



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

Date: 2010/01/15

Date : 2010/01/15

MEAT HYGIENE DIRECTIVE:

DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :

2010 - 01

2010 - 01

SUBJECT: Chapter 6

OBJET : Chapitre 6

New edition of Chapter 6.

Nouvelle édition du chapitre 6.

ENGLISH AND FRENCH VERSION

VERSION ANGLAISE ET FRANCAISE

Please replace Chapter 6 with this new edition
in your Manual of Procedures.

Veuillez remplacer le chapitre 6 par cette
réédition dans votre Manuel des méthodes.

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Dr. Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./ p.j.

Canada

Table of Contents

6.1 Introduction

- 6.1.1 Definitions
- 6.1.2 Categories of Inedible Products

6.2 Facilities Handling and Disposal of Inedible Meat Products in a Registered Establishment

- 6.2.1 Facilities and Operational Requirements
- 6.2.2 Separation and Disposal of Inedible Products
 - 6.2.2.1 Condemned Meat Product
 - 6.2.2.2 Inedible Products (Non-SRM non condemned)
 - 6.2.2.3 Disposal of Waste Products

6.3 Conditions Under Which Condemned Meat Products to be Sterilized may be Shipped from a Registered Establishment

6.1 Introduction

Operators are fully responsible for providing plant facilities, equipment and personnel for the collection, sanitary handling, storage and disposal of all inedible products. Inedible products include products which are, by their very nature, inedible (i.e. feathers, hides, hair), condemned, "previously edible" materials which have been condemned, and specified risk material (SRM) which includes recovered solids from waste water, on their premises, as prescribed in Section 28 of the *Meat Inspection Regulations, 1990* and Part I.1 of the *Health of Animals Regulations*.

Wherever a word that has been defined in the *Meat Inspection Regulations, 1990* or the *Health of Animals Regulations* is used in this chapter, the regulatory definition applies. Other words not defined by the Regulations are often defined within CFIA training manuals.

6.1.1 Definitions

1. **Condemn:** means in respect of a food animal or a meat product, to determine that the food animal or the meat product is inedible.
2. **Condemned product:** includes carcasses and portions of carcasses which upon inspection or reinspection are found to be affected by disease or an abnormal condition that renders them unfit for human food; as well as animals condemned on ante mortem inspection, animals that died en route to the registered slaughter establishment and animals that died in the yard or a livestock holding pen of the registered slaughter establishment.
3. **Denature:** means to stain the meat product in accordance with section 6.21 or 6.22 of the *Health of Animals Regulations* or to otherwise treat the meat product to give it an appearance or characteristic such that it cannot be confused with an edible meat product.
4. **Acceptable Denaturation Agents:**
 - a) charcoal,
 - b) fish meal from a registered feed mill
 - c) an agent listed at the following web site:
[Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products](#); OR
 - d) Alternate to using an approved denaturing agent, another acceptable method of denaturing is to mix the meat product or carcasses with intestines and intestinal contents in a continuous and non reversible mechanical conveying system which empties directly to a melter or a conveyance acceptable to the inspector in charge for transportation to another registered establishment or an inedible rendering plant for sterilization.
5. **Specified Risk Material (SRM):** The skull, brain, trigeminal ganglia, eyes, palatine tonsils, spinal cord and dorsal root ganglia of cattle aged 30 months and older, and the distal ileum of cattle of all ages

Under section 6.5 of the *Health of Animals Regulations*, no person shall feed to any animal, material in any form, whether or not incorporated into another thing that is derived from SRM. Therefore segregation and control measures must be maintained within the establishment on anything containing SRM. Please refer to [Chapter 17, Annex D](#) of this manual and within the [Bovine Spongiform Encephalopathy Manual of Procedures](#).

6.1.2 Categories of Inedible Products

- (a) condemned meat products (SRM included); or
- (b) non-SRM, non-condemned products:
 1. salvaged for animal food;
 2. salvaged for medicinal purposes;

3. treated by the operator as condemned meat products; and
4. which are by their nature not edible (feathers, hides, hair, manure, intestinal contents, etc.)

6.2 Facilities Handling and Disposal of Inedible Meat Products in a Registered Establishment

6.2.1 Facilities and Operational Requirements

All product flow diagrams for registered establishments, including the collection, storage and disposal of inedible meat products must be reviewed by the Area Responsible Officer. Areas/rooms intended for the handling of inedible or condemned meat products shall be fully enclosed and, where product is not being removed from the establishment daily, capable of maintaining temperature to prevent decomposition of stored product.

A registered establishment should be designed in such a way that, starting from the slaughter floor area, inedible products are progressively removed and kept segregated from edible products. As evisceration and dressing procedures progress, heavily contaminated portions or inherently inedible body parts such as hair, feathers, etc. are removed and the carcass is moved to progressively cleaner areas of the establishment. The inedible products shall be moved to the inedible section of the plant as soon as possible after their removal from the carcass. There shall be no direction reversal of inedible products, once an inedible product has left the edible section of the plant it shall not return to the clean areas of the establishment. Unless otherwise indicated, separate receiving, shipping, freezer and cooler must be provided for inedible products.

Sanitary conditions must be maintained at all times throughout the inedible section of the establishment. Regular clean-up shall be carried out and immediate effective action shall be taken if unsanitary conditions develop. An effective insect and rodent control program shall be maintained in the inedible section of the registered establishment. This program should be similar to the program in effect in the edible section of the establishment.

Plant employees working exclusively in the inedible section of the establishment shall have welfare facilities separate from employees working in the edible section of the registered establishment. If it is absolutely necessary that an employee working in the inedible section of the plant carries out work in the edible section, then that employee shall be required to completely change all the protective clothing that is required by the establishment's HACCP plan and thoroughly wash hands before commencing work in the edible section.

Proper segregation must be maintained between the different categories of inedible products. Within the inedible section of the establishment, the raw material handling area shall be separate from the section where the sterilized inedible material is handled; all non-SRM products shall be kept completely separate from all SRM materials, whether or not the non-SRM product is in the raw or finished/sterilized form. When adequate segregation is not maintained between products of different zoosanitary status, the products acquire the lowest zoosanitary status of the product with which it has come into contact (i.e. starting from product with lowest zoosanitary status SRM > condemned > non-condemned > sterilized inedible).

The Feed Division should be consulted when inedible meat products are contaminated with chemicals (e.g. medications, heavy metals, etc.) prior to handling. Prior to redirecting contaminated slaughter products (e.g. from chemical contamination events and processing wastes), a risk assessment by the Animal Feed Division must be requested, in order to prevent spreading these contaminants into the livestock feed chain. This applies equally to inedible products directed to an SRM rendering plant.

SRM must be stained after removal from the carcass and is to be removed from the establishment only under CFIA permit. Details on the proper handling of SRM can be found within [Chapter 17, Annex D](#) of this manual or in the [BSE Manual of Procedures](#). Adequate facilities to denature or render the non-SRM inedible product must be provided on site. The shipping containers for inedible products destined for animal food or for medicinal purposes shall be labelled in accordance with subsection 94(2) of the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

The establishment ventilation shall be such that the air flow is directed from the edible to the inedible section. An effective system of odour control shall be provided in the inedible section of the registered establishment.

Operators wishing to incinerate non-SRM products may do so, on condition that the operator provides incineration facilities approved by the local authorities and those incineration facilities are effective in destroying all pathogens other than the BSE agent, in inedible products. Operators wishing to incinerate SRM require pre-approval from the CFIA and a CFIA permit if the incinerator is off site.

