



Ottawa, Ontario
K1A 0Y9

Ottawa (Ontario)
K1A 0Y9

August 18, 2010

Le 18 août 2010

MEAT HYGIENE DIRECTIVE

DIRECTIVE DE L'HYGIENE DES VIANDES

2010- 57

2010- 57

SUBJECT: Chapter 9 - section 9.5

OBJET : Chapitre 9 - section 9.5

- the reference to see Chapter 5, section 5.4.1 was updated to Chapter 5, section 5.5 in sections 9.5.5, 9.5.5.1 and 9.5.5.2 of Chapter 9
- a reference to see Chapter 5, section 5.3.13 in section 9.5.12 of Chapter 9 was removed
- the reference to Chapter 4, Annex N in section 9.5.13 was updated to Chapter 17, Annex D

- la référence au chapitre 5, section 5.4.1 a été changé à chapitre 5, section 5.5 dans les sections 9.5.5, 9.5.5.1 et 9.5.5.2 du chapitre 9
- la référence au chapitre 5, section 5.3.13 a été supprimée dans la section 9.5.12 du chapitre 9
- la référence au chapitre 4, annexe N dans la section 9.5.13 a été mise à jour au chapitre 17, annexe D

ENGLISH VERSION

VERSION ANGLAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages 13 to 16 of Chapter 9 with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 13 à 16 du chapitre 9 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

FRENCH VERSION

VERSION FRANÇAISE

Please replace in your Manual of Procedures pages 13 to 18 of Chapter 9 with the attached pages.

Veillez remplacer les pages 13 à 18 du chapitre 9 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

Richard Arsenault
Director
Meat Programs Division

Richard Arsenault
Directeur
Division des programmes des viandes

Att./p.j.

infected sheep keds to live infected animals. The virus is susceptible to a 3% solution of sodium hydroxide but special disinfection measures would not appear to be warranted.

9.5.4 Brucellosis

Brucellosis has been eradicated from Canada except for geographically restricted wildlife reservoirs in northern Canada. It is therefore unlikely that animals affected with brucellosis will be presented to an abattoir except for those animals licensed to slaughter as serological reactors or their contacts. Because of the serious consequences of human infection, precautions should be taken.

9.5.5 Cysticercosis

The human health implications of bovine and porcine cysticercosis makes its detection in and elimination from meats essential. Ovine cysticercosis is not a human health risk. As with any reportable disease, you must report the occurrence. (See Chapter 5, section 5.5.)

9.5.5.1 Bovine and Ovine Cysticercosis

The larval form of the human tapeworm *Taenia saginata* is found in the connective tissue separating skeletal muscle fibre bundles and in the cardiac lymphatic spaces of the bovine. The cysts of *Taenia ovis* are similarly distributed in sheep and goats. Contrary to previously published reports, there are no sites of predilection for the cysts in a carcass, especially in lightly infected animals. Meat inspection procedures are designed, however, to find the cysts in areas in which they commonly occur and which can be examined with a minimum of carcass mutilation. For more details on bovine cysticercosis see Chapter 5, section 5.5.

9.5.5.2 Porcine Cysticercosis

Since auto-infestation of infested humans with cysts of *T. solium* in other than muscle tissues is possible, all swine carcasses with any evidence of *Cysticercus cellulosae* must be condemned. For further information see Chapter 5, section 5.5.

9.5.6 Pullorum Disease

This disease occurs only rarely in Canada and mainly in chicks and turkey poults in small farm flocks. The etiologic agent, *S. pullorum* is susceptible to most disinfectants. While infected eggs are the primary vehicle for transmission, fomites may be involved and plant workers should disinfect equipment and rinse hands and arms in a disinfectant solution.

9.5.7 Fowl Typhoid

Mechanical dissemination of the etiologic agent *S. gallinarum* is possible although egg transmission is the primary means of spread.

Therefore, a good disinfection routine for workers contacting infected birds is essential especially if they will be contacting live birds. Care should also be taken that wild birds do not have the opportunity to contact carcasses or offal from infected birds.

9.5.8 Glanders

This disease is rarely seen outside Eastern Europe, Asia, and North Africa. The etiologic agent *Burkholderia mallei* is capable of inducing a fatal pyemic condition in man. Therefore, strict personal sanitation is required to prevent human infection. Suspect horses should be isolated. The agent is susceptible to common disinfectants.

