



Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

March 14, 2006

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

2006 - 16

SUBJECT:

Chapter 19 - Sections 19.2.1.3, 19.3.4.1, 19.4.1.3, 19.7.5.14 and Annex F

This directive includes the amended sub-sections 19.2.1.3 on Humane Stunning and Slaughter Methods and 19.7.5.14 on Inadequate Bleeding to provide guidelines to CFIA staff when evidence of inadequately bled carcasses are noticed on the evisceration line.

Sub-section 19.3.4.1 was amended to remove the industry Flock Sheet template and to re-orientate Manual users to respective provincial marketing agencies.

Sub-section 19.4.1.3 on Removal of Heads was also amended to clarify where and how decapitation could take place.

These modifications were made necessary further to numerous meetings of the National Correlation Team and further to consultation with CFIA staff and industry.

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Le 14 mars 2006

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2006 - 16

OBJET :

Chapitre 19 - Sections 19.2.1.3, 19.3.4.1, 19.4.1.3, 19.7.5.14 et l'annexe F

La présente directive inclut les sections 19.2.1.3 (Méthodes d'étourdissement et d'abattage sans cruauté) et 19.7.5.14 (Saignée imparfaite) que l'on a modifiées afin de fournir au personnel de l'ACIA des directives sur ce qu'il doit faire lorsqu'il remarque des carcasses dont la saignée est imparfaite sur la chaîne d'éviscération.

On a modifié la section 19.3.4.1 en supprimant le modèle de fiche d'élevage et en re-dirigeant les utilisateurs du Manuel vers leurs offices de commercialisation provinciaux respectifs.

Enfin, on a également modifié la section 19.4.1.3 sur l'ablation des têtes afin d'indiquer de façon plus claire où et comment la décapitation pourrait avoir lieu.

Ces modifications se sont révélées nécessaires à la suite de nombreuses réunions de l'Équipe nationale de corrélation ainsi qu'une consultation avec les employés de l'ACIA et du secteur.

ENGLISH VERSION

Please replace pages 3, 4, 7, 8, 19, 20, 97 to 100 and pages i and 1 to 3 of Annex F of Chapter 19 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

FRENCH VERSION

Please replace pages 3, 4, 7 to 10, 21, 22, 101, 102 and pages i and 1 to 5 of Annex F of Chapter 19 of your copy of the Manual of Procedures with the attached new pages.

VERSION ANGLAISE

Veillez remplacer les pages 3, 4, 7, 8, 19, 20, 97 à 100 et les pages i et 1 à 3 de l'annexe F du chapitre 19 de votre copie du Manuel des méthodes avec les nouvelles pages ci-jointes.

VERSION FRANÇAISE

Veillez remplacer les pages 3, 4, 7 à 10, 21, 22, 101, 102 et les pages i et 1 à 5 de l'annexe F du chapitre 19 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.

Pathology Defects:

Carcasses with generalized diseases or conditions which occurred while birds were still alive. These defects occur at the farm level or during transport to the slaughtering establishments. Examples include Cellulitis, Ascites, Cyanosis, Emaciation.

Post-mortem Examination:

Refer to the definition contained in section 2 of the *Meat Inspection Regulations*.

Post-mortem Inspection:

Refer to the definition contained in section 2 of the *Meat Inspection Regulations*.

Poultry Products Inspector:

CFIA inspector assigned to all other inspection tasks that are not the responsibility of the evisceration floor inspector.

Preselection:

The act of identifying and removing obviously condemnable carcasses before evisceration

Processing Defects:

Carcasses with generalized conditions (non-pathological) which are attributable to processing operations. Examples include Imperfect Bleeding, Mutilation/Overscald, Faecal or Bile or Ingesta Contamination.

Recognized HACCP System

A complete HACCP system which has been officially recognized by the CFIA.

Salvaging:

Hot boning of carcasses off-line so as to recover the nondefective portions.

Veterinarian in Charge:

Government veterinarian responsible for all CFIA staff activities at a slaughter establishment.

Viscera Defect Detector:

An industry employee accredited to examine the viscera (heart and liver plus spleen and intestines in mature poultry) to identify and remove viscera, and when applicable, the corresponding carcass with specified pathology and/or processing defects.

19.1.3 Plant Construction and Equipment

For all requirements concerning plant construction and equipment, please see Chapter 2 of this manual.

19.2 Humane Treatment**19.2.1 General Requirements****19.2.1.1 Transportation**

The persons or firms responsible for the pick up of food animals and their transportation and delivery to a slaughterhouse are fully responsible for the welfare of the animals from the time of loading until the time of unloading at the slaughterhouse.

Animal transport is subject to Part XII of the *Health of Animals Regulations*. The requirements under the above regulations include provisions in regard to:

- watering and feeding;
- loading and unloading;
- overcrowding;

- segregation of animals from different animal species;
- ventilation;
- protection from inclement weather; and
- prevention of undue suffering of animals.

19.2.1.2 Humane handling

Operators of federally registered establishments and operators of domestic plants receiving CFIA inspection services under a federal / provincial agreement are fully responsible for humane pre-slaughter handling and for the humane stunning and slaughter of food animals on their premises.

19.2.1.3 Stunning methods

Except for ritual slaughter, all food animals slaughtered in registered establishments and domestic plants shall be rendered insensitive (stunned) prior to slaughter. Stunning must be carried out by a method satisfactory under the *Meat Inspection Act and Regulations*. All stunning devices require CFIA acceptance. The following methods to render an animal unconscious may be used:

- electrical stunning: In the case of animals which are rendered unconscious by reversible electrical stunning, the stun to stick interval should not exceed 30 seconds;
- stunning by exposure to a gas or a gas mixture;
- rapid decapitation: birds or rabbits may also be killed (instead of rendered unconscious) in this manner.

Plant management of registered establishments and domestic plants is fully responsible for the training and supervision of personnel carrying out the stunning and slaughter of food animals on their premises.

After the proper stunning of poultry the carotid artery and jugular vein shall be immediately severed such that the bird dies from exsanguination of blood. The presence of mild to brick red carcasses at preselection may be an indication of improper sticking.

Whenever there are inadequately bled carcasses (mildly red to brick red) this may indicate that live birds are entering the scald tank. The company must set a limit on the number of red birds per lot (reference www.grandin.com/poultry.audit.html). Whenever the limit set by the company is found at pre-selection or after the scald tank & prior to the head pulling mechanism to have been exceeded, the company shall evaluate the stunning and killing procedures. Immediate corrective actions shall be instituted to correct inadequate stunning or bleeding. Industry management shall notify the Veterinarian in Charge when excessive number of red carcasses are present. There is no tolerance for birds with no neck cut/no cut, as the back up sticker is the fail safe for birds missing the automatic neck cutter. Any such occurrence must be immediately reported to the VIC, investigated by the company, corrective actions taken and preventive measures put in place.

19.2.2 Responsibilities of CFIA

In regards to food animals in registered establishments, it is the responsibility of veterinarians and inspectors under the *Health of Animals Regulations* and the *Meat Inspection Regulations* to monitor:

- transportation;
- humane handling; and
- humane stunning and slaughter.

19.3.2.2 Routine ante-mortem inspection by CFIA

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, flocks 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 birds.

Lots which pass ante-mortem inspection must be identified by form CFIA 1438, which should record the following information:

- the number of birds in the lot
- the time and date of inspection
- the signature or initials of the inspector who performed the ante-mortem screening.

19.3.2.3 In-depth ante-mortem inspection by CFIA

All flocks segregated as a result of routine inspection are to be subjected to a detailed veterinary inspection. Based on his findings, the veterinarian will make one of the following dispositions:

- the flock is to be permitted to proceed for normal slaughter;
- the flock 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;
- the flock is to be deemed a suspect but, for humane reasons, is to proceed for immediate slaughter;
- the flock is to be condemned.

19.3.3 Procedures due to special circumstances**19.3.3.1 Suspect , Reactor and Condemned Flocks**

Suspect and/or reactor flock crate(s) should be tagged and an ante-mortem examination report (CFIA 1438) is to be completed giving particulars such as description, identification of flock, details of findings, owner's name, address, etc.