Registered establishments that receive inedible oils, fats, bones or meat scraps shipped directly from a retail store, restaurant or public institution, as provided for in subsection 44(2) of the *Meat Inspection Regulations, 1990* shall provide receiving facilities directly to the inedible section of the premises. Receipt of such products through edible receiving areas is not acceptable.

A food animal that died while en route to the registered establishment may have its carcass (except *Bos taurus* or *Bos indicus*.) conveyed from live animal receiving to the inedible products area of the establishment.

The carcasses of animals of the species *Bos taurus* and *Bos indicus* that died en route to or within the establishment or were condemned and ordered destroyed at ante mortem inspection and from which the SRM has not been removed shall be sent to the designated SRM area of the inedible products area for staining and disposal in accordance with the *Health of Animals Regulations*. For more information on this please consult [Chapter 17, Annex D](#) of this manual and the [BSE Manual of Procedures](#).

Dry or wet rendering methods may be employed. The destruction of viable pathogens is important in breaking the chain of infection for diseases, other than BSE. The heating process shall destroy all pathogens present in the raw material. The BSE agent is not destroyed by rendering processes. Therefore, the rendered SRM shall not come into contact with rendered non-SRM products; if contact does occur, the non-SRM product is to be treated as SRM. Details on the proper control and disposal of SRM can be found within [Chapter 17, Annex D](#) of this manual or in the [BSE Manual of Procedures](#). It is also important that no recontamination of the sterilized non-SRM rendered product occurs. Shipping areas for sterilized non-SRM inedible products shall not be used for the receipt of raw materials for rendering. All reasonable precaution must be taken to prevent re-introduction of pathogens through prevention of physical contact between finished and raw inedible product and pest control. Sterilized and bagged non-SRM inedible products shall be appropriately marked when shipped from the registered establishment.

Inedible fats may be shipped appropriately identified for industrial use. Separate storage tanks, pumps and pipelines shall be used for the handling of inedible fats. Tallow containing greater than 0.15% insoluble solids made from tissues containing SRM must be handled as SRM. Details on the proper control and disposal of SRM can be found within [Chapter 17, Annex D](#) of this manual or in the [BSE Manual of Procedures](#).

6.2.2 Separation and Disposal of Inedible Products

6.2.2.1 Condemned Meat Product

Condemned meat products require close supervision. Condemned meat products could be accidentally or fraudulently added to meat products approved for human consumption. Some condemned meat products can spread disease to humans and animals if they are not handled and disposed of in a sanitary manner. It is the operator's responsibility to dispose of condemned meat products as prescribed in section 54 of the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

54. (1) *Every meat product that is condemned in a registered establishment, other than a condemned meat product sent by an inspector for laboratory examination or a meat product referred to in subsection 85(2), shall be identified as condemned, conveyed immediately to the inedible products area of the establishment and*

- (a) rendered or otherwise treated to destroy pathogenic and potentially pathogenic microorganisms;*
- (b) denatured and conveyed to another registered establishment or to a rendering plant for the rendering or treatment referred to in paragraph (a);*
- (c) in the case of meat products judged by an official veterinarian not to be harmful to the health of animals and permitted by the official veterinarian to be used as animal food, denatured and used for animal food;*
- (d) identified for use for medicinal purposes, with the consent of an official veterinarian;*
- (e) in the case of meat products that are judged by an official veterinarian to be unacceptable for rendering due to dangerous residues or for other reasons, disposed of in accordance with local environmental requirements; or*
- (f) disposed of pursuant to subsection 48(1) of the Health of Animals Act.*

- (1.1) Paragraphs (1)(a) to (f) do not apply in respect of a meat product that is, that contains or that is derived from specified risk material in any form.*
 - (1.2) A meat product that is, that contains or that is derived from specified risk material in any form shall be kept in a designated area of the inedible products area for staining and collection in a dedicated container and disposal in accordance with the Health of Animals Regulations.*
 - (2) A meat product that is not edible but is permitted for use as animal food in a registered establishment shall be sent to and processed in a designated room in the inedible products area.*
 - (3) No inedible meat product shall be denatured in any part of a registered establishment other than the inedible products area.*
 - (4) No substance shall be used to denature a meat product in a registered establishment unless the Director has found the substance to be acceptable for that use and has registered the substance in a register kept for that purpose.*
 - (5) For the purpose of subsection (4), the Director shall determine the acceptability of a substance that is proposed to be used to denature a meat product in a registered establishment on the basis of the safety and the effectiveness of the proposed substance.*
55. (1) *Subject to subsection (2), no meat product that has been admitted to the inedible products area of a registered establishment shall thereafter be admitted to any other part of the registered establishment.*
- (2) A meat product, other than a condemned meat product, that has been packaged and identified in a registered establishment for use as animal food may be admitted to another part of that registered establishment or to any other registered establishment for*
 - (a) freezing; or*
 - (b) storage or shipping in the frozen state.*

Inspectors are responsible to ensure that the operator is carrying out the above responsibility.

Condemned meat products include carcasses and portions of carcasses which upon inspection or reinspection are found to be affected by disease or an abnormal condition that renders them unfit for human food. It further includes animals condemned on ante mortem inspection, animals that died en route to the registered slaughter establishment and animals that died in the yard or a livestock holding pen of the registered slaughter establishment.

Cattle condemned at ante mortem or that die from causes other than slaughter must also be handled as SRM, unless the SRM has been removed. The Operator must segregate the dead stock in a designated area in the inedible product section for staining and disposal in accordance with the *Health of Animals Regulations* (see [Chapter 17, Annex D](#) of this manual or the [BSE Manual of procedures](#)). The carcass

and associated parts from an animal with a positive test result for any prion disease, should be disposed of by burial or incineration or by a method approved for the disposal of specified risk material. The SRM stream may include composting, thermal hydrolysis, alkaline hydrolysis, etc.

The collection and conveyance of condemned products from the killing floor and processing area shall be done in a sanitary manner. Any contact of condemned products with carcasses being dressed or approved meat products shall be prevented. All equipment having been in contact with condemned products shall be cleaned and sanitized as required before reuse. Plant personnel and inspectors handling condemned products shall wash their hands and clean and sanitize their work clothing and equipment as required.

Containers used for non-SRM condemned products shall be distinctly marked "CONDEMNED" and containers used for animal food products shall be marked "ANIMAL FOOD". They should be preferably of a colour that distinguishes them from containers used for edible meat products.

In addition to sanitary considerations, it is essential that condemned material be maintained under control until disposed as per section 54 of the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

Non-SRM condemned products that require sterilization

With the exception of the products listed below and in sub-section 85(2) of the *Meat inspection Regulations, 1990*, all condemned products are required to be sterilized at a registered establishment or at a rendering establishment. They must remain under strict control from the time of condemnation until they are disposed of in an acceptable manner.