9.5.9 Dourine

Now found only in Asia, Africa, the United States and Central and South America, *Trypanosoma equiperdum* is transmitted primarily by coitus and probably by biting flies and through ocular infection from discharges. Since the organism cannot survive outside a living horse and dies quickly upon slaughter of infected horses, control at the abattoir would consist mainly of controlling the movement of contact horses until the Terrestrial Animal Health Division assumes control.

9.5.10 Rabies

Quick action at the slaughterhouse is necessary to limit human contact with suspected rabid animals. Under no circumstances should such animals be brought onto the killing floor. Contact of yard personnel with suspicious animals must be avoided. All contact animals should be detained and not slaughtered until the Animal Health representative arrives. Warning signs should be applied to the pen. Names of those individuals who may have contacted the suspicious animals should be collected. Any person in contact with rabid animals is strongly advised to consult a physician. Bovines sampled for rabies must have the obex tested for BSE as well.

9.5.11 Trichinosis

In the unlikely event that trichina are uncovered through trichinoscopic or muscle digestion examination at the abattoir, the infested carcass shall be put under detention and condemned after laboratory confirmation of the infestation. The program chief must be informed of the origin of trichina-infested hogs. Any further action regarding investigation and depopulation of the herd of origin is carried out by the Terrestrial Animal Health Division. Hogs presented for slaughter from an infested herd must be held and laboratory-tested for trichina infestation. See Chapter 5, section 5.5.2.

9.5.12 Tuberculosis

It is not necessary to report suspected cases of porcine tuberculosis to the Terrestrial Animal Health Division unless carcass condemnation is involved, nor is it necessary to report tuberculosis in poultry. In cases where swine carcasses are condemned for granulomatous lymphadenitis, typical lesions shall be sent for examination.

However, our meat inspection system plays a very important role in the eradication program for bovine tuberculosis. All thoracic granulomas and any tuberculosis-like lesions found elsewhere in the bovine carcass (including single mesenteric lesions) must be forwarded for laboratory analysis. It is imperative that all forms of identification associated with carcasses bearing these lesions be recorded to facilitate herd trace backs. Even if a number of herds or feedlots need to be investigated, the effort is considered to be worthwhile. Specimens should be submitted in the tuberculosis specimen submission kits provided to inspectors at beef slaughter plants.

Based on the experience of others, it is expected that, over the long term, inspectors at beef slaughter plants will submit lesions at the rate of one lesion for every 2,000 cows slaughtered.

Herd trace backs will be conducted by Animal Health on all histopathology-positive lesions. The inspection staff submitting such lesions will be informed of the results of the investigation.

9.5.13 Bovine Spongiform Encephalopathy, Scrapie, and Chronic Wasting Disease

These three diseases are all classed as Transmissible Spongiform Encephalopathies (TSE). TSEs are believed to be caused by a conformational change to the normal protein particles called prions. Animals affected by TSEs experience progressive degeneration of the nervous system as the normal prion protein is transformed to the abnormal isoform. Thus the diseases are marked by a long incubation period, and are inevitably fatal.

Cattle with BSE may display changes in temperament, such as nervousness or aggression, abnormal posture, incoordination and difficulty in rising, decreased milk production, or loss of body weight despite continued appetite. Given the lengthy incubation period, BSE would most likely be found in older dairy cattle.

Scrapie usually manifests in sheep between two and five years of age. Most of the symptoms involve the nervous system. Early on, animals may display a change in their behaviour, becoming either aggressive or apprehensive. Owners often notice that sheep with scrapie seem disoriented and do not remain with the flock when it is herded. Later on, infected animals may start grinding their teeth, nibbling with their lips, or biting at their feet and limbs. Affected animals often seem itchy, and will scratch against objects and rub their wool off. They may also develop an unusual "bunny hopping" or high-stepping gait. Affected animals often lose weight and may appear in poor condition. Animals with scrapie can appear normal when standing quietly, but when stimulated or startled they may begin to tremble or appear to be having a seizure.

Chronic Wasting disease (CWD) is a disease of cervids, both wild and domestic. Affected animals are poor doers, lose weight and go down.