19.3.3.1.1 Suspect Flocks

It is imperative that all suspects flocks be properly identified throughout the slaughter process, i.e., from the live bird 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.

19.3.3.1.2 Reactor Flocks

In the case of identified reactors, ante-mortem inspection shall be performed while these birds are held in segregation.

All reactors shall be slaughtered separately and apart from the regular kill, and the identity of the flock must be carefully preserved throughout the dressing operation. It is preferable to slaughter reactors at the end of day's kill.

19.3.3.1.3 Flocks condemned on ante-mortem inspection

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

Following condemnation, birds are to be stunned, killed and removed to the inedible section of the establishment.

Condemned birds, carcasses of such birds and found deads are not permitted to pass through the slaughter floor or other edible areas of the establishment.

19.3.3.2 Cleaning and disinfection

Slaughter floor, equipment, yards, etc., which have been used to hold or move suspect, reactor or condemned flocks, are to be thoroughly cleaned and disinfected, as judged to be necessary by the Veterinarian in Charge.

Trucks and crates used to convey birds for slaughter are to be thoroughly cleaned and disinfected under the supervision of an inspector.

19.3.4 Flock Sheets: Producers / Processors Information Exchange**19.3.4.1 Introduction**

The flock sheet provides the processor with the necessary level of confidence that identified potential chemical and biological hazards associated with live domestic poultry have been considered, and to the extent possible, controlled and/or prevented at the farm level and/or during transportation. This section covers both minimal information requirements to be maintained by the processing establishment and those to be provided by the producers. Flock sheet data allows CFIA staff to judge if the establishment operator is taking the necessary preventive measures to evaluate incoming flocks according to the written specifications contained in their recognized HACCP system.

The Meat Inspection Regulations provides a regulatory basis for the mandatory submission and the enforcement thereof of ante-mortem information. The regulations will facilitate auditing of the information on submitted flock sheets and the implementation of on-farm HACCP-consistent programs as developed by the CTMA and CFC.

A standardized flock sheet for chickens, turkeys and fowl has been developed on a national basis by the following organizations:

- Chicken Farmers of Canada
- Canadian Turkey Marketing Agency
- Canadian Egg Marketing Agency
- Canadian Broiler Hatching Egg Marketing Agency

A copy of the current standardized flock sheet could be obtained from the respective provincial chicken and/or turkey marketing boards where as plant is located. This standardized copy also applicable to spent broiler breeder flocks, geese, pheasants, quail etc. For other classes of birds, abattoir operators should develop a customized version by either using the flock sheets designed for chicken and turkey as templates or by developing their own provided they contain all the requisite information.

19.3.4.5 Corrective Measures for Missing or Incomplete Flock Sheets

Operators may choose one of the following three options for a flock that arrives at their establishment for slaughter without the requisite completed flock sheet:

- (1) Slaughter the flock subject to all harvested meat products being disposed of as inedible material ; or
- (2) Reschedule the slaughter time based on approval of the Veterinarian in Charge and assurances that the missing sheet or information will arrive during the intervening time period ; or
- (3) Slaughter the flock subject to the following additional measures to assure control over the chemical and biological hazards for which information is incomplete due to the missing flock sheets :
 - the Veterinarian in Charge shall reduce the speed of the evisceration line until the operator can demonstrate control over evisceration accidents and the pathological conditions of the subject flock ; and
 - segregate, and hold under detention by the CFIA, all edible meat products harvested from the lot, subject to receipt of the original copies of laboratory tests results, from an accredited laboratory, (performed at the operator's expense) that indicate compliance with the Maximum Residue Limits (MRL) for veterinary drugs as specified by Division 15 of the *Food and Drug Regulations* and as listed in Chapter 5 of this manual.

Furthermore, the operator shall conduct an investigation to determine how and why the flock arrived at the establishment without a fully completed flock sheet. A report must be provided to the Veterinarian in Charge. The report shall include follow-up action taken to avoid any reoccurrence.

19.3.4.6 Post-mortem Database

At the establishment level, all information must be transmitted to the evisceration manager and be made available to the Veterinarian in Charge for random verification prior to live hanging. Items (18) to (20) for the last lot processed from a particular barn must be incorporated in the establishment's computerized database, and must be made available to the evisceration manager and the Veterinarian in Charge three to five days prior to transporting another lot of birds from that one barn to the slaughtering establishment.

19.3.4.7 Condemnation Reports

To provide information necessary for the producer to take corrective actions when necessary and improve husbandry practices, feedback mechanisms from the operator to the producers are to be jointly developed by the CFIA and national poultry industry associations.

19.3.4.8 Record Retention Period

The processor must keep for a minimum of three (3) years the records relating to the flock sheets and the resulting post-mortem database for on-site review by the CFIA Staff.

19.3.5 Sanitation for poultry crates and trucks

Salmonella in poultry constitutes an industry-wide problem and therefore particular attention should be given to the cleaning of poultry crates and trucks. They must be visibly clean and free of all faecal material, before disinfectant solution is applied.

19.4 DRESSING PROCEDURES

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 fit for human consumption or animal food. It is the responsibility of the inspection staff to monitor the plant employees' procedures.

19.4.1 Poultry Dressing Procedures**19.4.1.1 Bleeding**

Bleeding must be conducted in a sanitary manner and the bleeding time shall not be less than 90 seconds.

19.4.1.2 Defeathering and washing

In the dressing of poultry carcasses, all hair, feathers, dirt, scurf, etc., must be completely removed and the carcass thoroughly washed prior to any further incision being made.

In order to reduce the attachment of Salmonella and other bacteria to the skin, spray washing of carcasses must occur within fifteen seconds after defeathering and after carcass transfer. Sprays at both washing stations shall be of sufficient volume and pressure, to completely remove visible foreign material from the surface of the carcass including the hocks and any exposed surfaces as a result of bleeding or decapitation.

19.4.1.3 Removal of oil glands, heads and feet

Oil glands, heads and feet may be removed from poultry carcasses, either before or after evisceration. Oil glands, heads and feet removed before evisceration, may only be removed after carcasses have been defeathered and thoroughly washed. **However, heads may be removed with or without stunning by rapid decapitation in the stunning area prior to bleeding provided that the decapitation is performed in a humane manner (reference section 79, Meat Inspection Regulations). Feet presented with the carcass for post-mortem inspection or examination must be free of visible contamination (Eg manure).**

19.4.1.4 Evisceration

Poultry carcasses must be eviscerated with respect to the following:

- They must be hung in a way that will allow for internal cavity, viscera and external carcass examination.
- Cross contamination is to be avoided (eg. Heads and necks shall not drag over equipment along the evisceration line)
- Accumulated water present in the vent area, must be removed prior to opening the carcass.
- The incision made should be no longer than required to permit evisceration.
- Before hands or equipment enter the abdominal cavity, they must be visibly clean.
- The viscera must be properly exposed to allow for post-mortem examination. The applicable presentation standard described in Annex A must be met.
- Poultry carcasses shall be eviscerated in such a manner as to preclude faecal contamination.

19.7.5.11 Cellulitis

Under the traditional method of poultry inspection, carcasses affected with cellulitis shall be trimmed by the helper/trimmer stationed next to the inspector or, if the operator has an effective Quality Assurance (QA) program, then downstream on the evisceration line.

Under the Canadian Poultry Inspection Program (CPIP) and the Modernized Poultry Inspection Program (MPIP), carcasses may be trimmed on-line, downstream from the inspection/detection zone.

Trimming of lesions is subject to the following:

- In the case of pericloacal cellulitis:

Broiler chicken and fowl carcasses with pericloacal cellulitis shall be removed during preselection to prevent contamination of evisceration equipment and cross contamination of subsequent eviscerated carcasses.

For roasters (> 2.6 kg live weight), localized and circumscribed pericloacal lesions may be trimmed after being withdrawn from the evisceration line at preselection provided there are adequate, sanitary trimming facilities.

