



Canadian Food
Inspection Agency

Agence canadienne
d'inspection des aliments

Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

April 7, 2010

Le 7 avril 2010

MEAT HYGIENE DIRECTIVE

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES

2010- 24

2010- 24

SUBJECT: Chapter 19 - section 19.5.6.4.9,
Cetylpyridinium Chloride

OBJET : Chapitre 19 - section 19.5.6.4.9,
Chlorure de Cetylpyridinium

Clarification of maximum levels permitted for use on
raw poultry carcasses.

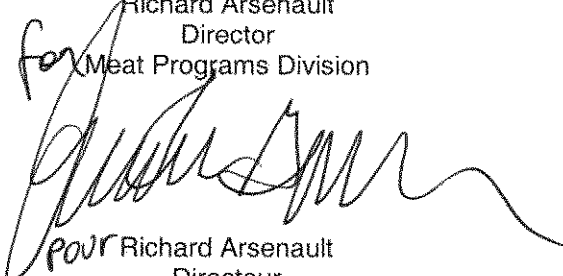
Clarification relative aux niveaux maximums
d'utilisation permis pour les carcasses fraîches
de volaille.

ENGLISH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages
50A and 51 of Chapter 19 with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 58 et 59 du
chapitre 19 de votre Manuel des méthodes par
les pages ci-jointes.

for
Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

pour
Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

be contained in water used to spray or chill poultry carcasses or parts provided that treatment is followed by a rinse with potable water.

19.5.6.4.5 Chlorine Dioxide

Operators may apply Chlorine Dioxide (ClO₂) as per the following requirements:

- the air surrounding and/or within the treatment equipment is exhausted to comply with occupational health and safety requirements;
- an initial validation test of the ClO₂ generation system should verify that the generator effluent contains at least 90% (by weight) of ClO₂ with respect to all chlorine species as determined by an internationally accepted method e.g. as published in "Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater";
- in water immersion chillers, the water contacting carcasses within the chiller may contain up to 50 ppm total available chlorine dioxide; and
- the water in the overflow from water immersion chillers does not exceed 3 ppm of total available chlorine dioxide.

19.5.6.4.6 Acidified Sodium Chlorite Solutions (generating chlorous acid)

Poultry carcasses may be sprayed or dipped with acidified solutions of Sodium Chlorite. Treatment solutions shall contain sodium chlorite concentrations between 500 and 1,200 ppm, equivalent to a concentration of 50 to 266 ppm chlorous acid, in combination with a food grade acid at levels sufficient to achieve a solution with a pH of 2.5 to 2.9.

19.5.6.4.7 Lactic Acid

Poultry carcasses may be sprayed with water containing up to 4.25% lactic acid with or without buffered sodium lactate provided that the acid treatment is immediately followed by a rinse with potable water. A rinse with potable water following treatment is not necessary if there is no or negligible remaining residues of added lactic acid.

19.5.6.4.8 Ozone

The ozone generator shall not generate ozone into the air, incidental to their normal operation, at a level in excess of 0.05 ppm. Ozone may be used for treating recirculated poultry chiller water. Residual ozone shall be removed (e.g. filtered) from the treated chiller water prior to its contact with edible poultry carcasses or parts.

19.5.6.4.9 Cetylpyridinium Chloride

Poultry carcasses may be sprayed with water containing a solution of Cetylpyridinium Chloride (CPC) and propylene glycol (with propylene glycol 1.5 times the weight of the CPC) or the solution may be applied as a fine mist at a maximum level of 1% aqueous solution of CPC and propylene glycol at a rate not to exceed 0.66 grams of CPC per kilogram (0.3 grams of CPC per pound) of raw poultry carcass. The spraying or misting may occur prior to or after water or air chilling the poultry carcasses and must be followed by a rinse with potable water. The CPC solution is to be recaptured after use and must be recycled so as to prevent it from becoming part of animal feed.

19.5.6.4.10 Peroxyacetic acid

Mixtures of peroxyacetic acid and hydrogen peroxide (such as: acetic acid, hydrogen peroxide, peroxyoctanoic acid and 1-hydroxyethylidene-1, 1-diphosphonic acid (HEDP)) may be used as an antimicrobial agent in water used for scalding, defeathering, evisceration, washing, pre-chilling, chilling and post-chill operations for poultry carcasses, parts and organs including giblets, provided that:

- the components are of food-grade quality;

- the concentration of HEPD does not exceed 13 ppm;
- the concentration of peroxyacids expressed as peroxyacetic acid does not exceed 220 ppm; and
- the concentration of hydrogen peroxide does not exceed 150 ppm.