All animals showing central nervous system signs require careful veterinary examination. TSEs should be considered among the rule-outs and appropriate samples taken (the obex from the brain stem). Samples for BSE and CWD must be forwarded to the lab with clear indication that the carcass is being held pending test results (unless condemned for other reasons). All carcasses and edible parts of carcasses must be detained pending the receipt of CWD or BSE lab results. Sampling an edible carcass for scrapie does not necessitate the holding of a carcass. Samples for scrapie, even from edible carcasses, can be frozen and held and sent to CFIA labs in periodic batches (e.g. monthly) to reduce associated courier costs. If found positive, carcasses sampled for CWD may go for rendering as SRM. Carcasses sampled for BSE and found positive must be buried or incinerated. (See Chapter 17, Annex D)

9.6 Food Borne Disease Emergencies - Recalls

Plant management must have a recall plan as part of the HACCP system. Recalls are coordinated through the Office of Food Safety and Recall (OFSR) which was created to coordinate food emergency response with CFIA staff across Canada and external partners. Timely and effective response to food safety emergencies is the priority of the OFSR.

Information required by the Office of Food Safety and Recall includes:

- a detailed description of the nature of the problem;
- the name, brand, size, lot code(s) affected;
- details of complaints received and any reported illnesses;
- the distribution of the product - local or national;
- when the product was distributed (specific dates);
- label(s) of the product(s) which may be recalled;
- the total quantity of product produced and distributed;
- the name of the firm's contact with the CFIA; and
- the name and telephone number(s) for the firm's after-hours contact.

The area recall coordinator is the initial contact for suspicions of food borne diseases and for recalls due to mislabelling or contamination. The OFSR may initiate contact with Health Canada who is responsible for performing a health risk assessment.

9.7 Bio-terrorism or Tampering

The food chain is a possible target for a bio-terrorist attack. This could be by introduction of an animal or plant disease or by chemical, biological, physical or radiological contamination of food or water.

Upon suspicion of a bio-terrorist or other food tampering situation, staff must bring the situation to the immediate attention of program specialists, the Regional Veterinary Officer or the Inspection Manager, and/or the security officer. Final responsibility for handling of the suspicious product(s) or material(s) rests with police officials or those equipped and trained to deal with hazardous materials.

Operators of food establishments are encouraged to review their current procedures and controls in light of the potential for tampering or criminal or terrorist actions and make appropriate improvements.

There are seven areas that relate to the individual components of a food establishment operation that should be reviewed and implemented by plant management: management of food security, physical security, employees, computer systems, raw materials and packaging, operations, and finished products.

9.7.1 Management of Food Security

This entails assigning responsibility for security to qualified individual(s), encouraging all staff to be alert to any signs of tampering with product or equipment, other unusual situations, or areas that may be vulnerable to tampering, and alerting identified management about any unusual findings. Conduct a review of company procedures and facilities, shipping and distribution systems to identify vulnerable areas and outline control measures for each of these.

Management should immediately investigate all information about suspicious activity, and should provide an appropriate level of supervision to all employees, including cleaning and maintenance staff, contract workers, data entry and computer support staff, and especially new employees.

9.7.2 Physical Facility

Visitors, truck drivers and service staff must be controlled, and access to food handling and storage areas must be restricted.

The perimeter of the establishment should be controlled with fencing or other appropriate deterrents, and doors and windows must be secure.

All access to the establishment should be restricted to authorized personnel, and hazardous chemicals must be stored away from food handling areas and must be locked.

9.7.3 Employees

A system for screening employees, especially new employees, should be instituted. Management must know who is and who should be on premises, and where they should be located.

All new employees should be provided with food security training, and a system of positive identification and recognition is desirable.

Access should be limited so employees enter only those areas necessary for their job functions, personal items (e.g., lunch containers, purses) must not be brought into food handling areas, and management should watch for suspicious behaviour by employees or by outside workers.

9.7.4 Computer Systems

Restrict access to computer process control systems and critical data systems to those with appropriate clearance.

Si un cas de fièvre charbonneuse est soupçonné à l'examen ante mortem, on doit détenir et isoler l'animal et aviser immédiatement l'agent de programme. L'animal doit être détenu jusqu'à ce que le médecin vétérinaire de la Division de la santé des animaux terrestres en autorise la libération. Si le diagnostic clinique de la fièvre charbonneuse est établi à l'examen ante mortem, un représentant de la Division de la santé des animaux terrestres prélève deux échantillons de sang et prépare des frottis sanguins qu'il envoie à un laboratoire fédéral pour analyse.

