



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

February 15, 2010

Le 15 février 2010

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE
2010- 09**

**DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES
2010- 09**

SUBJECT: Chapter 1 – section 1.4.3.2, 1)

OBJET : Chapitre 1 – section 1.4.3.2, 1)

Ante mortem in this section should be post mortem.

Ante mortem dans cette section devrait être post mortem.

ENGLISH VERSION

VERSION ANGLAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages 15 and 16 of Chapter 1 with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 15 et 16 du chapitre 1 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages 17 and 18 of Chapter 1 with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 17 et 18 du chapitre 1 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

Dr. Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Dr. Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

Canada

export requirement, investigation). As required, FPI may be part of a team of specialists (e.g. HACCP, Meat Programs, CFIA investigator).

Importing countries requirements may require an increased frequency (for more information on foreign countries specifications see MOP Chapter 11).

Where possible, FPI are assigned on a staggered schedule of operations under the supervision of the Inspection Manager (IM) (refer to section 1.4.4.3).

1.4.2.3. Storage activities

Every establishment federally registered for stand alone storage activities is integrated in a CFIA administrative complex of establishments and, is assigned a responsible CFIA food processing inspector (FPI).

CVS tasks are split over the quarterly period during regular working hours.

Where possible, the FPI is assigned on a staggered schedule of operations under the supervision of the IM (refer to section 1.4.4.3).

1.4.3. Exceptional circumstances

Flexibility in providing reasonable CFIA inspection services in federally registered establishments during exceptional circumstances requires priority consideration.

A government-industry committee has reviewed this matter and has established priorities for inspection coverage in cases of reduced availability of CFIA inspection staff.

In all circumstances, CFIA staff or the operator must contact identified CFIA staff as soon as possible to manage the situation appropriately.

The following should be viewed by managers responsible for operations as a guideline in determining the allocation of inspectors and official veterinarians.

1.4.3.1. First Priority: Animals Already Slaughtered

This section concerns only establishments federally registered for slaughter activities which, under normal conditions, start operations (sticking, dressing) on animals that have undergone an ante mortem inspection in the last 24 hours, before the official veterinarian on duty reports for work (staggered schedule of operations).

As soon as it becomes apparent that the official veterinarian will not be reporting for duty, carcasses from animals already slaughtered should be dressed and then inspected by a CFIA inspector according to standard procedure. Any carcass and its parts that would normally be held for veterinary diagnosis and disposition should be identified and retained in such a way as to maintain their identity until an official veterinarian has inspected them.

Alternatively, with the authorization of a CFIA inspector, they may be handled as condemned material by the operator, in accordance with paragraph 88. b) of the MIR. Where it is determined by the area executive director (Operations) that some time may elapse before an official veterinarian is available, instructions should be given to refrigerate the carcasses and its parts. In all instances, adequate segregation from meat products already approved for human consumption must be maintained.

1.4.3.2 Second Priority: Humane Considerations

1) The Slaughter and Inspection of Cripples and Downers

These animals are to be slaughtered and inspected without undue delay. If the veterinary inspection is not immediately available, the slaughter and inspection of such animals is to proceed under the auspices of a CFIA inspector who has received oral instructions from an official veterinarian or written instructions in the form of an emergency procedure prepared by the official veterinarian at the federally registered establishment in compliance with subsection 67 (7) of the MIR and BSE Policy in order to prevent any unnecessary animal suffering.

The animals will be disposed of in accordance with the official veterinarian's instructions, which may include being handled as condemned material. The CFIA inspector will conduct a post mortem inspection and record the findings in order to provide information to the official veterinarian, who will in due course undertake the detailed post mortem inspection. All such animals are then to proceed to slaughter. The dressed carcass and all its parts are to be identified and held for subsequent detailed post mortem veterinary inspection and disposition or treated as condemned as outlined in the first priority.

2) The Slaughter and Inspection of Other Animals Already on Premises

In the event that no official veterinarian is available, the slaughter of animals that have already received veterinary ante mortem inspection may proceed in the normal manner. In the case of poultry, the CFIA inspector can authorize the slaughter of birds, if the advanced copy of the flock sheet has been previously reviewed by the OV. The CFIA inspector shall examine other animals, and any lots or individual animals determined by the CFIA inspector or the operator, in accordance with subsection 67 (6) of the MIR, that show deviations from the normal behaviour or appearance, shall be set aside for slaughter at the end of operations, which will permit veterinary inspection before slaughter.

