



Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

January 6, 2011

**MEAT HYGIENE DIRECTIVE:**

**2011 - 05**

**SUBJECT:** Chapter 19

Please note the changes to Chapter 19:

- new defect definitions and pass/fail criteria for edible paws (chicken feet);
- deletion of the requirement to palpate the duodenal loop for fowl;
- new instructions for hanging back and sorting carcasses;
- correction to the size of a breast blister for Turkeys under the Carcass Dressing Standards (CDS)
- new requirements for industry issuing condemnation/rejection reports and CFIA issuing a corresponding separate report;
- deletion of the presentation standards for veterinary dispositions;
- amended the section on Microbial Control Interventions; and
- reference corrections in Annex D.

Advance copies (in the form of electronic MS Word files), indicating which specific words have been changed, deleted or added have been previously distributed to the CFIA Area Poultry Inspection Specialists as well as to the national poultry industry associations. Anyone within CFIA desiring such a copy should contact their Area Poultry Inspection Specialist. Similar requests from industry should be referred to their national association.

**ENGLISH VERSION**

Please replace in your Manual of Procedures pages 7-8, 34-35 and 40-149 of Chapter 19 with the attached pages. Please replace in your Manual of Procedures Annex D with the attached pages.

**FRENCH VERSION**

Please replace in your Manual of Procedures pages 7-8, 40-41 and 46-165 of Chapter 19 with the attached pages. Please replace in your Manual of Procedures Annex D with the attached pages.

Ottawa (Ontario)  
K1A 0Y9

Le 6 janvier, 2011

**DIRECTIVE DE L'HYGIÈNE DES VIANDES :**

**2011 - 05**

**OBJET :** Chapitre 19

Veillez noter les changements au Chapitre 19 :

- nouvelles définitions de défauts et critère d'acceptabilité pour les pattes comestibles (pattes de poulet);
- suppression de l'exigence de palper l'anse duodénale pour la poule;
- nouvelles instructions pour le retrait et le tri des carcasses;
- modification de la taille d'un kyste de bréchet chez les dindons en vertu des normes habillage des carcasses (NHC);
- nouvelles exigences relativement aux rapports de condamnation/rejet délivrés par l'industrie et aux rapports correspondants de l'ACIA;
- suppression des normes de présentation pour les dispositions vétérinaires;
- la section sur les Mesures antimicrobiennes a été modifiée; et
- corrections sur des références à l'annexe D.

Des copies électroniques préliminaires en format MS Word ont été envoyées aux Spécialistes d'inspection de la volaille des centres opérationnels ainsi qu'aux associations nationales du secteur de l'industrie de la volaille en indiquant spécifiquement ce qui a été changé, supprimé ou ajouté. Le personnel de l'ACIA désirant une copie indiquant les changements doit contacter le spécialiste d'inspection de la volaille du centre opérationnel respectif. Les demandes similaires provenant du secteur de l'industrie doivent passer par leur association nationale.

**VERSION FRANÇAISE**

Veillez remplacer les pages 7-8, 40-41 et 46-165 du chapitre 19 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes. Veillez remplacer l'annexe D de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes.

**VERSION ANGLAISE**

Veillez remplacer les pages 7-8, 34-35 et 40-149 du chapitre 19 de votre Manuel des méthodes par les pages ci-jointes. Veillez remplacer l'annexe D 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**