85 (1) *The operator shall ensure that*

- (a) every carcass of a food animal and every part of a carcass of a food animal identified as condemned is handled in accordance with section 54; and*
- (b) if the carcass of a food animal is condemned, all blood harvested from that food animal is also condemned and is handled in accordance with section 54.*

The control measures will include one or several of the following:

- a) meat products or carcasses are mixed with intestines and intestinal contents or an accepted denaturing agent in a continuous and non reversible mechanical conveying system which empties directly to a melter or a conveyance acceptable to the inspector in charge for transportation to another registered establishment or an inedible rendering plant for sterilization;
- b) meat product or carcasses is freely slashed or, crushed or ground AND mixed or sprayed with an accepted denaturant (see list above). The denaturant shall be reasonably well distributed to ensure that all condemned meat products are denatured.
- c) product is shipped in containers marked with the words "CONDEMNED" to another registered establishment or an inedible rendering plant for sterilization;
- d) in the case of a carcass that has not been dressed the denaturant may be applied by injecting it into portions of the carcass to the extent necessary to preclude its use for human or animal food purposes. However, carcasses of condemned or dead cattle from which SRM has not been removed must be marked along the spine using a dye that contrasts with animal's coat colour. Deadstock being collected by companies solely dedicated to SRM (all trucks, all equipment, entire premises) may mark a lesser amount of the deadstock carcasses (e.g. just the head).

(Guidance on the proper control and disposal of SRM can be found within [Chapter 17, Annex D](#) of this manual or in the [BSE Manual of procedures](#)).

Non-SRM condemned product approved for animal food

SRM cannot be harvested for animal food, human food, fertilizer, or other uses.

Operators may harvest or salvage certain non-SRM condemned products for animal food with the consent of an official veterinarian. These products may be intended for fish, pets, zoo animals and fur animals. Condemned products may be used for animal food provided:

- a) they are derived from carcasses, portions or organs that are not affected with a disease or condition (e.g. chemical contamination) transmittable to the above mentioned animals.
- b) they are derived from carcasses, portions or organs that are not affected with a disease that is a potential cause of zoonosis for handlers of this material;
- c) they are derived from carcasses, portions or organs where lesions or conditions mentioned above are removed.

Specific guidelines for the disposition of carcasses of food animals are provided in this chapter and species specific chapters within this manual (e.g. Red Meat Species - Chapter 17). The utilization as animal food of condemned meat products, derived from carcasses condemned for reasons other than the ones listed in this manual may be permitted after consultation with the Chief, Epidemiologist, Epidemiology and Risk Mitigation Section. For condemned cattle carcasses containing SRM, application for removal may be made to the CFIA district animal health veterinarian, specific conditions will apply. In the case of partial condemnation, i.e. condemnation of portions or organs, such consultation is not necessary provided the condemned meat products have been trimmed to make them free of transmittable pathogens and all SRM have been removed and disposed of appropriately.

Operators wishing to engage in the harvesting or salvaging of meat products for animal food must provide adequate facilities for the separation, chilling, packing, marking, storage and denaturing of the product.

Denaturing is required to clearly distinguish condemned products from those prepared and approved for human consumption. Animal food and condemned material shall be denatured with an agent accepted by the CFIA for that purpose in the [Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products](#). Meat products shall be cut into pieces small enough to carry out effective denaturing. The denaturing shall be carried out in the inedible products area of the establishment.

Non-SRM Condemned Meat Products for Medicinal Purposes

With the consent of an official veterinarian, operators may harvest or salvage certain non-SRM condemned meat products for medicinal purposes. In situations where a specific need is identified to use such products for medicinal purposes, a request shall be made to the Chief, Epidemiologist, Epidemiology and Risk Mitigation Section. The request shall include all the pertinent information (meat products to be salvaged, proposed use, salvaging process, etc.).

Condemned Meat Products Containing Residues or that Cannot be Rendered

In the case of meat products that are judged by an official veterinarian or Animal Feed Division to be unacceptable for rendering due to dangerous residues or for other reasons, may be disposed of in accordance with local environmental requirements.

Condemned meat products derived from a food animal affected with a reportable disease shall be destroyed pursuant to subsection 48(1) of the *Health of Animals Act*.

6.2.2.2 Inedible Products (Non-SRM non condemned)

a) Non-SRM Inedible Meat Products for Animal Food

Operators wishing to engage in the harvesting or salvaging of products for animal food must provide adequate facilities for the separation, chilling, packing and marking, storage and denaturing of the product, as required.

26. (1) Subject to subsection (2), every operator shall ensure that no meat product is identified in a registered establishment for use as animal food unless

- (a) it is harvested and handled in a registered establishment;*
- (a.1) it is not derived from, and does not contain, specified risk material in any form, whether or not incorporated into another thing, that originated in Canada or in a country, or a part of a country, other than a country or part of a country that is designated under section 7 of the Health of Animals Regulations as being free from Bovine Spongiform Encephalopathy;*
- (b) an official veterinarian has determined that its use as animal food would not pose a risk to the health of any animal that consumes it; and*
- (c) it is denatured.*

(2) A meat product, other than a condemned meat product, may be identified in a registered establishment for use as animal food without being denatured if it is not likely to be mistaken for an edible meat product.

Note: SRM cannot be harvested for animal food, human food, fertilizer, or other uses.

Denaturing is required to clearly distinguish such organs and portions approved for animal food from those prepared and approved for human consumption. The denaturing shall be carried out in the inedible products area of the establishment.

Organs or portions shall be denatured with an agent accepted by the CFIA for that purpose (see above). An exception to the use of an approved denaturant may be made in the case of uncleaned gastrointestinal tracts.

Note: Distal ileum of cattle of all ages is SRM and cannot be harvested for use. See [Chapter 17, Annex D](#) of this manual for instructions on disposal of bovine distal ileum and other SRM.

Livers, to be used as fish food, which are directly delivered from a registered establishment to a fish hatchery operated by the federal or by a provincial government, may be shipped without being denatured.

Fully marked animal food products derived from non-condemned meat products in containers may be frozen and stored in a freezer used for freezing and storage of packaged, fully marked meat products for human consumption. Such meat products for animal food may also be shipped from the edible shipping area. The freezing, storage and shipment of these fully packaged and marked animal foods shall only be allowed if they are kept apart from meat products approved for human consumption and provided such handling does not create any lowering of the standards of sanitation. Animal food products may be received from other registered establishments for freezing, storage and shipping in the frozen state provided they are packaged, identified for use as animal food, and their handling does not pose any sanitary problems.

All handling of inedible products harvested or salvaged for animal food shall be carried out away from edible product and as much as physically and operationally possible in a section of the establishment used only for that purpose.

Edible meat products designated as animal food or pet food must be packaged and labelled in the inedible section of the establishment. All animal or pet food must be denatured, even if produced from edible meat products, if it is likely to be mistaken for an edible meat product.

b) Inedible Products for Medicinal Purposes

Operators may harvest or salvage inedible products for medicinal purposes on their premises. Operators wishing to engage in the harvesting or salvaging of such products must provide adequate facilities for the separation, chilling, packaging, marking and storage of the product.

Fully marked inedible products destined for medicinal purposes in containers may be frozen and stored in a freezer used for the freezing and storage of packaged, fully marked meat products for human consumption. Such meat products may also be shipped from the edible shipping area. The freezing, storage and shipment of these fully packaged and marked for medicinal purposes shall only be allowed if

they are kept apart from meat products approved for human consumption and provided such handling does not create any lowering of the standards of sanitation

c) Non-SRM Inedible Products that are Treated by the Operator as Condemned Meat Products

The collection and disposal of all non-SRM inedible products in this category shall be carried out in a sanitary manner. Although inspectional control over this type of inedible product is not as critical as it is in the case of other condemned products, an orderly handling is still important. Such products can be a source of contamination if handled improperly. This type of inedible product should be conveyed via the shortest possible route to the appropriate section of the inedible products area of the registered establishment to be disposed of in keeping with section 54 of the *Meat Inspection Regulations, 1990*. An appropriate disposal effort should be made by plant management to prevent unnecessary accumulation of such products anywhere in the edible section of the establishment.