La carcasse ne doit pas être éviscérée, mais elle doit être condamnée immédiatement. Il faut l'envelopper dans une pellicule de plastique solide et assez grande pour la contenir en entier. Il faut ensuite retirer des lieux la carcasse enveloppée et la transporter dans un endroit approprié où elle sera détruite sous la surveillance d'un inspecteur de l'ACIA. Encore une fois, il faut prendre toutes les mesures de précaution nécessaires pour éviter la propagation de l'agent infectieux.

9.5.2.2. Enclos et autres endroits pouvant être contaminés

Les enclos et tous les autres endroits des parcs à bestiaux ainsi que les wagons et les camions à bestiaux pouvant avoir été contaminés doivent être nettoyés et désinfectés sous la surveillance d'un inspecteur.

Aucun animal faisant partie d'un lot dans lequel la fièvre charbonneuse a été décelée à l'examen ante mortem ne doit être présenté à l'abattage tant qu'une inspection ante mortem minutieuse n'aura démontré qu'aucun autre sujet du même lot n'est infecté. Les procédures opérationnelles appliquées dans les établissements agréés peuvent varier selon la taille des installations, le mode d'exploitation, la conception des installations d'abattage, la vitesse des rails, etc. Une marche à suivre valable pour un établissement peut ne pas convenir à un autre établissement. Chaque établissement doit donc élaborer sa propre marche à suivre advenant la présence d'un cas de fièvre charbonneuse dans la salle d'abattage. Cette marche à suivre, que peut examiner et approuver l'agent de programme, doit être établie conformément aux lignes directrices suivantes.

9.5.2.3 Personnes en contact avec l'agent infectieux

Toutes les personnes qui ont manipulé accidentellement des matières infectées par l'agent de la fièvre charbonneuse doivent se désinfecter immédiatement. Pour éviter que des spores aient le temps de se former, ces personnes doivent se laver les bras et les mains à grande eau, avec un savon liquide et à l'eau chaude, dès qu'elles constatent leur exposition. Pour le lavage, utiliser une brosse ou un autre instrument convenable pour enlever toute matière contaminée pouvant se trouver sous les ongles et autour de ceux-ci. Il est plus efficace de faire plusieurs cycles de savonnage et de rinçage plutôt qu'un seul long savonnage. Une fois que les mains et les bras ont été rincés à grande eau et qu'il ne reste aucun résidu de savon, on doit les faire tremper pendant environ une minute dans une solution d'iode organique, de Dettol, de Lysol ou d'un autre agent acceptable et les rincer avec de l'eau potable. On doit se changer puis nettoyer et désinfecter à fond tous les vêtements que l'on portait car ils pourraient être contaminés. Par mesure de précaution, toutes les personnes exposées à l'agent de la fièvre charbonneuse doivent rapidement signaler à un médecin tout état pathologique (plaies ou furoncles) ou symptôme suspect.

9.5.2.4 Bovins et ovins

- i. Lorsque la fièvre charbonneuse est détectée dans la salle d'abattage, cesser toutes les activités. Condamner toutes les parties de la carcasse atteinte, y compris la peau, les cornes, les sabots, les poils, les viscères et leur contenu ainsi que le sang. Ramasser et mettre dans des sacs de plastique tous les tissus d'une carcasse infectée qui peuvent être identifiés. Traiter le sang selon les méthodes habituelles de traitement thermique et de déshydratation. Sous la surveillance d'un inspecteur, transporter les sacs de plastique contenant les tissus infectés hors de l'établissement et les détruire.

- ii. Condamner et éliminer sous la stricte surveillance d'un inspecteur toute autre carcasse ou partie de carcasse qui peut avoir été infectée par l'agent de la fièvre charbonneuse par contact avec un équipement contaminé.
- iii. Nettoyer et désinfecter immédiatement toute partie de l'établissement qui a été contaminée par l'agent de la fièvre charbonneuse. Utiliser un désinfectant approuvé, comme une solution d'hydroxyde de sodium à 5 % ou une lessive commerciale. On peut utiliser une solution fraîchement préparée d'hypochlorite de sodium (eau de Javel) contenant environ 0,5 % (5 000 ppm) de chlore disponible. La solution doit être préparée fraîchement. L'eau à 82 °C détruit les organismes végétatifs.