# CHAPITRE 19

## PROGRAMMES D'INSPECTION DE LA VOLAILLE



## TABLE DES MATIÈRES

<b>19.1</b>	<b>INTRODUCTION</b>
19.1.1	Processus de modification de la politique
19.1.2	Glossaire
19.1.3	Construction des établissements et équipement
19.1.3.1	Exigences relatives aux établissements d'abattage de la volaille
19.1.3.2	Séparation des activités incompatibles
19.1.3.3	Installations de nettoyage et de désinfection des conteneurs et des cageots
19.1.3.4	Installations d'inspection ante mortem
19.1.3.5	Installations d'étourdissement et de saignée
19.1.3.6	Plumaison et lavage
19.1.3.7	Installations de transfert
19.1.3.8	Installations pour la récolte et la transformation des pattes de volaille
19.1.3.9	Lavage et flambage
19.1.3.10	Éviscération
19.1.3.11	Lavage des carcasses
19.1.3.12	Postes de récupération, de retransformation et de reconditionnement hors-chaîne de la volaille
19.1.3.13	Refroidissement
19.1.3.14	Exigences propres aux installations des établissements d'abattage de la volaille
19.1.3.15	Poste de jugement vétérinaire de l'ACIA
19.1.3.16	Poste des Normes relatives à d'habillage de carcasses (NHC)
19.1.3.17	Exigences propres aux ratites (incluant les autruches, les nandous et les émeus)
19.1.4	Programme HACCP
19.1.4.1	Contrôle du processus (CP)
<b>19.2</b>	<b>TRAITEMENT SANS CRUAUTÉ</b>
19.2.1	Exigences générales
19.2.1.1	Transport
19.2.1.2	Manipulation sans cruauté
19.2.1.3	Méthodes d'étourdissement
19.2.1.4	Saignée
19.2.2	Responsabilités de l'ACIA
19.2.2.1	Mesures réglementaires prises par l'ACIA
<b>19.3</b>	<b>INSPECTION/EXAMEN ANTE MORTEM</b>
19.3.1	Généralités
19.3.1.1	Introduction
19.3.1.2	Objectifs
19.3.1.3	Installations nécessaires
19.3.2	Méthodes ante mortem
19.3.2.1	Responsabilités de l'éleveur
19.3.2.2	Responsabilités du transporteur
19.3.2.3	Responsabilités de l'exploitant
19.3.2.4	Responsabilités de l'ACIA
19.3.3	Mesures requises dans des circonstances spéciales
19.3.3.1	Troupeaux suspects, positifs et condamnés
19.3.3.2	Nettoyage et désinfection
19.3.4	Fiches d'élevage : Échange d'information entre éleveurs et transformateurs
19.3.4.1	Introduction
19.3.4.2	Fiches d'élevage pour les poulets et les dindons
19.3.4.3	Fiches d'élevage pour les poules et oiseaux de reproduction de réforme
19.3.4.4	Mesures requises pour éviter la présence de résidus de médicaments utilisés de façon non conforme à l'étiquette
19.3.4.5	Mesures réglementaires prises par l'ACIA à l'égard de fiches d'élevage manquantes ou incomplètes
19.3.4.6	Base de données post mortem