Non-SRM inedible trim and floor waste from stand alone meat processing establishments do not require denaturation if they are clearly identified as inedible, controlled under a HACCP plan, and transported directly to a municipal landfill for disposal.

Products Which Are, By Their Nature, Inedible

Meat Inspection Regulations, 1990

41. *All skin, hair and feathers removed from carcasses in a registered establishment shall be taken forthwith to the inedible products areas in a manner that prevents contamination of any edible meat product.*

85 (2) *Horns, hooves, hair and, in the case of poultry, heads, feet, and feathers, derived from the condemned carcass of a food animal may, unless otherwise directed by an official veterinarian, be salvaged as inedible products without subsequent treatment as condemned material.*

The collection and disposal of inedible products in this category shall be carried out in a sanitary manner. These products shall be taken forthwith to the appropriate section of inedible products area in a manner that prevents contamination of any edible meat product.

Note: Extra steps must be taken to control neural contamination on the face plate hide in bovine animals 30 months and older that were stunned using a penetrative device.

(a) Bovine hide that is to be used to manufacture products for human consumption (food, drugs, medical devices, cosmetics, etc.):

A minimum of 2.5 cm of face plate hide is to be trimmed around the stun hole and any visible neural contamination from animals aged 30 months and older. This trimmed area is to be treated as in [Annex D of Chapter 17](#) of this manual, after which it may enter the inedible stream, or, failing this, is to be disposed of as SRM

(b) Hide to be used to manufacture inedible products (animal food, leather, industrial, fertilizer, etc.): the face plate is to be treated as in [Annex D of Chapter 17](#) of this manual.

6.2.2.3 Disposal of Waste Products

Meat Inspection Regulations, 1990

28. (1) (o) *It is a requirement for the registration of an establishment pursuant to subsection 27(3) that the establishment have adequate means of waste removal and disposal.*

Manure and viscera contents shall be disposed of in a manner which will not create a sanitary problem on the premises of the registered slaughter establishment. Storage of such wastes in the vicinity of the registered establishment is not acceptable.

6.3 Conditions Under Which Condemned Meat Products to be Sterilized may be Shipped from a Registered Establishment

Frequency of Shipment

Generally, it is understood that a daily pick-up service of condemned meat products is provided. If refrigeration is provided in the room where the condemned meat products are stored, the area program specialist may give permission for less frequent pick-up.

Containers for Shipment

Bulk containers or barrels used for shipment of denatured condemned meat products, from one registered establishment to another registered establishment or to an authorised inedible rendering plant, shall be impervious, in good repair, and shall be returned in a clean condition. They shall be marked with the word "CONDEMNED".

Appendix II, FSEP Prerequisite Program Checklist Cross Reference

A 2.4 and A 2.5

Table des matières

6.1 Introduction

- 6.1.1 Définitions
- 6.1.2 Catégories de produits comestibles

6.2 Gestion des installations et élimination des produits de viande non comestibles dans un établissement agréé

- 6.2.1 Installations et exigences opérationnels
- 6.2.2 La séparation et l'élimination des produits non comestibles
 - 6.2.2.1 Produits de viande condamnés
 - 6.2.2.2 Les produits non comestibles (non MRS non condamnés)
 - 6.2.2.3 Élimination des déchets

6.3 Conditions sous lesquelles les produits de viande condamnés qui seront stérilisés peuvent être expédiés à partir d'un établissement agréé

6.1 Introduction

Les exploitants sont pleinement responsables de fournir les installations, les équipements et le personnel nécessaires pour la collecte, la manutention sanitaire, l'entreposage, et l'élimination des produits non comestibles. Les produits non comestibles sont des produits qui sont, de par leur nature, non comestibles (c.-à-d. plumes, peau, poils), condamnées, produits « antérieurement comestibles » qui ont été condamnés, et le matériel à risque spécifié (MRS) qui comprend les solides récupérés à partir des eaux usées, sur les lieux, conformément à la section 28 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* et de la partie I.1 du *Règlement sur la santé des animaux*.

Si un mot qui a été défini dans le *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, ou dans le *Règlement sur la santé des animaux*, est employé dans ce chapitre, la définition réglementaire s'applique. Les autres mots, non définis par les règlements, le sont fréquemment dans les manuels de formation de l'ACIA.

6.1.1 Définitions

1. **Condamnation** : établir, en ce qui a trait à un animal destiné à l'alimentation ou à un produit de viande, qu'un animal ou un produit de viande est incomestible.
2. **Produit condamné** : comprend les carcasses et les morceaux de carcasses qui ont été déclarés, à l'inspection, comme étant touchés par une maladie ou par toute autre anomalie, qui les rend impropres à la consommation humaine; comprend aussi les animaux condamnés lors de l'inspection ante mortem, les animaux qui sont morts dans le transport vers l'établissement d'abattage, et les animaux qui sont morts dans la cour ou dans les parcs d'attente du bétail de l'établissement d'abattage agréé.
3. **Dénaturation** : opération consistant à badigeonner d'une teinture le produit de viande conformément aux articles 6.21 et 6.22 du *Règlement sur la santé des animaux* ou à traiter un produit de viande de manière à lui donner un aspect ou des caractéristiques tels qu'il ne puisse être confondu avec un produit de viande comestible.
4. **Agents de dénaturation acceptables** :
 - a) charbon;
 - b) farine de poisson provenant d'une provenderie agréée;
 - c) un agent nommé sur le site Web suivant :
[Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#); OU
 - d) En alternative à l'usage d'un agent de dénaturation approuvé, une autre méthode de dénaturation acceptable est de mélanger les produits de viandes ou les carcasses avec les intestins et leur contenu intestinal dans un système mécanique transportant les produits de façon continue et non réversible et se vidant dans un fondoir ou un conteneur, acceptable selon l'inspecteur en chef, qui sera utilisé pour transporter le produit vers un autre établissement agréé ou un fondoir pour produits non comestibles pour y être stérilisé.
5. **Matériel à risque spécifié (MRS)** : Le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminals, les yeux, les amygdales palatines, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale des bovins âgés de plus de 30 mois, et l'iléon distal des bovins de tous les âges.

Conformément à la section 6.5 du *Règlement sur la santé des animaux*, il est interdit à quiconque de nourrir un animal de matières sous quelque forme que ce soit et incorporées ou non à une autre matière provenant de MRS. Donc, les mesures de ségrégation et de contrôle doivent être respectées dans l'établissement sur tous les produits qui contiennent du MRS. Consultez l'[annexe D du chapitre 17](#) du présent manuel et du [Manuel de procédures de l'encéphalopathie spongiforme bovine](#).

6.1.2 Catégories de produits incomestibles

- (a) produits de viande condamnés (MRS compris); ou
- (b) produits non condamnés ne contenant pas de MRS :

1. récupérés pour l'alimentation animale;
2. récupérés à des fins médicinales;
3. traités par l'exploitant comme produits condamnés; et
4. qui sont, de par leur nature, non comestibles (plumes, peau, fumier, contenu intestinal, etc.).

6.2 Gestion des installations et élimination des produits de viande non comestibles dans un établissement agréé

6.2.1 Installations et exigences opérationnels

Tous les diagrammes de cheminement de produits pour les établissements agréés, incluant la collecte, l'entreposage et l'élimination des produits non comestibles, doivent être vérifiés par l'agent responsable du centre opérationnel. Les lieux ou pièces destinés à la manipulation des produits de viande non comestibles ou périmés doivent être totalement fermés, et il doit être possible de contrôler la température de l'endroit où les produits ne sont pas évacués quotidiennement afin d'empêcher la décomposition des produits entreposés.