9.5.2.5 Porcins

Si le réservoir d'échaudage est contaminé, porter à ébullition l'eau qu'il contient avant de l'évacuer. Pour le reste, suivre la même procédure que pour les bovins.

9.5.3 Fièvre catarrhale du mouton

Cette maladie est transmissible par des insectes vecteurs, biologiquement par *Culicoides* spp., et mécaniquement par le barbin du mouton (*Melophagus ovinus*). En conséquence, peu de mesures prises à l'abattoir peuvent aider à lutter contre cette maladie. Condamner les carcasses infectées et abattre les animaux exposés dans les enclos, afin de restreindre l'accès éventuel des culicidés ou des barbins contaminés aux animaux vivants. Le virus est sensible à une solution d'hydroxyde de sodium à 3 %, mais, des mesures de désinfection particulières ne semblent pas nécessaires.

9.5.4 Brucellose

Brucellose été éradiquée du Canada, sauf en ce qui a trait à certaines zones géographiques limitées abritant des espèces sauvages dans le nord du Canada. Donc c'est peu probable que les animaux infectés seront présentés à l'abattoir. Les seules indications de brucellose que l'on peut mettre en évidence le sont généralement chez des animaux abattus en tant que sujets réagissants aux tests sérologiques ou chez des animaux qui ont été en contact avec eux. À cause des conséquences graves d'une telle infection chez l'humain, il faut prendre toutes les précautions nécessaires.

9.5.5 Cysticercose

Comme la cysticercose bovine et la cysticercose porcine peuvent avoir des conséquences pour la santé humaine, la détection et l'élimination de ces maladies sont essentielles. Par contre, la cysticercose ovine n'est pas dangereuse pour l'homme. (Voir la section 5.5 du chapitre 5.) Comme toute maladie à déclaration obligatoire, sa présence doit être signalée.

9.5.5.1 Cysticercose bovine et ovine

La larve du ténia de l'homme, *Taenia saginata*, se trouve dans le tissu conjonctif qui sépare les faisceaux de fibres musculosquelettiques et dans les espaces lymphatiques du cœur des bovins. Les kystes du *Taenia ovis* se trouvent aux mêmes endroits chez les ovins et les caprins. Contrairement à ce qui a été publié dans les rapports antérieurs, les larves ne s'enkystent dans aucun site particulier dans une carcasse, encore moins chez les animaux légèrement infectés. Toutefois, les méthodes d'inspection des viandes consistent à chercher les kystes aux endroits de la carcasse où ils sont habituellement présents et où l'examen peut se dérouler avec un minimum de mutilation. Pour plus de détails sur cysticercose bovine voir le chapitre 5, section 5.5.

9.5.5.2 Cysticercose porcine

Puisque l'auto-infestation de personnes infestées par des kystes de *T. solium* ailleurs que dans les tissus musculaires est possible, toutes les carcasses de porc qui présentent un signe d'infestation par *Cysticercus cellulosae* doivent être condamnées. Pour plus de détails, voir le chapitre 5, section 5.5. Comme pour toute maladie déclarable, la présence de cette maladie doit être signalée.

9.5.6 Pullorose

Cette maladie est rare au Canada et se manifeste principalement chez les poussins et les dindonneaux, dans les petits troupeaux. L'agent étiologique, *S. pullorum*, est sensible à la plupart des désinfectants. Bien que la maladie se transmette principalement par les œufs infectés, des vecteurs passifs peuvent aussi être en cause. Les employés de l'établissement doivent donc désinfecter le matériel et se rincer les mains et les bras avec une solution désinfectante.

9.5.7 Typhose aviaire

Quoique l'agent étiologique, *S. gallinarum*, puisse se propager mécaniquement, il se transmet principalement par les œufs infectés.

Par conséquent, il est essentiel que les employés qui entrent en contact avec des oiseaux infectés utilisent de bonnes méthodes de désinfection particulièrement s'ils doivent entrer en contact avec des oiseaux vivants. On veillera également à ce que les oiseaux sauvages n'aient pas d'occasion de contact avec les carcasses ou les abats de volailles infectées.