- In the case of non-pericloacal cellulitis:

Broiler chicken carcasses, with cellulitis lesions larger than 2 cm X 2 cm, located elsewhere than on the wings and the legs, shall be removed during preselection (note: research has shown that such lesions are commonly associated with extensive subcutaneous spreading of cellulitis, that includes muscle fascia, such that trimming is impractical). Wings and/or legs with cellulitis lesions may be removed from the carcass and condemned. Carcasses with localized skin scratches longer than 2 cm (eg. minor longitudinal lesions located at the base of the tail) may be trimmed on-line provided that all cellulitis lesions are removed upon trimming.

For turkey carcasses, any amount of cellulitis coupled with associated evidence of generalized disease (e.g. emaciation) shall be removed during preselection or, if not eviscerated by an automatic evisceration, may be marked or signaled, for removal downstream. Turkey and fowl carcasses with cellulitis lesions may be trimmed and/or salvaged, regardless of the size of the lesion, provided such lesions are not associated with extensive subcutaneous spreading of cellulitis, nor affecting underlying muscle fascia, such that trimming is impractical.

All carcasses which cannot be fully trimmed on-line must be removed from the evisceration line for an appropriate disposition.

19.7.5.12 Ascites

Ascites in chicken is generally the result of right ventricular failure. The modern day broiler has been genetically selected for rapid growth. This growth has outstripped the growth rate of the lungs causing pulmonary hypertension and secondary right heart failure. If a carcass exhibits emaciation, subcutaneous edema, anasarca or congestion it is to be condemned. The presence of a cobblestone liver should signal one to look more closely at the carcass for subcutaneous edema. The presence of a cobblestone liver alone is not a reason to condemn the carcass. Similarly the presence of ascites without systemic involvement should result in acceptance of the carcass.

The following **table** has thus been developed as a reference tool to assist veterinarians help to evaluate this condition.

Presence of systemic effects (DCC, emaciation, sub-cutaneous oedema, congestion, anasarca)	→	Carcass & Viscera Condemned
No systemic effects - carcass in good condition (may have pericardial transudate or ascites or bosselated/cobblestone liver ± hypertrophy, oedema, fibrin)	→	Carcass approved Affected liver condemned

19.7.5.13 Septicemia/toxemia/congestion syndrome

Although very rare, this condition is possible in poultry. It serves to designate carcasses condemned for an infection (*septicemia*), poisoning (*toxemia*) or a generalized congestion in which the systemic effects observed cannot be related to a specific primary condition.

Of the various lesions found in the cases of septicemia or toxemia, the following are those most often encountered (in decreasing order of importance):

- multi focal subserous hemorrhages, which often affect several organs (mostly the endocardium and epicardium); submucosal hemorrhages of the trachea;
- congestion and edema of various organs,
- presence of sites of infection of embolic origin in various organs;
- peripheral vasodilatation.
- Petechial and/or ecchymotic hemorrhage of the subserosal fat e.g. fat around the ovaries or testes.

Only rarely are all of these lesions present on the same carcass.

A septicemia-infected carcass must be sent to an authorized inedible rendering plant. A congested carcass may be used for animal food. The two conditions can occur concomitantly. The carcass will always be sent for rendering in such cases.

19.7.5.14 Inadequate Bleeding

Carcasses that are inadequately bled are to be rejected or condemned. Inadequately bled carcasses will exhibit redness of the feather tracks on either side of the breast and on the dorsal surface of the body. The neck will show extreme redness with or without the head attached. Frequently the vent area and the feather tracks of the upper thighs are red. Affected carcasses may also show congestion of the blood vessels in the wings.

Carcasses that are mildly red or that show redness only at the extremities are likely in the initial stages of cardio-vascular shock, or in the winter, may be due to frostbite of the extremities. These carcasses can remain on the line and/or be subjected to further trimming.

Whenever there are inadequately bled carcasses (mildly red to brick red) present at the pre-selection the company shall evaluate the stunning and killing procedures. For additional information on slaughter procedures, please refer to section 19.2.1.3 of this Manual. Immediate corrective actions shall be instituted to correct inadequate stunning or bleeding. Industry management shall immediately notify the Veterinarian in Charge when inadequately bled carcasses are present.

19.7.5.15 **Salpingitis/peritonitis in poultry**

Condemnation for the salpingitis category shall not be used in chickens. Dry caseous or mucopurulent lesions limited to the salpinx or the immediate surrounding tissue can be removed by trimming, aspiration, vacuuming or by salvaging, and are more likely to be seen in slaughter broiler chickens than acute inflammation. Broilers chickens should be candidates for aspiration or cut-up. An otherwise normal carcass with a ruptured salpinx with localized inflammation or no sign of inflammation in the area should be reconditioned or salvaged.

Peritonitis in poultry may be primary due to trauma, or as a result of salpingitis, enteritis or hepatitis. It usually consists of red fibrinous tags along the abdominal wall or the exterior of viscera. The term peritonitis is not to be used for the filmy transudate (Edema of the liver capsule) that is part of the hepatosis that occurs secondary to cyanosis / ascites syndrome, as the latter terms are more diagnostic of what is actually occurring.

19.7.5.16 **Dark- coloured carcasses (D.C.C.) / Cyanosis**

In poultry, it is not feasible to detect or condemn all moribund birds on ante-mortem. Carcasses from birds slaughtered in a moribund state will be condemned on post-mortem for 'DARK-COLOURED CARCASSES / CYANOSIS'. The term 'MORBUND' should not be used for poultry.

In poultry, a moribund state is often the result from either transportation-related stress or inclement weather, rather than from disease. It is recognized that the screening of individual birds prior to slaughter is not feasible. It is presently the responsibility of plant employees to separate live from dead birds. It is not feasible to further request that they differentiate between truly moribund birds as to whether they have an infectious disease or whether they are simply stunned or lethargic as a result of environmental or transportation stress.

While cyanosis may result from conditions other than stress, e.g. respiratory disease, it is assumed that the primary cause of the cyanosis may be identified in many cases and reported under that condition. With moribund birds, cyanosis tends to be the primary lesion and therefore Dark Colored Carcass is an acceptable term to describe the condition. The most typical post-mortem lesion in such a case consists of a breast muscle that is significantly darker than that of other birds in the flock (i.e. different from normal). Dark Colored Carcass is a metabolic condition related, as mentioned above, to transport stress and shock. It is often, but not always associated with cardio-vascular problems in poultry. Appearance of carcasses may vary from a state of congestion, to a mild blue, to dark blue-purple in the musculature. Mild to moderately blue carcasses should be approved, provided the dark colouration is the only significant finding, as these carcasses have been shown to return to normal colour in the chill tank. Severely dark carcasses should be condemned.

19.7.5.17 Airsacculitis

Airsacculitis occurs in poultry including chickens, fowl, turkeys, and ducks

19.7.5.17.1 Disposition of carcasses with airsacculitis

Carcasses with systemic effects (such as polyserositis, emaciated or dark-coloured carcasses) or with acute lesions shall be condemned.

And at the viscera defect detection station and/or inspection station:

- When there is evidence of fibrinous or caseous material in or on the pericardial sac (with variable accumulation of fluid) without the involvement of other viscera, the viscera and the carcass are to be rejected/condemned. Guidance from the CFIA veterinarian shall be sought when the incidence of affected heart and/or pericardial sac reaches higher levels than those normally experimented at the establishment (e.g., in the case of roasters).
- When the heart and the liver are covered with fibrin or fibrino-caseous material, i.e. polyserositis, the viscera and the carcass are to be rejected/condemned.

