



Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

January 4, 2006

Le 4 janvier 2006

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :**

**2006 - 01**

**2006 - 01**

**SUBJECT:**

**OBJET :**

Disposition of Carcasses with Bones Discoloured  
by Tetracyclines

Disposition des carcasses aux os décolorés par  
les tétracyclines

In the last couple of years, some pork slaughter plants have seen carcasses in which some or all of the bones show a distinct yellow discolouration. Often, an entire production lot is affected. The yellow areas fluoresce strongly under ultraviolet light, such as the lights used for reading Sulfa on Site tests.

Depuis quelques années, certains établissements d'abattage de porc ont eu à traiter des carcasses de porcs dont les os, ou une partie des os, présentent une décoloration jaunâtre particulière. Souvent, un lot entier est affecté. Les zones décolorées présentent une fluorescence marquée sous la lumière ultraviolette, comme celle émise par les lampes utilisées pour lire les épreuves de Sulfamidés sur Place.

The most common reason for this discolouration is exposure to one of the tetracyclines (tetracycline, oxytetracycline, chlortetracycline) at some point during the animal's life. Tetracyclines form an insoluble complex with calcium, so will deposit in active areas of bone deposition, where they will remain for much of the animal's life.

La cause la plus fréquente de cette décoloration est une exposition aux tétracyclines (tétracycline, oxytétracycline, chlortétracycline) à un moment quelconque de la vie de l'animal. Les tétracyclines formant un complexe insoluble avec le calcium, elles se déposent dans les zones d'ossification active où elles demeurent pendant une bonne partie de la vie de l'animal.

The presence of the discolouration in bones is not an indicator of tetracycline residues in muscle or organs. Because the deposits are essentially permanent, the medication may have long since been cleared from other tissues. Meat from hogs with yellow bones does not appear to be at an increased risk of having unacceptable tetracycline residues, and residue testing is not warranted unless there are indications of recent treatment.

La présence de cette décoloration dans les os n'est pas un indice qu'il y a des résidus de tétracyclines dans les muscles ou les organes. Puisque les dépôts sont essentiellement permanents, le médicament peut avoir été éliminé depuis longtemps des autres tissus. La viande des porcs qui ont les os décolorés ne semble pas présenter de risque accru de présenter des résidus de tétracycline et ce n'est pas justifié de la tester à moins qu'il y ait des indices d'un traitement récent.

However, it has been determined that tetracycline can be released from the bones under some conditions. For this reason, the yellow discolouration is both a quality defect and a potential residue hazard.

Toutefois, il a été déterminé que la tétracycline peut être relâchée des os sous certaines conditions. Pour cette raison, cette décoloration pose à la fois un problème esthétique et un problème de risque potentiel pour la santé.

Hog carcasses showing a yellow discolouration of the bones must be detained and remain under inspectional control until the discoloured areas are boned out.

Les carcasses de porc montrant une décoloration jaune des os doivent être retenues et demeurer sous le contrôle de l'inspection jusqu'à ce que les portions affectées par la décoloration aient été désossées.

Bones removed from carcasses may not be used for mechanically separated meat or any other edible purpose. These bones must be disposed of in a manner that meets the requirements of the Meat Inspection Regulations, section 54.

Les os issus de ce désossage ne peuvent pas être utilisés pour la production de viande séparée mécaniquement ou à d'autres fins comestibles. On doit disposer de ces os d'une façon qui rencontre les exigences de l'article 54 du Règlement sur l'inspection des viandes.

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.