Un établissement agréé doit être conçu de façon à ce que, à partir de la section dédiée à l'abattage, les produits non comestibles puissent être progressivement enlevés et isolés des produits comestibles. Au fur et à mesure que progressent les procédures d'éviscération et d'habillage, des parties hautement contaminées ou des parties non comestibles inhérentes du corps, telles que les poils, les plumes, etc., sont retirées, et la carcasse est acheminée vers des sections de plus en plus propre de l'établissement. Les produits non comestibles sont déplacés vers les endroits de l'établissement prévus à cet effet le plus rapidement possible, soit immédiatement après leur enlèvement de la carcasse. Les produits non comestibles ne peuvent retourner dans les endroits propres de l'établissement une fois transportés hors de la section des produits comestibles. À moins d'indication contraire, des congélateurs, des refroidisseurs, une aire de réception et d'expédition doivent être réservés aux produits non comestibles.

Les conditions d'hygiène doivent être respectées en tout temps dans les pièces destinées aux produits non comestibles de l'établissement. Un nettoyage régulier doit être effectué et des mesures immédiates doivent être adoptées si des conditions non hygiéniques se présentent. Un programme de lutte efficace contre les insectes et les rongeurs doit être appliqué dans la section destinée aux produits non comestibles de l'établissement agréé. Ce programme doit être similaire à celui appliqué à la section destinée aux produits comestibles.

Le personnel qui travaille exclusivement dans l'aire des produits non comestibles de l'établissement dispose d'installations réservées au personnel qui sont différentes de celles destinées aux employés qui travaillent dans l'aire des produits comestibles de l'établissement agréé. Si un employé de la section des produits non comestibles devait absolument travailler dans l'aire des produits comestibles, il se verrait dans l'obligation de changer complètement tous ses vêtements de protection requis conformément par le système HACCP de l'établissement et de se laver les mains vigoureusement avant de commencer le travail dans l'aire des produits comestibles.

Une ségrégation adéquate doit être respectée entre les différentes catégories de produits non comestibles. À l'intérieur de la section des produits non comestibles de l'établissement, les lieux de manipulation de viande crue doivent être séparés de ceux où des produits non comestibles stérilisés sont manipulés; tous les produits non MRS doivent être complètement isolés de tout matériel MRS, que le produit non MRS soit cru ou fini/stérilisé. Si une ségrégation adéquate n'est pas respectée entre des produits de différentes catégories zoosanitaires, le produit obtient le plus bas statut zoosanitaire du produit avec lequel il est entré en contact (c.-à-d. à partir du produit qui a le plus bas statut zoosanitaire MRS > condamné > non condamné > non comestible stérilisé).

La Division des aliments pour animaux doit être consultée lorsque des produits de viande non comestibles sont contaminés par des produits chimiques (p. ex. médicaments, métaux lourds, etc.) avant la manipulation. Avant de rediriger des produits d'abattage contaminés (p. ex. : contamination par des produits chimiques et déchets de transformation), il faut demander à la Division des aliments pour animaux de les évaluer afin d'empêcher la propagation de ces contaminants dans la chaîne alimentaire du bétail. Cette exigence s'applique également aux produits non comestibles destinés aux usines d'équarrissage des MRS.

Les MRS doivent être colorés après avoir été retirés de la carcasse et doivent être évacués de l'établissement seulement en vertu d'un permis délivré par l'ACIA. Pour connaître les détails concernant la manipulation adéquate des MRS, consultez l'[annexe D du chapitre 17](#) du présent manuel, ou le [Manuel des procédures d'ESB](#). Des installations adéquates de dénaturation ou permettant de rendre les produits non MRS incomestibles doit être fournies sur les lieux. Les conteneurs d'expédition pour les produits non comestibles destinés aux aliments pour animaux ou à des fins médicales doivent être étiquetés conformément à la sous-section 94(2) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

La ventilation de l'établissement doit être telle que la circulation d'air soit dirigée de l'aire des produits comestibles vers l'aire des produits non comestibles. Un système efficace d'élimination des odeurs doit être en place dans l'aire des produits non comestibles de l'établissement agréé.

Les exploitants qui désirent faire incinérer des produits autres que les MRS peuvent le faire, à la condition que ceux-ci soient munis d'installations d'incinération approuvées par l'administration locale, et que ces installations d'incinération soient en mesure de détruire tous les agents pathogènes autres que l'ESB dans les produits non comestibles. Les exploitants qui désirent faire incinérer les MRS doivent avoir obtenu une permission préalable de l'ACIA, et un permis de l'ACIA si l'incinérateur est hors site.

Les établissements agréés qui reçoivent des huiles incomestibles, des tissus adipeux, des os ou des restes de viande non comestibles directement de magasins de détail, de restaurants ou de commerces publics, tel que décrit à la sous-section 44(2) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, doivent disposer d'installations de réception directement dans la section des produits non comestibles de l'établissement. La réception de tels produits dans les sections de produits comestibles est interdite.

La carcasse d'un animal comestible (à l'exception des espèces *Bos taurus* et *Bos indicus*) qui est mort en route à l'établissement agréé est transportée de l'aire de réception des animaux vivants à l'aire des produits incomestibles.

La carcasse des animaux d'espèces *Bos taurus* et *Bos indicus* qui sont morts en route ou dans l'établissement, ou qui ont été condamnés et dont la destruction a été ordonnée à l'inspection ante mortem et desquels les MRS n'ont pas été retirés, sont envoyés à l'endroit désigné pour les MRS dans l'aire des produits non comestibles pour la coloration et l'élimination, conformément au *Règlement sur la santé des animaux*. Pour plus de renseignements, veuillez consulter l'[annexe D du chapitre 17](#) du présent manuel, ainsi que le [Manuel des procédures d'ESB](#).

Les méthodes de fonte par voie sèche ou humide peuvent être employées. La destruction des agents pathogènes viables est déterminante dans la chaîne d'infection des maladies, autres que l'ESB. Les procédés thermiques détruiront tous les agents pathogènes présents dans les matières premières. L'agent ESB n'est pas détruit par les procédés de fonte. Par conséquent, les MRS de fonte ne doivent pas entrer en contact avec les produits de fonte non MRS; en cas de contact, les produits non MRS doivent être traités comme des MRS. Pour plus de détails sur le contrôle et l'élimination appropriés des MRS, veuillez consulter l'[annexe D du chapitre 17](#) de ce manuel ou le [Manuel des procédures d'ESB](#).

Il est également important qu'il n'y ait aucune recontamination des produits de fonte stérilisés non MRS. Les aires d'expédition pour les produits non comestibles stérilisés non MRS ne doivent pas servir à la réception des matières premières destinées à la fonte. Toutes les précautions nécessaires doivent être observées afin de prévenir la réintroduction des agents pathogènes par la prévention de contacts physiques entre le produit fini et la matière première, et par la lutte antiparasitaire. Les produits non comestibles non MRS, stérilisés et en sac, doivent être adéquatement identifiés au moment de l'expédition à partir de l'établissement agréé.