However, other carcasses affected with minor airsacculitis lesions may be salvaged or reconditioned as per the applicable subsection of this chapter:

- When there is presence of whitish or yellowish liquid or fibrino-caseous material at the cranial air sac level and when the carcass shows no evidence of other lesions (neither in the cavity nor on the viscera), the viscera and the carcass are approved.
- When the lungs and/or the airsacs are affected, i.e., adhesions, smaller/reddish lungs, presence of fibrino-caseous material in the sacs, the viscera and the carcass are approved subject to specific treatment.
- When the pericardial sac shows the presence of clear or slightly amber liquid (hydropericardium) but without signs of infection i.e., without the presence of fibrin and/or adhesions on the exterior of the sac and/or the presence of solid material in the liquid within the sac, the viscera and the carcass are approved.
- When there is either small whitish areas on the epicardium or small adhesions on the pericardial sac without signs of infection, the carcass and the viscera are approved.
- Sometimes, very chronic lesions (very well encapsulated by thickened membranes, i.e., abscess-like) can be found in the caudal air sacs with no other visible lesions either on the carcass or on the viscera. When such lesions which may contain yellowish and/or reddish muco-caseous material are detected, the carcass and the viscera may be approved if the lesions can be entirely removed including membranes of the capsule without creating additional contamination.

Note: CFIA veterinary advice should be sought when there is more than the normal incidence of a specific lesion. When airsacculitis affected carcasses are referred to the CFIA Veterinarian, the in-depth carcass examinations to detect lesions in the diverticulum of the interclavicular sac are no longer required to be performed.

TABLE OF CONTENTS

F.1	Flock Sheets:
F.1.1	Template for Flock Sheet for Ducks
F.2	Presentation Standards:
F.2.1	Defect Log: Traditional Presentation Standard
F.2.2	Defect Log: ISO-Based Presentation Standard for Chicken, Fowl & Turkey
F.2.3	Defect Log: ISO-Based Presentation Standard for Sorting and Veterinary Disposition
F.3	MPIP Defect Detection Standards:
F.3.1	MPIP Defects Log: Chicken
F.3.2	MPIP Defects Log: Fowl
F.3.3	MPIP Defects Log: Turkey
F.4	Reprocessing and Reconditioning Standards:
F.4.1	Defect Log: Off-line Reprocessing / Reconditioning for Chicken, Turkey and Fowl
F.4.2	Defect Log: On-line Reprocessing / Reconditioning: for Chicken, Turkey and Fowl
F.5	Finished Product Standards (FPS):
F.5.1	Prechill Processing - Chicken & Fowl
F.5.2	Prechill Processing - Turkey
F.5.3	Prechill Trimming - Chicken & Fowl
F.5.4	Prechill Trimming - Turkey
F.5.5	Postchill Form
F.6	Poultry Reinspection Standards:
F.6.1	Poultry Reinspection Worksheet
F.7	Preparation of offal for edible purposes or animal food
F.7.1	Defect Log: Poultry Paws or Feet
F.8	Specific Quality Control Programs
F.8.1	Defect Log: Head and Feet-On Carcasses
F.9	CPIP Defect Detection Standard:
F.9.1	CPIP Defects Log, Chicken
F.9.2	CPIP Defects Log, Fowl
F.9.3	CPIP Defects Log, Turkey

F.1. FLOCK SHEETS

F.1.1 Template for Flock Sheets for Ducks

Flock Information Reporting Form

Instruction: As per the proposed Meat Inspection Regulations, please complete this form for each flock placed; submit a copy to your processor 3 to 4 days prior to the 1st shipment date; send a copy with each shipment and retain a copy.

Producer Name: _____ **Flock #** _____ **Barn #** _____

Section A (Flock basic elements)

Categories / Sex:	Growers <input type="checkbox"/>	Matures <input type="checkbox"/>	Drakes <input type="checkbox"/>	Hens <input type="checkbox"/>	Mixed <input type="checkbox"/>
Type of grow-out production:	Confined <input type="checkbox"/>		Range <input type="checkbox"/>		

Vaccines and Treatment at Hatchery	Vaccination During Growing Period
Date	Date
Date	Date

Section B (Diseases and Treatments during grow-out period)

Name of disease:	Medications (including dosage):	Safe marketing date as per recommended withdrawal time (if any):	Method administered (water/feed):
1			
2			
3			

First treatment date:	Last treatment date:	Flock recovered	Responsible person's initial
1		Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
2		Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
3		Yes <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	

Note: All disease identified in laboratories should be listed even if no treatment was administered.

PAGE 3 IS RESERVED FOR FUTURE USE.

Procédures de rectification

Voir la définition donnée dans la politique du PASA. (*Deviation procedures*)

Reconditionnement hors chaîne

Enlèvement de défauts pathologiques localisés (p. ex. aérosacculite, cellulite, salpingite) par aspiration, raclage et/ou parage, à un poste de travail hors chaîne désigné, selon le protocole approuvé écrit de l'établissement. (*Off-line Reconditioning*)

Reconditionnement sur la chaîne

Enlèvement de défauts pathologiques localisés (p. ex. aérosacculite, cellulite, salpingite) par aspiration, raclage et/ou parage, à un poste de travail sur la chaîne désigné, selon le protocole approuvé écrit de l'établissement. (*On-line Reconditioning*)

Récupération

Désossage hors chaîne à chaud de carcasses afin de récupérer les portions n'ayant aucun défaut. (*Salvaging*)

Retransformation hors chaîne

Enlèvement de signes de contamination présents à l'intérieur de la cavité abdominale des carcasses (matières fécales, bile, ingesta et/ou matières étrangères) par lavage, aspiration et/ou parage, à un poste de travail hors chaîne désigné, selon le protocole écrit approuvé de l'établissement. (*Off-line Reprocessing*)

Retransformation sur la chaîne

Enlèvement de signes de contamination présents à l'intérieur de la cavité abdominale des carcasses (matières fécales, bile, ingesta et/ou matières étrangères) selon la politique applicable et le protocole écrit approuvé de l'établissement. (*On-line Reprocessing*)

Surveillance

Observation ou mesure d'un procédé relativement à des paramètres prédéterminés. (*Monitoring*)

Système HACCP

Voir la politique du PASA. (*HACCP System*)

Système HACCP reconnu

Système HACCP complet qui a été officiellement reconnu par l'ACIA. (*Recognized HACCP System*)

Vétérinaire en chef

Vétérinaire du gouvernement responsable de toutes les activités exercées par le personnel de l'ACIA dans un abattoir. (*Veterinarian in Charge*)

19.1.3 Construction des établissements et de l'équipement

Pour connaître toutes les exigences concernant la conception et la construction des établissements et de l'équipement, voir le chapitre 2 du présent manuel.

19.2 TRAITEMENT SANS CRUAUTÉ**19.2.1 Exigences générales****19.2.1.1 Transport**

Les personnes ou les compagnies qui livrent des animaux pour alimentation humaine à l'abattoir sont entièrement responsables du bien-être de ces animaux, et ce, depuis leur chargement jusqu'à leur déchargement à l'abattoir.

Les normes qui régissent le transport des animaux sont décrites dans la partie XII du *Règlement sur la santé des animaux* (RSA). Elles touchent les points suivants :

- l'abreuvement et l'alimentation;
- le chargement et le déchargement;
- la surcharge des véhicules;
- la séparation des animaux d'espèces différentes;
- la ventilation;
- la protection contre les conditions climatiques rigoureuses; et
- la prévention de souffrances inutiles aux animaux.

19.2.1.2 Manipulation sans cruauté

Les exploitants d'établissements agréés par le fédéral, de même que les exploitants d'établissements qui vendent leurs produits au Canada et qui bénéficient des services d'inspection de l'ACIA selon une entente fédérale/provinciale, sont entièrement responsables de la manipulation sans cruauté des animaux pour alimentation humaine avant l'abattage, puis de leur étourdissement/abattage sans souffrances inutiles.

19.2.1.3 Méthodes d'étourdissement

À l'exception de l'abattage rituel, tous les animaux pour alimentation humaine abattus dans des établissements agréés et dans des établissements qui vendent leurs produits au Canada doivent être insensibilisés (étourdis) avant l'abattage. La méthode d'étourdissement de l'animal doit satisfaire aux exigences de la *Loi sur l'inspection des viandes* (LIV) et du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV). Tous les dispositifs d'étourdissement doivent être acceptés par l'ACIA. Les méthodes suivantes peuvent être employées pour insensibiliser un animal :

- étourdissement par choc électrique : si les animaux sont insensibilisés par un choc électrique réversible, l'intervalle entre l'étourdissement et la saignée ne doit pas excéder 30 secondes;
- étourdissement par exposition à un gaz ou à un mélange de gaz;
- décapitation rapide : les oiseaux ou les lapins peuvent être tués de cette manière (au lieu d'être insensibilisés).

