



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

January 5, 2006

Le 5 janvier 2006

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2006 - 05

2006 - 05

SUBJECT:

OBJET :

Chapter 2 - Section 2.5.5 - Ventilation

Chapitre 2 - Section 2.5.5 - Ventilation

This is further to Meat Hygiene Directive 2005-57,
issued on December 15, 2005.

Ceci fait suite à la directive 2005-57 de
l'hygiène des viandes, émise le 15 décembre
2005.

Correction of typo in section 2.5.5 (French version
only).

Correction d'une erreur dans la section 2.5.5
(version française seulement).

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace pages 23 and 24 of Chapter 2 of your
copy of the Manual of Procedures with the attached
new pages.

Veillez remplacer les pages 23 et 24 du
chapitre 2 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.

- b) 2000 lux, aux postes d'inspection des carcasses de volaille (PCIV/PMIV) et aux postes de récupération des carcasses dans la salle d'abattage, selon la mesure prise au niveau de la cavité abdominale;
- c) 1000 lux, aux postes d'inspection sur les chaînes à haute vitesse d'abattage du porc et du bœuf, selon la mesure prise au niveau le plus bas des carcasses, des têtes, des viscères et des cavités abdominales;
- d) 540 lux, dans les enclos pour animaux suspects ou dans les aires d'inspection ante-mortem de l'ACIA, selon la mesure prise au point d'inspection le plus bas; cet éclairage peut être réduit à 110 lux après l'inspection vétérinaire;
- e) 220 lux, dans toutes les salles de travail (p. ex. salle d'abattage, aires de transformation et d'emballage [produits comestibles et produits non comestibles]), selon la mesure prise au point le plus bas de la surface de travail;
- f) 110 lux, dans les salles de refroidissement, selon la mesure prise au niveau du jarret avant lorsque la zone est pleine de carcasses, et au point le plus bas d'entreposage des produits exposés (p. ex. abattis).

Lorsque l'éclairage est naturel, la lumière doit provenir de briques de verre ou d'un autre matériau transparent ou semi transparent acceptable.

Les sources de lumière artificielle doivent être de qualité suffisante pour ne pas modifier la couleur normale des produits de viande. Pour cela, on peut se servir d'ampoules à éclairage neutre normal.

2.5.5

Ventilation

Les exigences réglementaires relatives à la ventilation figurent à l'alinéa 28 (1) g) et au sous-alinéa 28 (1) m) (iii) du Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes.

Des systèmes adéquats doivent renouveler l'air dans toutes les parties de l'établissement agréé et le garder frais, exempt d'odeurs douteuses, de poussières, de vapeur et de fumée. Dans les salles de travail réfrigérées, une ventilation mécanique suffisante doit empêcher la condensation sur les murs et les plafonds.

Il est essentiel que les prises d'air soient bien placées et que l'on utilise des filtres efficaces pour empêcher l'entrée d'air contaminé par des insectes, des poussières, de la fumée, des odeurs, etc. Lorsque des prises d'air donnent directement sur des pièces où l'on manipule des produits de viande exposés, elles doivent être munies de filtres d'une efficacité de 30 % et d'un degré de filtration de 2 microns. Les ouvertures, comme les fenêtres et les portes, ne répondent pas à ces critères.

Il faut prévoir une ventilation adéquate de l'équipement qui produit de la chaleur, de la vapeur, des émanations, de la fumée ou des odeurs. En outre, les appareils utilisés pour la fonte de produits comestibles ou non comestibles, tels que les séchoirs et les évaporateurs, doivent être munis de condensateurs.

Une ventilation adéquate doit être assurée dans les aires réservées au chargement des accumulateurs.

Au moment de la planification et de la conception d'un établissement, ainsi que de l'élaboration de son système de ventilation, il faut autant que faire se peut séparer les unités et réguler la circulation de l'air, d'une façon qui permette de limiter ou d'éliminer les conditions indésirables, comme l'humidité excessive, les odeurs, les poussières et les variations de température. **L'air doit circuler** depuis des aires sensibles sur le plan microbiologique (p. ex. celles où l'on manipule des produits de viande prêts-à-manger) vers des aires moins sensibles sur le plan microbiologique (p. ex. celles où l'on transforme des viandes crues). Autrement dit, les aires où l'on manipule des produits de viande prêts-à-manger doivent avoir une pression d'air positive par rapport aux aires environnantes.

2.5.6

Murs

Pour faciliter leur entretien, les murs doivent être lisses, durs et imperméables (p. ex., ils peuvent être faits de panneaux préfabriqués ou de tuiles vitrifiées figurant sur la liste des matériaux acceptés), sans cavités, aspérités, crevasses, fissures ni saillies. Tous les coins et toutes jonctions entre les murs et le plancher, sauf dans le bureau, doivent être finis avec un cavet d'un rayon d'au moins 25 mm ou avec un chanfrein d'au moins 35 mm (angles ouverts de 135°). Les murs et les plafonds doivent être blancs, ou d'une couleur claire, de sorte qu'ils puissent refléter la lumière et favoriser l'hygiène.

Tous les joints de mortier doivent être unis et lisses.

Les murs faits de panneaux préfabriqués ou recouverts de panneaux renforcés par des fibres doivent être protégés à la base par des bordures inclinées à 45°, formant par rapport au mur une saillie d'au moins 50 mm et présentant une hauteur minimale de 400 mm. Ces bordures doivent être lisses, imperméables et exemptes de fissures, d'effritements et d'autres défauts de surface. D'autres types de courbure peuvent être proposés, pourvu qu'ils répondent aux exigences sanitaires susmentionnées.

Bien que la surface des murs et des plafonds soit de la plus haute importance, il faut aussi s'intéresser à la durabilité des structures sous-jacentes. Ainsi, on doit utiliser des lattes métalliques plutôt que des lattes en placoplâtre ou, encore, des cloisons métalliques plutôt que des charpentes en bois. Les charpentes en bois peuvent absorber l'humidité et risquent, par conséquent, de s'affaiblir et de devenir un milieu propice à la prolifération bactérienne.

2.5.7

Plafonds

Pour faciliter leur entretien, les plafonds doivent être lisses, durs et imperméables, sans cavités, aspérités, crevasses, fissures ni saillies. Les plafonds devront être blancs ou d'une couleur claire, de sorte qu'ils puissent refléter la lumière et favoriser l'hygiène.

La hauteur des plafonds doit être suffisante (au moins 3000 mm). Les plafonds auxquels sont suspendus des rails doivent respecter les hauteurs minimales requises prescrites à la section 2.5.11. Les plafonds des pièces destinées à la réception, au plumage et à l'éviscération de la volaille doivent avoir une hauteur d'au moins 4000 mm. En outre, la hauteur des plafonds doit permettre un accès minimal pour le nettoyage et l'inspection de l'équipement de transformation. Cet espace ne doit pas être inférieur à 800 mm (30 po).

Pour les plafonds, on peut utiliser des feuilles de métal antirouille imbriquées, comme des feuilles d'acier galvanisé robustes, de forte épaisseur, d'aluminium anodisé ou d'acier inoxydable, pourvu que ces feuilles soient adéquatement fixées à l'infrastructure métallique. Lorsqu'on utilise du métal galvanisé, le revêtement de zinc doit au moins être de catégorie 350 (norme ASTM A525M).