Les graisses non comestibles peuvent être expédiées à des fins industrielles une fois bien identifiées. Les réservoirs d'entreposage, les pompes, et les pipelines doivent être utilisés pour la manutention des graisses non comestibles. Le suif contenant plus de 0,15 % de matière insoluble fait de tissus contenant des MRS doit être traité comme un MRS. Pour plus de détails sur le contrôle et l'élimination appropriés des MRS, veuillez consulter l'[annexe D du chapitre 17](#) du présent manuel, ou le [Manuel des procédures d'ESB](#).

6.2.2 La séparation et l'élimination des produits non comestibles

6.2.2.1 Produits de viande condamnés

Les produits de viande condamnés nécessitent une supervision particulière. Des produits de viande condamnés pourraient être accidentellement ou frauduleusement ajoutés aux produits de viande approuvés pour la consommation humaine. Des produits de viande condamnés peuvent transmettre des maladies aux humains et aux animaux s'ils ne sont pas manipulés et éliminés conformément à la section 54 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

54. (1) *Le produit de viande qui est condamné dans l'établissement agréé, sauf celui envoyé par l'inspecteur au laboratoire pour examen ou celui visé au paragraphe 85(2), doit être désigné comme étant condamné, être transporté sans délai dans l'aire des produits incomedestibles et être, selon le cas :*

- a) fondu ou autrement traité de façon à détruire tous les microorganismes pathogènes ou potentiellement pathogènes;*
- b) dénaturé et envoyé à un autre établissement agréé ou à un fondoir pour y être fondu ou traité conformément à l'alinéa a);*
- c) dénaturé et utilisé comme aliment pour animaux, si le médecin vétérinaire officiel le juge sans risque pour la santé des animaux et qu'il en autorise l'utilisation comme aliment pour animaux;*
- d) désigné, avec l'autorisation du médecin vétérinaire officiel, comme étant destiné à des fins médicinales;*
- e) détruit en conformité avec les exigences environnementales locales, si le médecin vétérinaire officiel le juge impropre pour être fondu à cause de résidus dangereux ou de toute autre raison;*
- f) soumis aux mesures de disposition prises en application du paragraphe 48(1) de la Loi sur la santé des animaux.*

(1.1) *Les alinéas (1)a) à f) ne s'appliquent pas au produit de viande qui est du matériel à risque spécifié sous quelque forme que ce soit ou qui en contient ou en provient.*

(1.2) *Le produit de viande qui est du matériel à risque spécifié ou qui en contient ou en provient, sous quelque forme que ce soit, doit être entreposé dans l'aire désignée pour les produits incomedestibles, afin d'être badigeonné d'une teinture, mis dans un contenant spécifique et détruit conformément au Règlement sur la santé des animaux.*

(2) *Le produit de viande incomedestible qu'il est permis d'utiliser comme aliment pour animaux dans l'établissement agréé est envoyé, pour transformation, à la pièce désignée à cette fin de l'aire des produits incomedestibles.*

(3) *Aucun produit de viande incomedestible ne peut être dénaturé ailleurs que dans l'aire des produits incomedestibles de l'établissement agréé.*

(4) *Aucune substance ne peut être utilisée pour dénaturer un produit de viande dans l'établissement agréé, à moins que le directeur ne l'ait jugée acceptable pour cet usage et inscrite dans un registre tenu à cette fin.*

(5) *Pour l'application du paragraphe (4), le directeur se fonde sur l'innocuité et l'efficacité de la substance pour déterminer si celle-ci est acceptable.*

55. (1) *Sous réserve du paragraphe (2), aucun produit de viande admis dans l'aire des produits incomestibles de l'établissement agréé ne peut ensuite être admis dans une autre partie de l'établissement.*

(2) *Le produit de viande qui n'est pas condamné et qui est emballé et désigné comme aliment pour animaux dans l'établissement agréé peut être admis dans une autre partie de cet établissement ou dans un autre établissement :*

(a) *soit pour y être congelé;*

(b) *soit pour être entreposé ou expédié à l'état congelé.*

Les inspecteurs doivent s'assurer que l'exploitant prend en charge les responsabilités ci-dessus.

Les produits de viande condamnés comprennent les carcasses et les parties de carcasses qui, à la suite d'une inspection ou d'une réinspection, sont déclarées comme affectées par une maladie ou dans un état anormal qui les rend inacceptables pour l'alimentation humaine. Ils comprennent aussi les animaux condamnés après une inspection ante mortem, les animaux morts en route vers l'abattoir agréé et les animaux morts dans la cour ou dans un enclos d'attente de l'abattoir agréé.

Les bovins condamnés lors de l'inspection ante mortem ou morts de causes autres que l'abattage doivent aussi être traités comme du MRS, à moins que les MRS n'aient été retirés. L'exploitant doit isoler les cadavres d'animaux à l'intérieur de l'aire réservée aux produits non comestibles pour les colorer et les éliminer, conformément au *Règlement sur la santé des animaux* (voir l'[annexe D du chapitre 17](#) du présent manuel, ou le [Manuel des procédures d'ESB](#)). La carcasse et les parties correspondantes de l'animal qui présentent un résultat positif à un test de détection de maladie à prions doivent être éliminées par enterrement, par incinération ou par une méthode approuvée pour l'élimination de matériel à risque spécifié. Les avenues possibles pour le MRS comprennent le compostage, l'hydrolyse thermique, l'hydrolyse alcaline, etc.

La collecte et le transport de produits condamnés sur le plancher d'abattage et dans l'aire de transformation doivent se dérouler de façon sanitaire. Tout contact entre un produit condamné et une carcasse en dépouillement ou un produit de viande approuvé doit être évité. Tout équipement qui est entré en contact avec des produits condamnés doit être nettoyé et assaini au besoin avant sa réutilisation. Le personnel de l'usine et les inspecteurs qui manipulent des produits condamnés doivent se laver les mains, et nettoyer et assainir leurs vêtements de travail et leur équipement, au besoin.

Les conteneurs utilisés pour les produits condamnés ne contenant pas des MRS doivent être distinctement identifiés comme « CONDAMNÉ », et les conteneurs utilisés pour les produits destinés à l'alimentation du bétail, comme « ALIMENTS POUR ANIMAUX ». Ils doivent préférablement être d'une couleur différente de celle utilisée pour les conteneurs de produits de viande comestibles.

En plus des considérations sanitaires, il est essentiel que les produits condamnés soient maîtrisés jusqu'à leur élimination comme stipulé à la section 54 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*.

Les produits non MRS condamnés devant être stérilisés

Sauf les produits mentionnés ci-dessous et dans la sous-section 85(2) du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*, tous les produits condamnés doivent être stérilisés dans un établissement agréé ou dans un fondoir. Ils doivent être strictement maîtrisés de leur contamination jusqu'à ce qu'ils soient éliminés de façon acceptable.