9.5.8 Morve

Il y a très peu d'incidences de cette maladie en dehors de l'Europe de l'Est, de l'Asie et de l'Afrique du Nord. L'agent étiologique, *Burkholderia mallei*, peut provoquer une pyémie fatale chez l'homme. Par conséquent, des mesures hygiéniques rigoureuses s'imposent pour prévenir l'infection humaine. Les chevaux que l'on soupçonne d'être infectés doivent être isolés. Cet organisme pathogène est sensible aux désinfectants ordinaires.

9.5.9 Dourine

Cette maladie ne subsiste plus qu'en Asie, en Afrique, aux États-Unis, en Amérique centrale et en Amérique du Sud. *Trypanosoma equiperdum* se transmet principalement lors du coït, mais il se propage probablement aussi par des insectes piqueurs et par des écoulements oculaires infectés. Puisque l'organisme ne peut survivre à l'extérieur d'un cheval vivant et qu'il meurt rapidement après l'abattage du cheval infecté, les mesures de lutte à l'abattoir consistent principalement à limiter les déplacements des chevaux qui ont été en contact avec un sujet infecté jusqu'à ce que la Division de la santé des animaux terrestres en assume la prise en charge.

9.5.10 Rage

À l'abattoir, des mesures doivent être prises rapidement pour prévenir tout contact du présumé animal enragé avec l'homme. Ne jamais introduire un tel animal dans la salle d'abattage. Le personnel s'occupant des enclos doit éviter d'entrer en contact avec un présumé animal enragé. Ne pas abattre les animaux venus en contact avec un sujet infecté, mais les détenir tous jusqu'à l'arrivée d'un représentant de la Santé des animaux. Des panneaux de mise en garde doivent être apposés aux enclos. Dresser la liste des personnes qui ont pu entrer en contact avec les animaux présumés enragés. Il est fortement recommandé que toute personne ayant été en contact avec un animal atteint de rage consulte un médecin. Chez les bovins soumis à une épreuve de dépistage de la rage, il faut également prélever l'obex pour le dépistage de l'ESB.

9.5.11 Trichinose

Dans l'éventualité peu probable que des trichines soient dépistées à l'abattoir lors d'un examen au trichinoscope ou par une méthode de digestion, détenir la carcasse infestée et la condamner après confirmation du diagnostic par le laboratoire. Le chef de programme doit être informé de l'origine des porcs infestés par les trichines. C'est la Division de la santé des animaux terrestres qui prend toute mesure ultérieure concernant l'enquête et le dépeuplement du troupeau d'origine. Les porcs provenant d'un troupeau infesté et qui sont amenés pour abattage doivent être détenus et soumis à une épreuve de dépistage des trichines. Voir le chapitre 5, section 5.5.2.

9.5.12 Tuberculose

Il n'est pas nécessaire de signaler les porcs soupçonnés de tuberculose à la Division de la santé des animaux terrestres, sauf si la carcasse doit être condamnée. Il n'est pas nécessaire de le faire non plus pour la volaille soupçonnée de tuberculose. Lorsque des carcasses de porc sont condamnées pour lymphadénite granulomateuse, il faut présenter des échantillons des lésions caractéristiques pour examen.

Néanmoins, notre système d'inspection des viandes joue un rôle très important dans le programme d'éradication de la tuberculose bovine. Il faut envoyer au laboratoire tous les granulomes thoraciques et toute lésion ressemblant à une lésion tuberculeuse (y compris les lésions mésentériques simples) trouvés à d'autres endroits de la carcasse bovine. Pour faciliter le traçage jusqu'au troupeau d'origine, il est impératif que toutes les formes d'identification liées aux carcasses qui présentent ces lésions soient notées. Même si l'on doit mener une enquête sur un certain nombre de troupeaux ou de parcs d'engraissement, l'effort en vaut la peine. Il faut présenter les échantillons en utilisant les trousseaux conçues pour les échantillons de tuberculose fournies aux inspecteurs des abattoirs de bovins.

D'après l'expérience accumulée à ce jour, on prévoit qu'à long terme les échantillons prélevés par ces inspecteurs présenteront une lésion pour 2 000 vaches abattues.

La remontée de l'information jusqu'au troupeau d'origine est menée par le personnel de la Santé des animaux pour toutes les lésions trouvées positives à l'examen histopathologique. Les résultats de l'enquête sont communiqués au personnel d'inspection qui a soumis les lésions.

