant leur inspection finale par l'ACIA, **sauf si l'exploitant a présenté une demande pour traiter certaines carcasses (p. ex. porcs entiers à barbecue) conformément aux dispositions du Règlement sur l'inspection des viandes et aux sections 4.3.4 (a) et (b) et 4.5.2 (g) du présent manuel. Lorsque l'habillage partiel d'une carcasse est autorisé, les surfaces qui sont normalement exposées par l'opération de fente ne peuvent pas être soumises à une inspection post-mortem. Si, sur les surfaces exposées de la carcasse ou de ses parties, on observe des anomalies pouvant être liées à un problème de salubrité alimentaire, l'habillage partiel de la carcasse doit être immédiatement exclu. Cette carcasse doit être soumise à un habillage complet et présentée à l'inspection post-mortem habituelle.**

L'inspection des carcasses sur rail consiste à faire un examen minutieux de l'extérieur de la carcasse et de la cavité interne, incluant une inspection visuelle des ganglions iliaques. L'ACIA doit identifier deux types de carcasses non conformes, soit celles que l'on range dans les parties traitées par l'ACIA/l'exploitant (voir ci-dessous) et celles que l'on range dans les défauts traités par l'ACIA ou le vétérinaire.

Lorsqu'une carcasse présente un défaut nécessitant l'enlèvement d'une partie traitée par l'ACIA/l'exploitant [voir la section 4.6.2(d)(i)], elle doit être marquée ou étiquetée de manière qu'elle soit acheminée vers le rail de retenue/exploitant. Elles ne doivent pas être identifiées de la même manière que les carcasses retenues pour examen vétérinaire.

Lorsqu'une carcasse présente un défaut pathologique nécessitant un examen vétérinaire, l'inspecteur doit marquer ou étiqueter la carcasse de manière à ce qu'elle soit acheminée vers le rail de retenue/vétérinaire où elle sera soumise à une inspection vétérinaire plus poussée. Selon la nature du défaut décelé et en conformité avec la section 4.7 du Manuel des méthodes – Hygiène des viandes (MDM), il peut être également nécessaire de retenir les viscères/les abats de la carcasse affectée.

(d) Inspection sur le rail de retenue

L'exploitant doit fournir deux (2) rails de retenue distincts qui servent au traitement des carcasses retenues. Les carcasses placées sur le rail de retenue/exploitant auxquelles l'exploitant doit enlever des parties ayant des défauts rendant la viande non comestible appartiennent aux deux catégories suivantes : i) parties traitées par l'ACIA/l'exploitant et ii) parties traitées par l'exploitant (voir ci-dessous). Seules les carcasses devant faire l'objet d'un examen vétérinaire sont placées sur le rail de retenue/vétérinaire.

(i) Parties traitées par l'ACIA/l'exploitant

Il s'agit de parties de carcasse qui ont des défauts rendant ces parties non comestibles et qui résultent généralement de pathologies visibles qui ne représentent pas un risque significatif pour la salubrité des aliments. En mode d'inspection traditionnelle, c'est l'inspecteur de l'ACIA qui détecte et identifie les carcasses présentant ce genre de défaut. L'ACIA ne supervise pas de façon continue les activités se déroulant sur le rail de l'ACIA/exploitant. Toutefois, l'ACIA valide au moins une fois par quart de travail que les activités touchant le parage des portions et le contrôle des carcasses sont adéquates. Les défauts ci-dessous sont considérés à l'heure actuelle comme relevant de la responsabilité conjointe de l'ACIA et de l'exploitant :

- Contusion ou fracture sans nécrose
- Arthropathie du tarse (enflure d'une ou de deux articulations)
- Épaississement cutané
- Mélanose
- Enflure localisée
- Dermatite de contact
- Teigne
- Hydronéphrose et kystes rénaux
- Lymphadénite granulomateuse détectée à un seul site primaire
- Rhinite atrophique (sans écoulement purulent nasal)
- Abscesses à la tête

ii) Parties traitées par l'exploitant

C'est l'exploitant qui est entièrement responsable de l'habillage des carcasses dans les règles ainsi que de la détection et de l'enlèvement des défauts d'habillage et de certains défauts pathologiques mineurs déterminés. Ces défauts ou anomalies peuvent être enlevés sur la chaîne d'éviscération principale ou sur le rail de retenue/exploitant dans la mesure où des pratiques d'hygiène acceptables sont respectées. Lorsque ces défauts posent un risque pour la santé ou constituent une infraction au règlement, comme c'est le cas pour une contamination visible, les contrôles nécessaires pour assurer l'enlèvement complet de ces parties doivent être définis par le système HACCP de l'établissement.

Voici une liste non exhaustive de défauts d'habillage et pathologies mineures qui doivent être traités dans le cadre du processus de transformation de l'établissement :

- Lésions cutanées résultant du processus de transformation (suréchaudage, mutilation)
- Défauts d'épilage nécessitant l'enlèvement de la peau
- Contamination : poils, taches (bile, huile, etc.), contenu gastro-intestinal, etc.

- Contusions mineures
- Toutes les adhérences sèches

L'enlèvement de tous les défauts énumérés en i) et en ii) incombe à l'exploitant. Le règlement financier accordé pour les parties de carcasse enlevées en vertu de ces deux catégories est maintenant une fonction qui a été privatisée et qui dépend d'une entente commerciale entre l'organisme provincial de commercialisation du porc, le producteur et le transformateur.

(iii) Défauts traités par l'ACIA/le vétérinaire

En vertu du système d'inspection traditionnelle ou du SICHV (Système d'inspection pour les à haute vitesse), toutes les carcasses qui présentent un défaut pathologique nécessitant une inspection vétérinaire doivent être retirées de la chaîne d'éviscération principale et placées sur le rail de retenue/vétérinaire, en conformité avec la section 4.7.

Les carcasses présentant une contamination visible placées sur le rail de retenue/vétérinaire ne doivent pas entrer en contact les unes avec les autres tant que l'examen vétérinaire n'est pas terminé et qu'une décision finale sur le sort des carcasses n'a pas été prise. Le vétérinaire pose un diagnostic sur chacune des carcasses examinées et décide de leur sort conformément à la section 4.7. Lorsqu'une approbation partielle est octroyée, le vétérinaire s'assure que les parties à éliminer sont complètement enlevées par l'exploitant avant que la carcasse ne quitte le rail de retenue. Les carcasses condamnées et toutes leurs parties doivent rester sous la surveillance de l'équipe d'inspection jusqu'à ce que l'exploitant en dispose

selon les instructions du vétérinaire.

Dans le cas où le vétérinaire condamne une carcasse et où un certificat est requis, l'exploitant doit consigner le poids de la carcasse ainsi que toute marque d'identification apposée sur celle-ci, puis les communiquer au vétérinaire avant qu'on ne dispose de la carcasse.

Dans le cas où le vétérinaire condamne des parties de carcasse, l'exploitant peut peser les parties enlevées et enregistrer les données pertinentes. Le vétérinaire ne surveille pas les activités de pesée ou de consignation de l'information mises en œuvre par l'exploitant, et aucun certificat de l'ACIA n'est émis pour en rendre compte. Comme dans le cas des parties de carcasse traitées par l'exploitant, l'ACIA n'intervient pas dans le règlement financier intervenant entre le producteur et le transformateur.