- 19.3.4.7 Certificat de condamnation
- 19.3.4.8 Période de conservation des registres/dossiers
- 19.3.5 Assainissement des cageots et des camions
- 19.4 MÉTHODES D'HABILLAGE**
  - 19.4.1 Méthodes d'habillage de la volaille
    - 19.4.1.1 Saignée
    - 19.4.1.2 Plumaison et lavage
    - 19.4.1.3 Ablation des glandes uropygiennes, des têtes et des pattes
    - 19.4.1.4 Éviscération
    - 19.4.1.5 Application d'une pellicule d'eau durant l'éviscération
    - 19.4.1.6 Programme des Normes relatives à l'éviscération (NE)
  - 19.4.2 Méthodes d'abattage et d'habillage applicables au lapin domestique
    - 19.4.2.1 Réception des lapins
    - 19.4.2.2 Insensibilisation
    - 19.4.2.3 Accrochage
    - 19.4.2.4 Saignée
    - 19.4.2.5 Habillage
    - 19.4.2.6 Éviscération
    - 19.4.2.7 Refroidissement
  - 19.4.3 Abattage rituel
    - 19.4.3.1 Abattage rituel halal
    - 19.4.3.2 Abattage rituel casher
- 19.5 AUTRES MÉTHODES APPLICABLES À L'AIRE D'ÉVISCÉRATION**
  - 19.5.1 Récupération
  - 19.5.2 Retransformation et reconditionnement hors chaîne
    - 19.5.2.1 Définitions
    - 19.5.2.2 Exigences générales
    - 19.5.2.3 Processus d'acceptation
    - 19.5.2.4 Processus de validation
    - 19.5.2.5 Méthodes hors chaîne après l'acceptation par l'ACIA
    - 19.5.2.6 Registre de défauts - Retransformation/reconditionnement hors chaîne - Poulets, dindons et poules
  - 19.5.3 Retransformation et reconditionnement sur la chaîne
    - 19.5.3.1 Définitions
    - 19.5.3.2 Exigences générales
    - 19.5.3.3 Emplacement des détecteurs-cavité
    - 19.5.3.4 Processus d'acceptation
    - 19.5.3.5 Processus de validation
    - 19.5.3.6 Méthodes sur la chaîne après l'acceptation par l'ACIA
    - 19.5.3.7 Registre de défauts - Retransformation/reconditionnement sur la chaîne
  - 19.5.4 Préparation d'abattis destinés à la consommation humaine ou à servir d'aliments pour animaux
    - 19.5.4.1 Cœur
    - 19.5.4.2 Foie
    - 19.5.4.3 Gésier
    - 19.5.4.4 Reins
    - 19.5.4.5 Cou
    - 19.5.4.6 Ovules de poule
    - 19.5.4.7 Pattes ou pieds de volaille
    - 19.5.4.8 Boyaux comestibles
  - 19.5.5 Programmes de contrôle de la qualité particuliers
    - 19.5.5.1 Carcasses de volaille avec la tête et les pattes
    - 19.5.5.2 Carcasses de lapin avec la tête
    - 19.5.5.3 Ablation des pattes de volaille condamnées

19.5.6 Mesures antimicrobiennes pour le traitement des carcasses et de leurs parties

## 19.6 EXAMEN / INSPECTION POST MORTEM

19.6.1 Méthode d'inspection traditionnelle de la volaille

19.6.1.1 Normes relatives à la présentation - Inspection traditionnelle

19.6.1.2 Vitesses de chaîne applicables à l'inspection traditionnelle  
Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)

19.6.2

19.6.2.1 Introduction

19.6.2.2 Exécution du PMIV

19.6.2.3 Normes relatives à la présentation - PMIV

19.6.2.4 Détection des défauts

19.6.2.5 Normes relatives à la détection des défauts (NDD)

19.6.2.6 Processus de rejet des carcasses de volaille

19.6.2.7 Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC)

19.6.2.8 Effort de réduction du nombre d'agents pathogènes

19.6.3 Inspection post mortem des lapins

19.6.3.1 Vitesse de chaîne pour l'inspection post mortem traditionnelle des lapins

## 19.7 CRITÈRES DE JUGEMENT POUR LA VOLAILLE

19.7.1 Maladies et états pathologiques diagnostiqués en se basant sur l'examen organoleptique des carcasses et de leurs parties et/ou déclarés à la Division des programmes des viandes

19.7.2 Maladies et états pathologiques généralement diagnostiqués en s'appuyant sur des analyses en laboratoire (histopathologie, culture, sérologie, analyses de résidus, etc.)