9.5.13 Encéphalopathie spongiforme bovine, tremblante et maladie débilante chronique

Ces trois maladies sont classées parmi les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). On croit que les EST sont causées par un changement de conformation de particules protéiques normales appelées prions. Les animaux touchés par des EST connaissent une dégénérescence progressive du système nerveux à mesure que les prions normaux sont transformés en isoformes anormales. Ces maladies se caractérisent donc par une longue période d'incubation et sont inévitablement mortelles.

Les animaux atteints de l'ESB peuvent manifester des modifications de leur tempérament, comme de la nervosité ou un comportement agressif, une posture anormale, un manque de coordination et de la difficulté à se lever, une diminution de la production lactée ou une perte de poids sans perte d'appétit. Étant donné sa longue période d'incubation, l'ESB serait très probablement décelée parmi les bovins laitiers plus âgés.

La tremblante se manifeste généralement chez des moutons de deux à cinq ans. La plupart des symptômes mettent en cause le système nerveux. Tôt dans l'évolution de la maladie, les animaux peuvent manifester des modifications de leur comportement, soit en devenant agressifs soit en montrant de l'appréhension. Les producteurs constatent souvent que les moutons atteints de la tremblante semblent désorientés et ne demeurent pas dans le troupeau lorsqu'ils sont regroupés. Plus tard, les animaux infectés commencent à grincer des dents, à grignoter avec leurs lèvres ou à mordre leurs pieds et leurs pattes. Les animaux atteints semblent souvent souffrir de démangeaisons; ils se grattent contre des objets et usent leur laine à force de

frottements. Ils peuvent également développer une démarche inhabituelle : en sautant sur leurs pattes arrière ou en levant exagérément les pattes avant. Il arrive souvent que les animaux atteints perdent du poids et paraissent en mauvais état. Ces animaux peuvent paraître normaux lorsqu'ils se tiennent debout tranquilles, mais, dès qu'ils sont stimulés ou qu'ils sursautent, ils peuvent se mettre à trembler ou sembler avoir une attaque.

La maladie débilitante chronique (MDC) touche les cervidés, qu'ils soient sauvages ou domestiqués. Les animaux touchés manquent de vitalité, perdent du poids et ont de la difficulté à se lever.

Tous les animaux qui montrent des signes d'atteinte du système nerveux central doivent être soumis à un examen vétérinaire approfondi. Les EST doivent être considérées parmi les diagnostics possibles, et des échantillons appropriés doivent être prélevés (obex du tronc cérébral). Les échantillons envoyés au laboratoire aux fins du dépistage de l'ESB et de la MDC doivent porter une mention claire selon laquelle la carcasse est retenue jusqu'à la réception des résultats de laboratoire pour l'ESB et la MDC (à moins qu'elle n'ait été condamnée pour d'autres raisons). Retenir toutes les carcasses et leurs parties comestibles en attendant la réception des résultats de laboratoire pour la maladie débilitante chronique et l'encéphalopathie spongiforme bovine. Ne pas retenir les carcasses comestibles échantillonnées à l'égard de la tremblante. On peut congeler et conserver les échantillons prélevés aux fins du dépistage de la tremblante, même s'ils proviennent de carcasses comestibles, puis les envoyer aux laboratoires de l'ACIA en lots périodiques (p. ex. une fois par mois) de façon à réduire les coûts de messagerie. Les carcasses soumises au dépistage de la MDC et trouvées positives peuvent être équarries en tant que MRS. Les carcasses soumises au dépistage de l'ESB et trouvées positives doivent être enfouies ou incinérées. (Voir le chapitre 17, annexe D.)

9.6 Toxi-infections alimentaires – Rappels

La direction de l'établissement doit avoir un plan de rappel intégré à son système HACCP. La coordination des rappels se fait à partir du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments, un organisme chargé de coordonner l'intervention dans les situations d'urgence alimentaire avec le personnel de l'ACIA de tout le Canada et avec les partenaires de l'extérieur. Le Bureau a pour priorité de procéder à une intervention prompte et efficace dans les situations d'urgence relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Renseignements requis par le Bureau de la salubrité et des rappels des aliments :

- une description détaillée de la nature du problème;
- le nom, la marque, la taille et le code du lot touché;
- les détails sur les plaintes reçues et sur tout cas de maladie signalé;
- la distribution du produit (à l'échelle locale ou nationale);
- le moment où le produit a été distribué (dates précises);
- l'étiquette du produit qui pourrait être rappelé;
- la quantité totale produite et distribuée;
- le nom de la personne-ressource de l'entreprise qui communiquera avec l'ACIA; et
- le nom et le numéro de téléphone de la personne-ressource de l'entreprise après les heures de travail.