Carcasses screened out on post mortem inspection may be retained in the manner described in the first priority for later veterinary diagnosis and disposition, or may be handled by the operator as condemned material with the authorization of a CFIA inspector, in accordance with paragraph 88 b) of the MIR. In the event that the number of CFIA inspectors available is reduced, slaughter operations shall proceed at a rate compatible with the CFIA inspection staff available. Where found desirable, the official veterinarian may, in writing, permit animals to be removed from the establishment, pursuant to subsection 43 (1) of the MIR.

Taking into account animal health concerns and the type of holding, feeding and watering facilities available at federally registered establishments and the variations among different animals to sustain themselves, CFIA staff must be allocated in a subsidiary priority for the slaughter and inspection of animals already on operator's premises, as follows:

1. poultry;
2. hogs;
3. horses;
4. small stock (sheep, lambs, goats and calves*); and
5. cattle.

*Note: Young calves have priority over hogs.

Third Priority: Export Commitments

Meat products derived from animals already slaughtered and approved are to be inspected by available CFIA inspectors and export documents prepared. Export certificates are to be signed by an official veterinarian.

Toutes les carcasses et parties de carcasses normalement retenues aux fins de diagnostic et de jugement vétérinaires doivent être identifiées et retenues de façon qu'elles maintiennent leur identité jusqu'à ce qu'un médecin vétérinaire officiel les ait inspectées.

L'exploitant peut aussi, avec l'autorisation d'un inspecteur de l'ACIA, traiter ces carcasses et parties de carcasses comme du matériel condamné, en accord avec l'alinéa 88 b) du RIV. Lorsque le directeur exécutif (Opérations) détermine qu'un certain temps peut s'écouler avant l'arrivée du médecin vétérinaire officiel, il faut réfrigérer les carcasses et les parties de carcasses. Dans tous les cas, il faut les garder à l'écart des produits de viande déjà approuvés pour la consommation humaine.

1.4.3.2. Priorité 2 : Prévention de la cruauté envers les animaux

1) Abattage et inspection des animaux infirmes et couchés

Les animaux infirmes et couchés doivent être abattus et inspectés dans les plus brefs délais. Si une inspection vétérinaire immédiate est impossible, leur abattage et inspection doivent avoir lieu sous la supervision d'un inspecteur de l'ACIA, qui a reçu des instructions orales du médecin vétérinaire officiel ou des instructions écrites sous la forme d'une procédure d'urgence préparée par le médecin vétérinaire officiel de l'établissement agréé par le fédéral, conformément au paragraphe 67(7) du RIV et à la politique sur l'ESB, et ce, de manière à éviter toute souffrance inutile aux animaux.

Ces animaux doivent être traités selon les instructions du médecin vétérinaire officiel, ce qui peut inclure leur traitement en tant que matériel condamné. L'inspecteur de l'ACIA procède à l'inspection post mortem des animaux et indique ses constatations dans un rapport destiné au médecin vétérinaire officiel qui se chargera, en temps et lieu, de leur inspection post mortem détaillée. Les animaux sont ensuite abattus. Il faut identifier et retenir les carcasses habillées et toutes leurs parties aux fins de l'inspection post mortem détaillée par le médecin vétérinaire, qui déterminera également le sort de ces carcasses et de leurs parties, ou encore il faut les traiter comme du matériel condamné, tel qu'il est indiqué dans la section précédente sur la première priorité.

2) Abattage et inspection d'autres animaux déjà sur les lieux de l'établissement

Si aucun médecin vétérinaire officiel n'est disponible, il est permis d'abattre de la manière normale les animaux qui ont déjà fait l'objet d'une inspection vétérinaire ante mortem. Dans le cas de la volaille, la revue de la fiche de troupeau préliminaire par un VO est considérée acceptable pour qu'un inspecteur de l'ACIA puisse permettre l'abattage des oiseaux. L'inspecteur de l'ACIA examine les autres animaux et lorsque l'état du lots ou de sujets présentent une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale, l'inspecteur de l'ACIA ou l'exploitant en accord avec l'alinéa 67(6) du RIV, doit les mettre de côté en vue de leur abattage à la fin des activités régulières, de manière qu'un médecin vétérinaire puisse les inspecter avant leur abattage.