La direction d'un établissement agréé ou d'un établissement qui vend ses produits au Canada assume l'entière responsabilité de la formation et de la surveillance du personnel chargé de l'étourdissement et de l'abattage des animaux pour alimentation humaine dans ses locaux.

Suivant l'étourdissement approprié de la volaille, les artères carotides et les veines jugulaires doivent être sectionnées immédiatement pour que la mort par exsanguination de l'oiseau s'ensuive. La présence à la présélection de carcasses d'une couleur allant de rougeâtre à rouge brique peut être un indice d'une saignée imparfaite.

La présence de carcasses dont la saignée est imparfaite (carcasses d'une couleur allant de rougeâtre à rouge brique) peut indiquer que des oiseaux sont envoyés vivants dans la cuve d'échaudage. La compagnie doit établir une limite d'oiseaux de couleur rouge par lot (voir à www.grandin.com/poultry.audit.html). Lorsqu'on constate un dépassement de la limite établie par la compagnie, que ce soit à la présélection ou après la cuve d'échaudage et avant le dispositif d'ablation de la tête, la compagnie doit évaluer ses méthodes d'étourdissement et d'abattage. Des mesures correctives immédiates doivent être prises pour corriger toute méthode inadéquate d'étourdissement ou de saignée. La direction de l'établissement doit avertir le vétérinaire en chef de la présence d'un nombre excessif de carcasses de couleur rouge. Une tolérance zéro s'applique dans le cas des oiseaux qui ne présentent pas d'incision/d'incision à la hauteur du cou, un saigneur devant s'occuper des oiseaux dont le cou n'a pas été incisé automatiquement. Il faut signaler immédiatement ce genre de problèmes au vétérinaire en chef, puis la compagnie doit faire enquête et mettre en place les actions préventives et correctives qui s'imposent.

19.3.2.2 Inspection ante-mortem de routine menée par l'ACIA

Dans le cas des lapins et des volailles, le fait de les observer dans les cageots est suffisante pour une inspection de routine. Les excréments présents dans les cageots doivent également être examinés. Au cours de cette phase de l'inspection ante-mortem, on doit isoler les animaux qui présentent des signes de maladie ou des anomalies, afin qu'un vétérinaire les soumette à une inspection approfondie. Tous les sujets positifs identifiés doivent être isolés dès leur arrivée à l'établissement.

Remarque : Pour les établissements qui exportent vers l'Union Européenne (U.E.), ou vers des pays qui ont les mêmes exigences que l'U.E., un vétérinaire doit faire l'inspection ante-mortem de tous les oiseaux.

Un lot d'animaux qui ont été soumis à une inspection ante-mortem doit être identifié au moyen du formulaire CFIA/ACIA 1438. Ce formulaire doit comporter les renseignements suivants :

- nombre d'oiseaux dans le lot;
- heure et date de l'inspection; et
- signature ou initiales de l'inspecteur qui s'est acquitté du tri ante-mortem.

19.3.2.3 Inspection ante-mortem approfondie menée par l'ACIA

Les lots isolés à la suite d'une inspection de routine doivent être soumis à une inspection vétérinaire approfondie. Selon les résultats de cette inspection, le vétérinaire prendra l'une ou l'autre des décisions suivantes :

- envoyer le lot à l'abattage;
- identifier le lot comme un lot suspect, l'isoler et l'abattre à part, avec d'autres animaux suspects, de préférence à la fin de la période d'abattage habituelle;
- identifier le lot comme un lot suspect, mais l'envoyer immédiatement à l'abattage, pour lui éviter des souffrances inutiles;
- condamner le lot.

19.3.3 Mesures à prendre dans des circonstances spéciales**19.3.3.1 Troupeaux suspects, positifs et condamnés**

Il faut étiqueter les cageots de troupeaux suspects et/ou positifs et remplir le Rapport d'inspection ante-mortem (CFIA/ACIA 1438), en donnant les renseignements suivants : description et identification de l'animal, observations, nom et adresse du propriétaire, etc.

19.3.3.1.1 Troupeaux suspects

Il est essentiel que tous les troupeaux suspects soient clairement identifiés tout au long du processus d'abattage, soit de l'arrivée des oiseaux vivants jusqu'à l'inspection finale. À l'exception des abattages effectués immédiatement pour éviter des souffrances inutiles aux animaux, il faut abattre les troupeaux suspects à part, de préférence à la fin de la période d'abattage habituelle, de façon à réduire au minimum les interruptions de travail.

19.3.3.1.2 Troupeaux positifs

Dans le cas de lots positifs identifiés, l'inspection ante-mortem doit avoir lieu pendant que les oiseaux sont isolés.

Les sujets positifs doivent être abattus séparément et à l'écart des opérations d'abattage habituelles, et leur identité doit être maintenue tout au long de l'habillage. Pour cela, il est préférable de les abattre à la fin de la journée.

19.3.3.1.3 Troupeaux condamnés durant l'inspection ante-mortem

Tous les troupeaux condamnés au moment de l'inspection ante-mortem doivent être identifiés au moyen d'une étiquette ou d'un autre moyen d'identification portant la mention « CONDAMNÉ ». Il faut inscrire également les renseignements détaillés suivants sur le Rapport d'inspection ante-mortem (CFIA/ACIA 1438) : identité du troupeau, nom et adresse du propriétaire et raisons de la condamnation.

Une fois condamnés, les animaux doivent être étourdis, abattus et être transportés dans l'aire réservée aux produits non comestibles.

Les oiseaux condamnés, leurs carcasses et les animaux trouvés morts ne doivent jamais traverser la salle d'abattage ni d'autres aires réservées aux produits comestibles de l'établissement.

19.3.3.2 Nettoyage et désinfection

Le plancher d'abattage, le matériel, les aires d'attente, etc., contaminés durant la contention ou le transport de troupeaux suspects, positifs ou condamnés doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés si le vétérinaire en chef le juge nécessaire.

Les camions et les cageots utilisés pour le transport des oiseaux doivent être nettoyés et désinfectés à fond après chaque utilisation, sous la surveillance d'un inspecteur.

19.3.4 Fiches d'élevage : Échange d'information entre éleveurs et transformateurs**19.3.4.1 Introduction**

L'information sur chacun des lots (fiche d'élevage) vise à fournir au transformateur l'assurance nécessaire que les dangers chimiques et biologiques associés à la volaille domestique vivante ont été pris en considération et, dans la mesure du possible, maîtrisés ou prévenus dans le poulailler ou durant le transport. La présente section traite des renseignements que doivent conserver les établissements de transformation et de ceux que doivent soumettre les éleveurs. Ces données permettent aussi au personnel de l'ACIA de déterminer si l'exploitant prend les mesures de prévention nécessaires pour évaluer les lots qu'il reçoit, conformément aux spécifications contenues dans son système HACCP reconnu.

Le RIV fournit l'assise réglementaire pour la soumission obligatoire d'information ante-mortem et pour la mise en application de cette exigence. Il vise également à faciliter l'audit de l'information fournie dans les fiches d'élevage soumises et la mise en œuvre de programmes HACCP à la ferme uniformes, comme ceux élaborés par l'Office canadien de commercialisation du dindon (OCCD) et les Producteurs de poulets du Canada (PPC).

Une fiche d'élevage normalisée pour le poulet, le dindon et la poule a été élaborée à l'échelle nationale par les associations suivantes :

- Producteurs de poulets du Canada;
- Office canadien de commercialisation du dindon;
- Office canadien de commercialisation des œufs;
- Office canadien de commercialisation des œufs d'incubation de poulet à chair.

Des copies de la plus récente fiche normalisée de troupeau peuvent être obtenues des agences provinciales de commercialisation du poulet et/ou du dindon où se situent les établissements. Cette fiche normalisée s'utilise également pour les oiseaux de reproduction de réforme, le canard, l'oie, le faisan, la caille, etc. Pour les autres espèces de volailles, les exploitants d'abattoir devront développer une version adaptée soit en utilisant les fiches de troupeau des poulets et/ou dindons ou soit élaborer leur propre fiche, pourvu qu'elles contiennent les informations requises.