85. (1) *L'exploitant doit veiller à ce que :*

a) *toute carcasse d'un animal pour alimentation humaine ou toute partie de celle-ci qui est désignée comme étant condamnée fasse l'objet des mesures prévues à l'article 54;*

b) *si la carcasse est condamnée, tout le sang recueilli de cet animal pour alimentation humaine soit aussi condamné et fasse l'objet des mesures prévues à l'article 54.*

Les mesures de contrôle comprennent un ou plusieurs des énoncés suivants :

- a) les produits de viandes ou les carcasses sont mélangés avec des intestins et leur contenu intestinal ou un agent de dénaturation accepté dans un système mécanique transportant les produits de façon continue et non réversible et se vidant dans un fondoir ou un conteneur, acceptable selon l'inspecteur en chef, qui sera utilisé pour transporter le produit vers un autre établissement agréé ou un fondoir pour produits non comestibles pour y être stérilisé;
- b) les produits de viande ou les carcasses sont tranchés, écrasés ou broyés abondamment ET mélangés ou vaporisés avec un agent dénaturant accepté (voir la liste plus haut). L'agent dénaturant doit être raisonnablement bien distribué pour s'assurer que tous les produits de viande condamnés soient dénaturés;
- c) le produit est expédié dans des conteneurs identifiés comme « CONDAMNÉ » dans un autre établissement ou dans une usine de produits non comestibles, où ils seront stérilisés;
- d) dans le cas d'une carcasse qui n'a pas encore été dépouillée, le dénaturant peut être appliqué par injection dans certaines portions de la carcasse afin de prévenir son utilisation à des fins d'alimentation humaine ou animale. Cependant, les carcasses de bovins condamnés ou morts dont les MRS n'ont pas été retirés doivent être identifiées le long de la colonne vertébrale en utilisant un colorant qui contraste avec la couleur du pelage de l'animal. Les carcasses recueillies par des entreprises dédiées exclusivement au ramassage des MRS (tous les camions, l'ensemble de l'équipement, l'établissement en entier) peuvent être marquées à un degré moindre (p. ex. juste la tête).

(Les directives sur la maîtrise et sur l'élimination appropriées des MRS sont décrites dans l'[annexe D du chapitre 17](#) du présent manuel, ou dans le [Manuel des procédures d'ESB](#)).

Les produits condamnés non MRS approuvés comme aliments pour animaux

Les MRS ne peuvent être traités ou récupérés comme aliments pour animaux, comme aliments pour humains, comme engrais ou à d'autres fins.

Les exploitants peuvent récolter ou récupérer certains produits condamnés non MRS comme aliments pour animaux avec le consentement d'un vétérinaire officiel. Ces produits peuvent être utilisés pour les poissons, les animaux de compagnie, les animaux de zoo, et les animaux à poils. Les produits condamnés peuvent être utilisés comme aliments pour animaux à condition que :

- a) ils proviennent de carcasses, de parties ou d'organes qui ne sont pas touchés par une maladie ou un problème (p. ex. une contamination chimique) transmissible aux animaux mentionnés ci-dessus;
- b) ils proviennent de carcasses, de parties ou d'organes qui ne sont pas touchés par une maladie qui est une cause potentielle de zoonose pour les personnes qui manipulent ce matériel;
- c) ils proviennent de carcasses, de parties ou d'organes desquelles les lésions ou maladies mentionnées ci-dessus ont été éliminées.

Les directives spécifiques sur l'élimination de carcasses ou d'aliments pour animaux sont présentées dans ce chapitre, et des chapitres précis sur les espèces sont présentés dans ce manuel (c.-à-d. Espèces à viande rouge - chapitre 17). L'utilisation de produits de viande condamnés comme aliments pour animaux provenant de carcasses condamnées pour des raisons autres que celles mentionnées dans le présent manuel peut être permise après avoir consulté le chef, Épidémiologie et analyse du risque. En ce qui concerne les carcasses de bovins condamnées contenant des MRS, une demande de permis peut être faite, sous certaines conditions spécifiques, à un médecin vétérinaire de district de l'ACIA. Dans le cas d'une condamnation partielle, c.-à-d. la condamnation de parties d'organes, une telle consultation n'est pas nécessaire si les produits de viande condamnés ont été parés pour éliminer les pathogènes transmissibles et si les MRS ont été enlevés et éliminés correctement.

Les exploitants qui désirent s'impliquer dans la récolte et dans la récupération de produits de viande pour animaux doivent fournir des installations adéquates pour la séparation, le refroidissement, l'emballage, le marquage, l'entreposage et la dénaturation du produit.

La dénaturation est exigée pour différencier clairement les produits condamnés de ceux préparés et approuvés pour l'alimentation humaine. Les aliments pour animaux et le matériel condamné doivent être dénaturés avec un agent accepté par l'ACIA pour cette utilisation particulière dans la [Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#). Les produits de viande doivent être coupés en morceaux assez petits pour bénéficier de l'effet dénaturant. La dénaturation doit avoir lieu dans l'aire de produits non comestibles de l'établissement.

Les produits condamnés non MRS utilisés à des fins médicales

Avec le consentement d'un médecin vétérinaire officiel, les exploitants peuvent récolter ou récupérer certains produits de viande condamnés non MRS à des fins médicales. Dans des situations où un besoin précis nécessitant l'utilisation de ces produits pour des raisons médicales est reconnu, une demande doit être faite au chef, Épidémiologie et analyse du risque. La demande doit comprendre tous les renseignements pertinents (les produits de viande à récupérer, l'utilisation proposée, le procédé de récupération, etc.).

Les produits de viande condamnés contenant des résidus ou ne pouvant être destinés au fondoir

Les produits de viande jugés inacceptables pour la fonte en raison de la présence de résidus dangereux ou pour d'autres raisons par un médecin vétérinaire officiel ou par la Division des aliments pour animaux doivent être éliminés selon les exigences environnementales locales.

Les produits de viande condamnés provenant d'animaux destinés à l'alimentation affectés par une maladie à déclaration obligatoire doivent être détruits en vertu de la sous-section 48(1) de la *Loi sur la santé des animaux*.

6.2.2.2 Les produits non comestibles (non MRS non condamnés)

a) Les produits de viande non comestibles non MRS comme aliments pour animaux

Les exploitants qui désirent s'impliquer dans la récolte et dans la récupération de produits comme aliments pour animaux doivent fournir des installations adéquates, au besoin, pour la séparation, le refroidissement, l'emballage, le marquage, l'entreposage et la dénaturation du produit.

26. (1) *Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit s'assurer que le produit de viande n'est désigné dans l'établissement agréé comme aliment pour animaux que si les conditions suivantes sont réunies :*

- a) le produit de viande a été récupéré et manutentionné dans l'établissement agréé;*
 - a.1) le produit de viande ne provient pas de matériel à risque spécifié ni n'en contient, sous quelque forme que ce soit, incorporé ou non à une autre matière, en provenance soit du Canada, soit d'un pays étranger ou d'une partie de pays étranger qui n'est pas désigné exempt de l'encéphalopathie spongiforme bovine au titre de l'article 7 du Règlement sur la santé des animaux;*
 - b) le médecin vétérinaire officiel a jugé que l'usage du produit de viande comme aliment pour animaux ne met pas en danger la santé des animaux;*
 - c) le produit de viande a été dénaturé.*

(2) Dans l'établissement agréé, le produit de viande, autre qu'un produit de viande condamné, peut être désigné comme aliment pour animaux sans être dénaturé s'il est peu probable qu'il soit confondu avec un produit de viande comestible.

À noter : Le MRS ne peut être récolté comme aliment pour animaux, comme aliment pour humains, comme engrais ou pour d'autres utilisations.

La dénaturation est exigée pour différencier clairement ces organes et parties approuvés comme aliments pour animaux de ceux préparés et approuvés pour l'alimentation humaine. La dénaturation doit avoir lieu dans l'aire de produits non comestibles de l'établissement.

Les organes ou les portions doivent être dénaturés avec un agent accepté par l'ACIA pour cette utilisation particulière (voir plus haut). Une exception à l'utilisation d'un dénaturant approuvé peut être faite pour un cas de tractus gastro-intestinal non nettoyé.