Il faut retenir les carcasses mises de côté lors de l'inspection post mortem de la manière indiquée dans la section sur la première priorité aux fins du diagnostic et du jugement vétérinaires ou encore, avec l'autorisation d'un inspecteur de l'ACIA, l'exploitant peut traiter ces carcasses comme du matériel condamné, conformément à l'alinéa 88b) du RIV. Si le nombre d'inspecteurs est restreint, les abattages doivent être effectués à un rythme compatible avec le nombre d'inspecteurs en place. S'il le juge approprié, le médecin vétérinaire officiel peut autoriser, par écrit, le retrait d'animaux de l'établissement, conformément au paragraphe 43(1) du RIV.

Compte tenu de préoccupations liées à la santé animale, du type d'aires d'attente, d'alimentation et d'abreuvement disponibles dans l'établissement agréé ainsi que de l'endurance de chaque espèce animale, le personnel de l'ACIA doit affecter les ressources requises pour l'abattage et l'inspection des animaux se trouvant déjà sur les lieux dans l'ordre suivant :

1. volailles;
2. porcs;

3. chevaux;
4. petits animaux (moutons, agneaux, chèvres et veaux*); et
5. bovins.

*Remarque : Les jeunes veaux ont priorité sur les porcs.

1.4.3.3. Priorité 3 : Engagements au chapitre de l'exportation

Les produits de viande provenant d'animaux déjà abattus et approuvés doivent être inspectés par des inspecteurs de l'ACIA, et les documents requis pour l'exportation doivent ensuite être préparés. Les certificats d'exportation doivent être signés par un médecin vétérinaire officiel.

1.4.3.4. Priorité 4 : Abattages d'urgence

Lorsqu'il se produit une catastrophe (inondation, incendie, etc.), il arrive qu'il faille abattre d'urgence un certain nombre d'animaux. Le personnel de l'ACIA est alors affecté selon les besoins de la situation.

Dans certaines situations d'urgence, une intervention plus rapide qu'à la normale est requise pour prévenir des blessures ou des dommages qui pourraient être causés aux personnes, aux animaux d'élevage, à la propriété et à l'environnement. En pareilles situations, conformément à la *Loi sur la protection civile*, à la *Loi sur les mesures d'urgence*, au *Plan national de soutien* et à la *Politique fédérale relative aux situations d'urgence*, l'ACIA agit de manière concertée avec Agriculture et Agroalimentaire Canada, les ministères provinciaux et territoriaux de l'Agriculture et d'autres intervenants du secteur agroalimentaire, selon les modalités prévues dans le Système d'intervention en cas d'urgence agroalimentaire (SIUA). Pour plus d'information à ce sujet, voir : <http://merlin/francais/ops/emeges/emegesf.asp>

1.4.3.5. Priorité 5 : Activités régulières restreintes

Si une pénurie d'inspecteurs de l'ACIA persiste, l'affectation du personnel d'inspection disponible doit autant que possible permettre la poursuite des activités régulières d'abattage et de transformation.

Pénurie de médecins vétérinaires officiels :

L'affectation des médecins vétérinaires officiels est fonction principalement des besoins liés à l'inspection ante mortem des animaux mis de côté et des retards liés à l'inspection post mortem finale des carcasses retenues. Ces activités sont à leur tour fonction de l'heure d'arrivée des animaux dans les établissements agréés, de l'emplacement géographique des établissements, des espèces en cause et de la capacité des établissements à mettre de côté les têtes, les organes et les carcasses habillées aux fins du jugement vétérinaire final.

Pénurie d'inspecteurs de l'ACIA :

Les gestionnaires de l'ACIA déterminent la mesure dans laquelle on peut continuer d'offrir des services d'inspection aux abattoirs et établissements de transformation en fonction des trois facteurs suivants : la rapidité d'exécution des inspections post mortem; l'aide technique apportée par les employés de l'établissement aux inspecteurs; le niveau d'inspection qui peut être accordé à des aspects critiques des activités de transformation des viandes.

Pénurie simultanée d'inspecteurs de l'ACIA et de médecins vétérinaires officiels

Il est pratiquement impossible qu'on puisse continuer à maintenir des activités régulières dans un établissement. L'ACIA a alors recours à un plan d'urgence pour faire face à la situation (urgence touchant la santé publique, grève, etc.). Dans ce cas, il faut retourner les animaux déjà sur les lieux de l'établissement agréé dans leur ferme de provenance ou les diriger vers d'autres abattoirs. Il faut traiter avec le plus grand soin les animaux infirmes et couchés ainsi que les oiseaux. Il faut faire tous les efforts