Confidentialité des fiches d'élevage

Suggestion aux transformateurs :

Indiquer, sous la rubrique ayant trait à la politique de réception de votre plan HACCP, ce qui suit : « Les exemplaires des fiches d'élevage ne sont distribués que pour l'usage l'interne du transformateur. »

Inclure également un paragraphe, en employant les termes légaux appropriés, comme le suivant :

« Les renseignements fournis sur la fiche d'élevage ne seront utilisés qu'aux fins prévues, et tout usage de ces renseignements à des fins autres que la salubrité des aliments peut être considéré comme une infraction aux lois sur le droit à la confidentialité au Canada. Les employés qui utilisent les renseignements à d'autres fins que celles prévues peuvent être poursuivis en justice. »

19.3.4.2 Fiches d'élevage pour les poulets et les dindons**19.3.4.2.1 Information à soumettre par l'éleveur (ou le producteur)**

Avant d'expédier un premier envoi d'oiseaux vivants à un établissement d'abattage, l'éleveur doit soumettre au transformateur les nom, adresse et numéro(s) de téléphone du ou des services vétérinaires avec qui il fait affaire. L'éleveur doit également informer le transformateur de tous les changements qu'il a pu effectuer.

- (1) Nom et adresse de l'éleveur et/ou code permanent individuel.
- (2) Numéro du poulailler/identification de l'exploitation.
- (3) Identification du lot*/numéro de l'élevage.
* L'établissement doit inclure la définition de « lot » dans son système HACCP.

Pour les trois premiers points, on recommande d'adopter les codes utilisés par les offices de commercialisation locaux.

- (4) Type de vaccins administrés dans les couvoirs.
- (5) Nombre de poussins ou de dindonneaux mis en place (y compris les oiseaux supplémentaires), date de mise en place.
- (6) Taux de mortalité (%) : nombre d'oiseaux morts durant l'élevage au poulailler ou dans un lot donné. Formule : $[(\text{point } 5 - \text{point } 14) / (\text{point } 5) * 100]$.
- (7) Type d'élevage pour les dindons (extérieur ou intérieur).
- (8) Tous les vaccins/médicaments non alimentaires utilisés (incluant les dates) et pour lesquels une période de retrait s'applique.
- (9) Tous les aliments médicamenteux (pour lesquels une période de retrait s'applique) utilisés dans les deux (2) dernières rations animales, dans le cas des dindons, et dans la dernière ration animale, dans le cas des poulets.
- (10) Incidents particuliers, flambées de maladies (y compris celles qui ont nécessité un traitement médical) pendant la croissance (problèmes respiratoires, diarrhée, etc.).
- (11) Origine des moulées animales : mélangées à la ferme ou commerciales (dans le dernier cas : spécifier s'il s'agit de granulés ou de farine moulue).
- (12) Moment (heure:minute) de la levée des distributeurs d'aliments. Moment prévu de l'abattage et, par conséquent, la période proposée pour le retrait des moulées (selon le moment de la levée des distributeurs d'aliments et le moment anticipé de l'abattage), conformément aux spécifications du transformateur.

Tant que les données aux points 19.3.4.2.1 (1) à (11) ne sont pas reçues en temps opportun, les transformateurs ne doivent pas planifier le ramassage des oiseaux.

19.3.4.2.2 Information à soumettre par le responsable de l'attrapage et/ou par le transporteur

- (13) Moment (heure:minute) du début de l'attrapage des oiseaux, pour chaque camion.
- (14) Nombre d'oiseaux expédiés.
- (15) Nombre de cageots faisant partie de l'envoi et superficie du fond de chaque cageot (pour les besoins de l'établissement, il peut suffire d'indiquer le type de cageot).

19.3.4.2.3 Information à soumettre par le transformateur et/ou à tirer du profil de l'éleveur

- (16) Poids moyen des oiseaux (calculé comme suit : poids des camions avec chargement moins poids des camions sans chargement; résultat divisé par le nombre d'oiseaux reçus).
- (17) Moment (heure:minute) du début du déchargement des oiseaux, pour chaque camion.
- (18) Nombre de morts à l'arrivée, pour chaque camion.
- (19) Taux (%) de condamnation (pour au moins trois principaux défauts liés au poulailler) et pourcentage (%) de carcasses pour les 3 à 5 lots précédents.
- (20) Type de condamnation (pour au moins trois principaux défauts liés au poulailler) et taux (%) de parties condamnées pour les 3 à 5 lots précédents (si les renseignements ont été consignés) : p. ex. nombre de kg condamnés / nombre de kg transformés.

19.3.4.2.4 Étapes à suivre par l'éleveur pour transmettre de l'information au transformateur

Les fiches d'élevage sont envoyées à l'établissement où les volailles seront abattues selon les étapes décrites aux sections suivantes.

19.3.4.2.4.1 Version préliminaire

Une version « préliminaire » partiellement remplie doit être envoyée trois ou quatre jours avant l'attrapage. Cet exemplaire doit contenir l'information expliquée aux points (1) à (11).

Deux (2) jours avant l'abattage, l'exploitant de l'abattoir (le transformateur) doit communiquer avec l'éleveur (producteur) pour lui indiquer l'heure d'attrapage qui est prévue ainsi que l'heure d'abattage planifiée, afin de maximiser l'efficacité du retrait des moulées et de réduire au minimum la contamination durant l'éviscération. À ce moment-là, **si l'exploitant n'a pas reçu la version préliminaire de la fiche d'élevage, il doit informer l'éleveur que le responsable ne peut pas planifier l'attrapage des oiseaux tant qu'il (exploitant) n'a pas reçu une version préliminaire de la fiche d'élevage.**

19.3.4.2.4.2 Version complète

Un exemplaire dûment rempli de la fiche d'élevage, comprenant l'attestation signée et la signature apposée par l'éleveur lors du chargement, doit accompagner les volailles au moment du chargement.

Lorsque des volailles sont transportées au même établissement en plusieurs camionnées, une seule fiche d'élevage est nécessaire et doit accompagner le dernier lot. Le transformateur peut commencer l'abattage de la première camionnée sur la foi de la version préliminaire qu'il a reçue et de la confirmation, donnée par le responsable de l'attrapage et/ou le transporteur, selon laquelle la fiche d'élevage complète accompagne le dernier lot.

Toutefois, si des envois en provenance d'un même poulailler sont expédiés à différents abattoirs, chacun de ces établissements doit recevoir une version préliminaire et une version complète de la fiche d'élevage. Cela s'applique également aux envois qui font l'objet d'un échange entre abattoirs.

19.3.5 Assainissement des cageots et des camions

La contamination de la volaille par les salmonelles est un problème qui touche tout le secteur de l'aviculture. Aussi faut-il porter une attention particulière au lavage des cageots et des camions. Les cageots doivent être propres et exempts d'excréments avant l'utilisation du désinfectant.

19.4 OPÉRATIONS D'HABILLAGE

La direction de l'établissement a la responsabilité de s'assurer que tous les procédés d'habillage sont menés de façon hygiénique et assurent la fabrication de produits de viande non falsifiés qui sont propres à l'alimentation humaine ou animale. Il appartient au personnel d'inspection de surveiller le travail des employés de l'établissement.

19.4.1 Méthodes d'habillage de la volaille**19.4.1.1 Saignée**

La saignée doit être effectuée de façon hygiénique. Il doit s'écouler au moins 90 secondes entre la saignée et l'échaudage.

19.4.1.2 Plumaison et lavage

Au cours de l'habillage des carcasses de volaille, on doit enlever complètement les poils, plumes, chicots, saletés, squames, etc., et laver les carcasses à fond avant d'y faire toute incision autre que celle nécessaire à la saignée.