Le coordonnateur des rappels du Centre opérationnel est la personne-ressource initiale avec qui communiquer en cas de soupçons de toxi-infection alimentaire et de rappels en raison d'erreurs d'étiquetage ou d'une contamination. La personne-ressource du Bureau de la salubrité et des rappels des aliments pourra communiquer avec le personnel de Santé Canada qui est responsable de la réalisation de l'évaluation des risques pour la santé.

9.7 Bioterrorisme ou sabotage alimentaire

La chaîne de production alimentaire est une cible possible pour les attaques bioterroristes. Les terroristes pourraient par exemple introduire l'agent d'une maladie animale ou végétale dans les

aliments ou dans l'eau ou en provoquer la contamination chimique, biologique, physique ou radiologique.

Lorsqu'il soupçonne un acte de bioterrorisme ou toute autre situation où des aliments peuvent avoir été volontairement altérés, le personnel doit le signaler à l'attention immédiate des spécialistes de programme, de l'agent vétérinaire régional ou du gestionnaire d'inspection et/ou du responsable de la sécurité. La manipulation ultérieure des produits ou des matières suspects repose entre les mains des autorités policières ou de ceux qui sont outillés et formés pour s'occuper des matières dangereuses.

Vu les possibles situations de sabotage alimentaire ou actes criminels ou terroristes, on encourage les exploitants d'établissements alimentaires à revoir leurs méthodes et contrôles courants et à leur apporter les améliorations nécessaires.

Il existe sept aspects relatifs aux composantes individuelles de l'exploitation d'un établissement alimentaire qui doivent faire l'objet d'une révision et dont les améliorations doivent être mises en application par la direction de l'établissement : gestion de la sécurité alimentaire, sécurité des installations, employés, systèmes informatiques, matières premières et conditionnement, opérations et produits finis.

9.7.1 Gestion de la sécurité alimentaire

Pour assurer la gestion de la sécurité alimentaire, il faut assigner à des personnes qualifiées des responsabilités relatives à la sécurité et encourager le personnel à être vigilant quant à tout signe de sabotage d'un produit ou d'un appareil, à toute autre situation inhabituelle ou à toute zone à risque de sabotage, et alerter un membre désigné de la direction à propos de toute situation inhabituelle. On doit effectuer une révision des méthodes et des installations de l'établissement et des systèmes d'expédition et de distribution afin de déterminer les zones à risque, et décrire les mesures de surveillance pour chacune de ces zones.

La direction doit immédiatement enquêter sur toutes les informations relatives à une activité suspecte et doit assurer un niveau de surveillance adéquat de tout le personnel, y compris le personnel de nettoyage et d'entretien, les employés contractuels, le personnel de saisie de données et de soutien informatique et, particulièrement, les nouveaux employés.

9.7.2 Installations

Les visiteurs, les camionneurs et le personnel de service doivent faire l'objet d'une vérification, et l'accès aux aires où sont manipulés et entreposés des aliments doit être restreint.

Le périmètre de l'établissement doit être protégé par une clôture ou un autre moyen de dissuasion approprié, et les portes et fenêtres doivent être sécurisées.

Tous les accès à l'établissement doivent être limités au personnel autorisé. Entreposer les produits chimiques dangereux à l'écart des aires de manipulation des aliments et les garder sous clé.

9.7.3 Employés

L'établissement doit disposer d'un système de contrôle des employés, particulièrement des nouveaux employés. La direction doit savoir qui est sur les lieux et qui devrait l'être ainsi que l'endroit où chacun doit se trouver.

Tous les nouveaux employés doivent recevoir une formation sur la sécurité alimentaire. Un système permettant l'identification sans équivoque des employés est souhaitable.

L'accès doit être limité de manière à ne laisser entrer les employés que dans les zones nécessaires à l'accomplissement de leur travail. Les objets personnels (p. ex. sac-repas, sacs à