19.5.6.4.11 Citric Acid

Water used for processing poultry carcasses, including during scalding, spray washing and chilling operations, may contain a maximum 2.5% citric acid. Sufficient drain time must be provided to ensure that negligible residues of citric acid remain on treated carcasses prior to packaging the carcasses or parts. Alternatively, treated carcasses shall be rinsed with potable water after the last treatment.

19.5.6.4.12 Organic Acids

Organic acids (i.e. lactic, acetic and citric acids), at up to 2.5%, may be used to wash poultry carcasses prior to chilling.

19.6 POST MORTEM INSPECTION / EXAMINATION

Operators of poultry slaughtering establishments may choose to operate under the following methods of post mortem inspection:

Traditional inspection; and
Modernized Poultry Inspection Program (MPIP)

The MIR refer to MPIP as a “post mortem examination program”.

It is the responsibility of the operator to ensure that all carcasses and parts are presented for post mortem examination in such a way as to permit proper inspection (i.e. proper presentation of viscera, etc.). Plant management is also responsible for providing adequate facilities (i.e. adequate space, sufficient light, stands, etc.).

It is the responsibility of the inspection staff to take immediate action if management does not adhere to its responsibilities. Such action could be to demand that the rate of slaughter be slowed down, to temporarily suspend inspection services until management has corrected the situation, etc.

When a carcass or its parts are held, they are to remain under the inspector's supervision until disposed of in the prescribed manner. Diseased material shall be condemned or rejected and handled in such a way as to avoid contamination of meat intended for food. Contamination may occur either directly or indirectly via equipment.

Condemned or rejected meat products shall be handled in accordance with Chapter 3 of this manual. When a carcass is condemned or rejected, no part of that carcass shall be approved for human food, including those previously harvested (e.g. paws).

Post mortem findings are to be recorded on form CFIA/ACIA 1434. When it is obvious that a portion will be condemned or rejected, it is still necessary to conduct the full routine inspection or detection.

No objection is taken to the use of plastic or rubber gloves during the post mortem inspection or examination of poultry, provided that the gloves are of a thickness that will not seriously affect sensitivity of the fingers during palpation.

19.6.1 Traditional Inspection Method for Poultry

All classes of poultry may be inspected under traditional inspection.

toutefois être en mesure de produire des données justifiant la concentration produite et l'efficacité de la conception de son système.

19.5.6.4.4 Solution acidifiée d'hypochlorite de sodium (production d'acide chloreux)

La solution acidifiée d'hypochlorite de sodium est un mélange d'hypochlorite de sodium et d'acide de qualité alimentaire. L'eau pulvérisée ou pour refroidir les carcasses ou morceaux de carcasses de volaille peut contenir jusqu'à 20 ppm de chlore total disponible (obtenu par acidification), d'acidification minimum selon un pH de 6,0-6,5, pourvu que le traitement soit suivi d'un rinçage à l'eau potable. Si les carcasses de volaille traitées avec cette solution sont ensuite refroidies par immersion dans l'eau, le rinçage à l'eau potable n'est pas nécessaire.

19.5.6.4.5 Dioxyde de chlore

L'exploitant peut utiliser le dioxyde de chlore (ClO₂) aux conditions suivantes.

- L'air autour et/ou à l'intérieur de l'équipement de traitement doit être évacué conformément aux exigences liées à la santé et à la sécurité au travail.
- Un test de validation initiale du système de génération de ClO₂ doit être effectué pour s'assurer que l'effluent du générateur contient au moins 90 % (en poids) de ClO₂ par rapport à l'ensemble des produits chlorés, conformément à une méthode mondialement reconnue p. ex. comme décrit au manuel « Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater ».
- L'eau étant en contact avec les carcasses des refroidisseurs par immersion peut contenir jusqu'à 50 ppm de dioxyde de chlore total disponible.
- L'eau de surplus des refroidisseurs par immersion ne peut dépasser 3 ppm de dioxyde de chlore total disponible.

19.5.6.4.6 Solution acidifiée de chlorure de sodium (production d'acide chloreux)

Les carcasses de volaille peuvent être pulvérisées avec une solution acidifiée de chlorite de sodium ou trempées dans celle-ci. La solution de traitement doit contenir une concentration de chlorite de sodium comprise entre 500 et 1 200 ppm, ce qui équivaut à une concentration de 50 à 266 ppm d'acide chloreux, en combinaison avec un acide de qualité alimentaire à une concentration suffisante pour atteindre un pH de 2,5 à 2,9.