Afin d'éviter que *Salmonella* et d'autres bactéries n'adhèrent à la peau, on doit procéder au lavage des carcasses dans les quinze secondes qui suivent la plumaison et le transfert des carcasses. Il doit y avoir un nombre suffisant de jets d'eau aux deux postes de lavage, et leur débit et pression doivent être adéquats, de façon que puissent être enlevées complètement toutes les matières étrangères visibles de la surface de la carcasse, y compris les matières étrangères se trouvant sur les jarrets et toute surface du cou exposée à la suite de la saignée ou de la décapitation.

19.4.1.3 Ablation des glandes uropygiennes, des têtes et des pattes

Les glandes uropygiennes, les têtes et les pattes peuvent être enlevées des carcasses de volaille, soit avant, soit après l'éviscération. Si l'ablation des glandes uropygiennes, des têtes et des pattes est effectuée avant l'éviscération, elle ne doit se faire que sur des carcasses déjà plumées et adéquatement lavées. **Cependant, les têtes peuvent être enlevées soit avec ou sans un étourdissement préalable à l'aide d'une décapitation rapide dans l'aire d'étourdissement avant la saignée en autant que la décapitation soit faite de façon humanitaire (référence: Règlements sur l'Inspection des viandes, section 79). Les pattes présentées pour inspection ou examen post-mortem avec la carcasse doivent être exemptes de contamination visible (p. ex. fumier).**

19.4.1.4 Éviscération

Voici les exigences à respecter pour l'éviscération des carcasses :

- suspendre les carcasses de façon à permettre l'examen de la cavité abdominale, des viscères ainsi que de l'extérieur de la carcasse;
- éviter toute contamination croisée (les têtes et les cous ne doivent pas traîner sur aucun équipement de la chaîne d'éviscération);
- enlever l'eau accumulée dans la région du cloaque avant d'ouvrir la carcasse;
- éviter de pratiquer une incision plus longue qu'il n'en faut pour permettre l'éviscération;
- ne manipuler la cavité abdominale qu'avec des mains ou du matériel visiblement propres;
- présenter les viscères de façon à permettre l'examen post-mortem (les normes de présentation figurant à l'annexe A doivent être suivies);
- éviscérer les carcasses de façon à empêcher toute contamination par les matières fécales.

En cas de contamination plus élevée que la normale, ajouter, à la demande de l'exploitant, l'énoncé suivant au Certificat de condamnation :

« La moyenne locale pour la condamnation due à la contamination (par les matières fécales/les ingesta) est de ___ %. Pour le lot visé par le présent certificat, le degré de contamination a nécessité la condamnation, comme il a été indiqué par l'exploitant, de _____ (kg/n^{bre}) de carcasses et de _____ kg de portions (s'il y a lieu), principalement à cause de la contamination (par les matières fécales/les ingesta). »

Pour des raisons de responsabilité, aucune autre déclaration ne doit être faite sur le certificat ou sur tout autre document quant à la nature et/ou à l'origine possible de la contamination.

Après l'inspection ou l'examen post-mortem, tous les viscères (œsophage, jabot, cloaque, poumons, trachée, reins, organes reproducteurs) doivent être enlevés de la carcasse avant le lavage final et doivent être traités en tant que produits non comestibles.

Remarque : Les reins et les organes reproducteurs peuvent être laissés dans la carcasse dans le cas de jeunes poulets dont le poids vif moyen est inférieur à 2,7 kg ou de jeunes canards dont le poids vif moyen est inférieur à 4 kg. Il faut enlever les parties de reins destinées à être intégrées à de la viande séparée mécaniquement (VSM).

Les glandes uropygiennes, le jabot et la trachée ne sont pas comestibles, mais ils peuvent être utilisés dans la préparation d'aliments pour le vison ou d'autres animaux.

Avant la réfrigération, la carcasse doit être lavée adéquatement à l'aide d'un appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses qui est approuvé. Si le lavage intérieur-extérieur des carcasses se fait à la main, il faut que l'eau pénètre à l'intérieur de l'orifice supérieur du thorax pour obtenir un lavage et un égouttement satisfaisants.

Les carcasses qui présentent une contamination interne peuvent être récupérées ou retransformées.

Parmi les différentes lésions que l'on peut trouver dans une carcasse atteinte de septicémie ou de toxémie, voici celles qui sont le plus souvent rencontrées (par ordre décroissant) :

- hémorragies sous-séreuses multifocales qui affectent souvent plusieurs organes (l'endocarde et l'épicarde sont le plus souvent atteints); hémorragies de la sous-muqueuse de la trachée;
- congestion et œdème de différents organes;
- présence de foyers d'infection d'origine embolique dans différents organes;
- vasodilatation périphérique.
- pétéchies et/ou ecchymoses hémorragiques sous-séreuses (p. ex. gras autour des ovaires ou des testicules).

Soulignons qu'il est rare que toutes ces lésions soient présentes sur la même carcasse.

Une carcasse septicémique doit être envoyée à un fondoir autorisé pour produits non comestibles, tandis qu'une carcasse congestionnée peut être utilisée pour l'alimentation animale. Il est à noter que les deux états pathologiques peuvent être concomitants : la carcasse est alors envoyée au fondoir.

19.7.5.14 Saignée imparfaite

Les carcasses qui sont inadéquatement saignées doivent être rejetées ou condamnées. Celles-ci sont reconnaissables à la couleur rougeâtre des follicules des plumes sur chaque côté de la poitrine et sur la surface du dos. Le cou démontrera une extrême rougeur avec ou sans la tête attachée. Fréquemment, la région cloacale et les follicules des plumes du haut des cuisses sont rouges. Les carcasses affectées peuvent aussi démontrer de la congestion des vaisseaux sanguins dans les ailes.

Les carcasses légèrement rouges ou dont seules les extrémités sont rougeâtres sont vraisemblablement en état initial de choc cardio-vasculaire. Durant l'hiver, la coloration rouge des extrémités peut être causée par des engelures. Ces carcasses peuvent rester sur la chaîne et/ou être soumises à un parage ultérieur.

L'exploitant doit réévaluer ses méthodes d'étourdissement et de saignée lorsque des carcasses dont la saignée est imparfaite (couleur allant de légèrement rouge à rouge brique) sont présentées à la présélection. Pour de plus amples informations sur les méthodes de saignée, veuillez consulter la section 19.2.1.3 de ce Manuel. L'exploitant doit immédiatement mettre en œuvre un processus d'actions correctives pour corriger toute méthode d'étourdissement ou de saignée inadéquate. La direction de l'établissement doit immédiatement avertir le vétérinaire en chef lorsque des carcasses avec saignée inadéquate sont présentes.

19.7.5.15 Salpingite/péritonite

Ne pas condamner des carcasses de poulet pour cause de salpingite. Des lésions caséuses ou mucopurulentes circonscrites à la trompe de l'utérus ou aux tissus environnants peuvent être enlevées par parage, aspiration, curetage ou désossage. Chez le poulet à griller, ces lésions sont plus fréquentes qu'une inflammation aiguë. Les carcasses de poulet à griller atteintes devraient donc être de bonnes candidates pour l'aspiration ou le désossage. Une carcasse autrement normale dont la trompe de l'utérus se rompt, avec peu ou pas de signes d'inflammation des tissus environnants, devrait être reconditionnée ou récupérée.

Chez la volaille, la péritonite est principalement liée à des traumatismes ou résulte d'une salpingite, d'une aérosacculite, d'une omphalophlébite, d'une entérite ou d'une hépatite. Elle se caractérise généralement par des filets de matières fibrineuses rouges accrochés à la paroi abdominale ou aux viscères. Le terme péritonite ne doit pas être utilisé pour décrire le transsudat transparent (œdème de la capsule du foie), que l'on associe à une hépatose qui est secondaire au syndrome ascite/cyanose. Dans ces cas, déclarer sous ces termes, lesquels reflètent plus adéquatement l'état pathologique en question.

19.7.5.16 Carcasse à chair foncée/cyanose

Il est impossible de déceler ou de condamner tous les oiseaux moribonds à l'examen ante-mortem. Les oiseaux abattus dans un état moribond sont donc condamnés à l'examen post-mortem et déclarés sous carcasse à chair foncée/cyanose. Le terme « moribond » ne devrait pas être utilisé pour la volaille.