À noter : L'iléon distal des bovins de tous âges est MRS et ne peut être récolté pour être utilisé. Consultez l'[annexe D du chapitre 17](#) de ce manuel pour les directives de l'élimination d'iléon distal de bovins et d'autres MRS.

Les foies, utilisés comme aliments pour poissons, qui sont directement livrés d'un établissement agréé vers un établissement piscicole administré par le gouvernement fédéral ou provincial peuvent être livrés sans être dénaturés.

Les produits clairement identifiés pour l'alimentation animale provenant de produits de viande non condamnés dans des conteneurs peuvent être congelés et entreposés dans un congélateur utilisé pour la congélation et l'entreposage de produits de viande emballés et clairement identifiés pour l'alimentation humaine. Ces produits de viande pour l'alimentation animale peuvent aussi être expédiés à partir de l'aire d'expédition de produits comestibles. La congélation, l'entreposage et l'expédition de ces produits clairement emballés et identifiés pour l'alimentation animale ne sont permis que s'ils sont conservés à l'écart des produits de viande approuvés pour l'alimentation humaine et si leur manipulation n'entraîne pas une diminution des normes d'hygiène. Les produits d'aliments pour animaux peuvent être reçus d'autres établissements agréés pour la congélation, l'entreposage et l'expédition à l'état congelé s'ils sont emballés et identifiés comme aliments pour animaux et si leur manipulation ne pose aucun problème d'hygiène.

Toute manipulation de produits non comestibles récoltés ou récupérés comme aliments d'animaux doit se faire à l'écart des produits comestibles et le plus physiquement et opérationnellement possible dans une section de l'établissement réservée strictement pour cet usage.

Les produits comestibles désignés aliments du bétail ou aliments pour animaux de compagnie doivent être emballés et étiquetés dans l'aire des produits incomestibles de l'établissement. Tous les aliments pour animaux de compagnie ainsi que les aliments du bétail doivent être dénaturés, même si la viande est fabriquée à partir de produits comestibles, s'il est probable de le prendre pour un produit comestible.

b) Les produits non comestibles utilisés à des fins médicales

Les exploitants peuvent récolter ou récupérer des produits non comestibles pour des fins médicales sur leurs propres lieux. Les exploitants qui désirent s'impliquer dans la récolte ou dans la récupération de tels produits doivent fournir des installations adéquates pour la séparation, le refroidissement, l'emballage, le marquage et l'entreposage du produit.

Les produits non comestibles clairement identifiés destinés à des fins médicales transportés dans des conteneurs peuvent être congelés et entreposés dans un congélateur utilisé pour la congélation et l'entreposage de produits de viande emballés et clairement identifiés pour consommation humaine. Ces produits de viande peuvent aussi être expédiés à partir de l'aire d'expédition de produits comestibles. La congélation, l'entreposage et l'expédition de ces produits clairement emballés et identifiés pour usage médicinal ne sont permis que s'ils sont conservés à l'écart des produits de viande approuvés pour l'alimentation humaine et si leur manipulation n'entraîne pas une diminution des normes d'hygiène.

c) Les produits non comestibles non MRS étant traités par l'exploitant comme produits de viande condamnés

L'enlèvement et l'élimination de tous les produits non comestibles non MRS de cette catégorie doivent être effectués de façon sanitaire. Malgré que le contrôle d'inspection de ce type de produit non comestible ne soit pas aussi primordial que dans le cas d'autres produits condamnés, une manipulation

méthodique est tout de même importante. Ces produits peuvent être une source de contamination s'ils ne sont pas manipulés adéquatement. Ce genre de produit non comestible doit être transporté par le chemin le plus court dans la zone appropriée de l'aire de produits non comestibles de l'établissement agréé afin d'être éliminés, conformément à la section 54 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes*. Un effort d'élimination approprié doit être fourni par la direction de l'usine afin de prévenir une accumulation inutile de ces produits dans l'aire de produits comestibles de l'établissement.

Les déchets et les parures sur le plancher de l'établissement où des éléments MRS ont déjà été transportés à l'aire de traitement de MRS et qui ont été produits dans un établissement de transformation de viande ne nécessitent pas de dénaturation s'ils sont clairement identifiés comme non comestibles, s'ils sont contrôlés par un plan HACCP et s'ils sont transportés directement dans un site d'enfouissement municipal.

Les produits qui sont, par leur nature, non comestibles

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

41. *Les peaux, poils et plumes enlevés des carcasses dans l'établissement agréé doivent être transportés sans délai dans l'aire des produits non comestibles de manière à éviter la contamination des produits de viande comestibles.*
85. (2) *Les cornes, les sabots et les poils et, dans le cas de la volaille, la tête, les pieds et les plumes provenant de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine condamnée peuvent être récupérés comme produits incomestibles, sans être traités comme matériel condamné, sauf directive contraire du médecin vétérinaire officiel.*

L'enlèvement et l'élimination de produits non comestibles de cette catégorie doivent être effectués de façon sanitaire. Ces produits doivent être transportés sans délai à la section appropriée de l'aire de produits non comestibles de manière à prévenir la contamination de tout produit de viande comestible.

À noter : Des mesures supplémentaires doivent être prises pour maîtriser la contamination neurale de la surface de la peau des bovins âgés de 30 mois et plus qui ont été assommés avec un appareil pénétrant.

- (a) La peau de bovin qui sera utilisée dans la fabrication de produits pour consommation humaine (aliments, médicaments, appareils médicaux, cosmétiques, etc.) :

Un minimum de 2,5 cm de la surface de la peau doivent être parés autour du trou d'assommage et autour de toute contamination neurale visible chez les animaux âgés de 30 mois et plus. Cette partie parée doit être traitée comme stipulé à [l'annexe D du chapitre 17](#) de ce manuel, après quoi elle peut être dirigée dans le circuit habituel de matière non comestible, ou dans le cas contraire, elle doit être éliminée en tant que MRS.

- (b) La peau qui sera utilisée dans la fabrication de produits non comestibles (aliments pour animaux, cuir, produits industriels, engrais, etc.) : la surface doit être traitée comme stipulé à [l'annexe D du chapitre 17](#) de ce manuel.

6.2.2.3 Élimination des déchets

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

28. (1) (o) *L'agrément visé au paragraphe 27(3) n'est accordé que si l'établissement est muni de dispositifs adéquats d'enlèvement et d'élimination des déchets.*

Le fumier et le contenu des viscères doivent être éliminés de façon à ne pas causer de problèmes sanitaires sur les lieux de l'établissement d'abattage agréé. L'entreposage de ces déchets à proximité de l'établissement agréé n'est pas acceptable.

6.3 Conditions sous lesquelles les produits de viande condamnés qui seront stérilisés peuvent être expédiés à partir d'un établissement agréé

Fréquence d'expédition

Généralement, il est sous-entendu qu'un service de ramassage quotidien de produits de viande condamnés est fourni. Si la réfrigération est offerte dans la pièce où les produits de viande condamnés sont stockés, le spécialiste du programme peut permettre un service de ramassage moins fréquent.

Conteneurs pour expédition

Les conteneurs en vrac ou les barils utilisés pour l'expédition de produits de viande condamnés dénaturés, expédiés d'un établissement agréé à un autre ou dans un fondoir de produits non comestibles autorisée, doivent être imperméables, en bon état et doivent être retournés dans un état salubre. Ils doivent être identifiés avec le mot « CONDAMNÉ ».

Renvois à l'annexe II, Grille d'évaluation pour l'audit des programmes préalables - PASA

A 2.4 et A 2.5