19.5.6.4.7 Acide lactique

Les carcasses de volaille peuvent être pulvérisées avec de l'eau contenant jusqu'à 4,25 % d'acide lactique tamponné ou non avec du lactate de sodium, à la condition que le traitement acide soit immédiatement suivi d'un rinçage à l'eau potable. Il n'est pas nécessaire que le traitement soit suivi d'un rinçage à l'eau potable s'il n'y a pas de résidus d'acide lactique ou s'il n'y a que des résidus en quantités négligeables.

19.5.6.4.8 Ozone

Le générateur d'ozone ne doit pas, du fait de son fonctionnement normal, générer de l'ozone dans l'air à raison de plus de 0,05 ppm. On peut utiliser l'ozone pour traiter l'eau recirculée du refroidisseur de volaille. L'ozone résiduel doit être enlevé (p. ex. par filtration) de l'eau du refroidisseur traitée avant que celle-ci n'entre en contact avec les carcasses ou morceaux de carcasses de volaille comestibles.

19.5.6.4.9 Chlorure de Cetylpyridinium

Les carcasses de volailles peuvent être aspergées avec de l'eau contenant une solution de chlorure de Cetylpyridinium (DCIR) et de glycol de propylène (1,5 partie de glycol propylène pour 1 partie de DCIR). La solution entière peut être aussi appliquée par une fine brume à un niveau maximum de 1% de solution aqueuse de DCIR et de glycol de propylène et en un pourcentage maximum de 0,66 grammes par kilogramme de

carcasse de volaille fraîche (0,3 grammes de DCIR par livre). Le traitement peut être appliqué avant ou après le **refroidissement à l'air ou à l'eau** des carcasses de volaille et doit être suivi d'un rinçage à l'eau potable. Il faut recueillir la solution après utilisation et la recycler afin d'éviter qu'elle se retrouve dans les aliments du bétail.

19.5.6.4.10 Acide peroxyacétique

Un mélange d'acide peroxyacétique et de peroxyde d'hydrogène, (tel que : acide octanoïque, acide acétique, peroxyde d'hydrogène, acide peroxyoctanoïque et 1-hydroxyethylidene-1, acide 1-diphosphonique (HEDP)) peut être utilisé comme agent antimicrobien dans l'eau utilisé durant l'échaudage, la plumaison, l'éviscération, le lavage, le prérefroidissement, le refroidissement, et les opérations post-refroidissement pour les carcasses de volaille, leurs parties et leurs organes, incluant les abattis, à la condition que :

- les composantes sont de qualité alimentaire;
- la concentration de HEDP ne dépasse pas 13 ppm;
- la concentration de peroxyacides exprimée en acide peroxyacétique ne dépasse pas 220 ppm; et
- la concentration de peroxyde d'hydrogène ne dépasse pas 150 ppm.

19.5.6.4.11 Acide citrique

L'eau utilisée aux fins de transformation de carcasses de volailles, incluant les opérations d'échaudage, de lavage, et de refroidissement, peut contenir un maximum de 2,5 % d'acide citrique. Un temps de drainage suffisant doit être alloué afin de s'assurer que les carcasses traitées ne contiennent qu'un nombre négligeable de résidus d'acide citrique avant leur emballage. Sinon, les carcasses traitées doivent être rincées avec une eau potable à la fin du traitement.

19.5.6.4.12 Acides organiques

Les carcasses de volaille peuvent être lavées avant leur refroidissement avec de l'eau contenant jusqu'à 2,5 % d'acides organiques (c.-à-d. acides lactique, acétique et citrique).

19.6 EXAMEN / INSPECTION POST MORTEM

L'exploitant d'un établissement d'abattage de volaille peut choisir l'une ou l'autre des méthodes d'inspection post mortem suivantes :

- Inspection traditionnelle; et
- Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)

Le RIV définit le PMIV comme étant un « programme d'examen post mortem ».

Il incombe à l'exploitant de s'assurer que toutes les carcasses et leurs parties sont présentées à l'examen/l'inspection post mortem de façon à en faciliter l'inspection (c.-à-d. présentation correcte des viscères, etc.). La direction doit aussi fournir des installations adéquates (c.-à-d. espace, éclairage, plate-forme, etc.).

Il incombe au personnel d'inspection de prendre des mesures immédiates si l'exploitant n'assume pas ses responsabilités. Le personnel d'inspection peut notamment exiger le ralentissement des abattages, l'interruption temporaire des services d'inspection jusqu'à ce que l'exploitant ait corrigé la situation, etc.

Lorsque des carcasses ou leurs parties sont retenues, celles-ci doivent rester sous la supervision de l'inspecteur, jusqu'à ce qu'on en ait disposé de la façon prescrite. Tout