Chez la volaille, l'état moribond résulte habituellement du stress causé par le transport ou le milieu (température) plutôt que d'une maladie. On reconnaît qu'il est impossible de trier les oiseaux avant l'abattage. Actuellement, les employés de l'abattoir sont chargés de séparer les oiseaux morts des oiseaux vivants. On ne peut leur demander, en plus, de séparer les oiseaux réellement moribonds en raison d'une maladie infectieuse des oiseaux qui sont simplement paralysés ou léthargiques à cause du stress dû au transport ou au milieu.

La cyanose n'est pas causée que par le stress (p. ex. il peut s'agir d'une maladie respiratoire), et on devrait généralement pouvoir en déterminer la cause initiale et déclarer celle-ci. Or, dans le cas d'oiseaux moribonds, la cyanose est généralement l'atteinte initiale, et il est acceptable de déclarer celle-ci sous carcasse à chair foncée.

Typiquement, les lésions post-mortem se caractérisent par des muscles du bréchet dont la couleur est beaucoup plus foncée que chez les autres carcasses du lot (c.-à-d. par rapport à la normale). Comme il est indiqué précédemment, la carcasse à chair foncée est un état métabolique causé par un stress/choc dû au transport. Cet état est souvent, mais pas nécessairement, associé à des troubles cardio-vasculaires chez la volaille.

L'apparence des carcasses varie d'une congestion à une coloration des muscles allant de légèrement bleutée à bleu foncé ou violet. Les carcasses d'une coloration allant de légèrement à modérément bleutée devraient être approuvées, pour autant que la coloration sombre de la chair soit la seule constatation importante, puisque la couleur de ces carcasses revient à la normale dans la cuve de refroidissement. Seules les carcasses à chair très foncée doivent être condamnées.

Les carcasses avec une congestion et une pétéchie des extrémités, mais qui sont normales à part ce défaut, ne devraient pas être condamnées. On devrait plutôt les parer. Une coloration superficielle rosée ou rougeâtre de la peau associée à une imbibition sanguine est souvent observée chez les carcasses de volaille laissées dans les cuves, au réaccrochage, en raison d'un trop-plein de carcasses sur la chaîne d'éviscération. Ces carcasses ne doivent pas être condamnées, car cette coloration disparaît au refroidissement. Les carcasses cyanosées qui sont également atteintes d'ascite devraient être évaluées et condamnées au besoin. Il faut déclarer l'ascite comme étant la cause de la condamnation afin que l'éleveur dispose de l'information la plus juste possible. On observe un changement de couleur causé par la déshydratation chez les carcasses accrochées pendant une longue période. Ces carcasses peuvent être difficiles à distinguer des carcasses à chair foncée, et ce, malgré leur couleur normale au moment de l'accrochage. Or, on peut prévenir un tel problème en vidant fréquemment les supports.

TABLE DES MATIÈRES

F.1	Fiches d'élevage :
F.1.1	Exemple de Fiche d'élevage de canards
F.2	Normes de présentation :
F.2.1	Registre des erreurs de présentation sous inspection traditionnel
F.2.2	Registre des erreurs de présentation sous le PCIV / PMIV - Poulet, poule et dindon
F.2.3	Registre des erreurs de présentation pour examen vétérinaire ou poste de triage
F.3	Formes relatives à la détection des défauts sous le PMIV :
F.3.1	Registre de défauts sous le PMIV - Poulet
F.3.2	Registre de défauts sous le PMIV - Poule
F.3.3	Registre de défauts sous le PMIV - Dindon
F.4	Normes relatives à la retransformation/reconditionnement :
F.4.1	Registre de défauts pour la retransformation/reconditionnement hors chaîne - Poulets, dindons et poules
F.4.2	Registre de défauts pour la retransformation/reconditionnement sur la chaîne - Poulets, dindons et poules
F.5	Normes relatives aux produits finis (NPF) :
F.5.1	Procédés d'habillage au pré-refroidissement - Poulet et poule
F.5.2	Procédés d'habillage au pré-refroidissement - Dindon
F.5.3	Procédés de parage au pré-refroidissement - Poulet et poule
F.5.4	Procédés d'habillage au pré-refroidissement - Dindon
F.5.5	Procédés d'habillage au post-refroidissement - Poulet, poule et dindon
F.6	Normes relatives à la réinspection de la volaille :
F.6.1	Registre des défauts - Réinspection de la volaille
F.7	Préparation des abats et autres portions détachées pour consommation humaine :
F.7.1	Registre des défauts de têtes ou pieds de volaille
F.8	Programme de contrôle de la qualité spécifique :
F.8.1	Registre des défauts de volaille avec têtes et pieds
F.9	Registre selon les normes relatives à la détection des défauts sous le PCIV :
F.9.1	Registre de défauts sous le PCIV - Poulet
F.9.2	Registre de défauts sous le PCIV - Dindon
F.9.3	Registre de défauts sous le PCIV - Poule

F.1 FICHES D'ÉLEVAGE

F.1.1 Fiche d'élevage de canards

--

Directives : Conformément au Règlement sur l'inspection des viandes, remplir le présent formulaire pour chaque troupeau placé, soumettre une copie au transformateur 3 ou 4 jours avant le premier envoi. Envoyer une copie avec chaque envoi et en garder une.

Nom de l'éleveur : N° du troupeau : N° de l'établissement :

--

Catégories / Sexe	D'engraisse-ment <input type="checkbox"/>	Matures <input type="checkbox"/>	Mâles <input type="checkbox"/>	Femelles <input type="checkbox"/>	Mixte <input type="checkbox"/>
Type de production d'engraissemment	Confinés <input type="checkbox"/>			Libres <input type="checkbox"/>	

Vaccins et traitements au couvoir	Vaccination au cours de la période d'engraissemment
Date	Date
Date	Date

Section B (Maladies et traitements au cours de la période d'engraissemment)

Maladie	Médicaments (spécifier le dosage)	Date de mise en marché sans risque, selon le délai d'attente recommandé, le cas échéant	Méthode utilisée (eau, nourriture)
1			
2			
3			

Date du premier traitement	Date du dernier traitement	Guérison	Initiales du responsable
1		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
2		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	
3		Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	

Remarque : toutes les maladies identifiées en laboratoire doivent être énumérées même si aucun traitement n'a été administré.

Section C (Jeûne - nourriture et graines)

Veuillez indiquer l'origine de la nourriture (entreprise commerciale, mélangée à la ferme)

Utilisation de nourriture médicamenteuse dans la dernière ration ou au cours des 14 derniers jours? Oui Non

Si oui : Nom de l'antibiotique _____ Période de jeûne _____ Date de mise en marché sans
risque

M	J	A
---	---	---

anticoccidien _____

Heure prévue pour le chargement
(tel qu'indiqué par le transformateur 48 h avant le chargement)

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

Heure réelle du début du chargement

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

Heure prévue pour la transformation
(tel qu'indiqué par le transformateur 48 h avant le chargement)

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

Heure convenue pour un dernier accès à la nourriture

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

Heure du retrait des mangeoires/nourriture non accessible

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

Heure du dernier accès à l'eau

M	J	A
---	---	---

 Heure

		AM__ PM__
--	--	-----------

L'approvisionnement en nourriture a-t-il été interrompu dans les dernières 48 h? Oui Non

Section D (données sur l'engraissement)

N° de l'établissement d'engraissement	Date de placement	Nombre de canards (inclure les canards supplémentaires)	Estimation du taux de mortalité (%) à envoyer à l'usine 3-4 jours avant la transformation	Estimation du poids vif (kg par canard)	Nombre de canards chargés pour transformation	Aire d'engraissement (pied carré par canard)

Commentaires de l'éleveur :

Sur la condition du troupeau durant la période d'engraissement

Sur le processus de chargement

Signature de l'éleveur au moment du chargement

Date de chargement

M	J	A
---	---	---

Remarque : Ces commentaires restent entre l'éleveur et le transformateur

LES PAGES 4 À 5 SONT RÉSERVÉES POUR UTILISATION ULTÉRIEURE