19.7.3 Maladies à déclaration obligatoire

19.7.4 Maladies et états pathologiques ante mortem/post mortem particuliers

19.7.4.1 Odeur anormale

19.7.4.2 Contamination

19.7.4.3 Fractures

19.7.4.4 Manipulation des produits de viande tombés au sol

19.7.4.5 Perte d'identité

19.7.4.6 Synovite, ténosynovite, rupture du tendon gastrocnémien, arthrite virale

19.7.4.7 Émaciation/maigreur/petitesse

19.7.4.8 Dermatite

19.7.4.9 Maladie de Marek - Forme cutanée

19.7.4.10 Ostéomyélite chez le dindon

19.7.4.11 Cellulite

19.7.4.12 Bursite sternale avec ou sans cellulite

19.7.4.13 Emphysème

19.7.4.14 Ascite

19.7.4.15 Syndrome septicémie/toxémie/congestion

19.7.4.16 Saignée inadéquate

19.7.4.17 Salpingite/péritonite chez le poulet

19.7.4.18 Carcasses à chair foncée/cyanose

19.7.4.19 Aérosacculite

19.7.4.20 Déviation valgus-varus

19.7.4.21 Atteinte du foie, incluant l'hépatite

19.7.4.22 Carcasses rejetées par l'exploitant de l'établissement de transformation

19.7.4.23 Kystes sous-cutanés

19.7.4.24 Kystes épidermoïdes

19.7.4.25 Xanthomatose

19.7.4.26 Urolithiase

19.7.4.27 Inspection des dindons suspects à une myopathie dégénérative

19.7.4.28 Détermination du nombre de carcasses suspectes à soumettre à une inspection approfondie

19.7.5 Jugement vétérinaire et rapports relatifs à la disposition

19.7.5.1 Jugement vétérinaire

19.7.5.2 Rapport de condamnation/rejet de l'ACIA

19.7.5.3 Rapport de condamnation/rejet de l'exploitant

- 19.8 MÉTHODES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONSERVATION DE LA VOLAILLE**
- 19.8.1 Introduction
  - 19.8.1.1 Exigences réglementaires
  - 19.8.1.2 Définition
  - 19.8.1.3 Précautions afin d'éviter une rétention excessive d'eau
  - 19.8.2 Refroidissement à l'eau
  - 19.8.2.1 Addition de sel à l'eau ou à la glace
  - 19.8.2.2 Cuves de refroidissement
  - 19.8.2.3 Eau d'appoint requise pour le refroidissement par immersion dans l'eau
  - 19.8.2.4 Exigences relatives à la durée et à la température de refroidissement par immersion dans l'eau
  - 19.8.3 Programme sur l'eau retenue
  - 19.8.3.1 Exigences générales
  - 19.8.3.2 Rédaction du programme sur l'eau retenue
  - 19.8.3.3 Validation du protocole
  - 19.8.3.4 Tests en continu menés dans le cadre du programme sur l'eau retenue approuvé
  - 19.8.3.5 Modification d'un programme sur l'eau retenue approuvé
  - 19.8.4 Produits de volaille refroidie à l'air
  - 19.8.4.1 Exigences relatives au refroidissement à l'air
  - 19.8.4.2 Allégations utilisées dans l'étiquetage et la publicité
  - 19.8.5 Rôles et responsabilités
  - 19.8.5.1 Rôles de l'exploitant
  - 19.8.5.2 Rôles du personnel de l'ACIA
  - 19.8.6 Congélation
  - 19.8.6.1 Congélation de surface
  - 19.8.6.2 Surgélation
  - 19.8.6.3 Congélation par immersion
  - 19.8.7 Décongélation de la volaille dans l'eau
  - 19.8.7.1 Immersion dans l'eau de carcasses de volaille à des fins de réhydratation
  - 19.8.8 Réfrigération des produits de viande de lapin
- 19.9 MÉTHODES POST-REFROIDISSEMENT**
- 19.9.1 Découpe et désossage
  - 19.9.2 Dindon arrosé
  - 19.9.3 Viandes séparées mécaniquement (VSM)
- 19.10 ÉTIQUETAGE ET EMBALLAGE**
- 19.11 EXPÉDITION ET RÉCEPTION**
- 19.12 RÉINSPECTION DE PRODUITS**
- 19.12.1 Programme de réinspection de la volaille
  - 19.12.2 Carcasses de dindon retournées dans le cas d'une altération malveillante du produit, réelle ou perçue

**ANNEXES**

- Annexe A** Formulaires de collecte de données
- Annexe B** Protocole de formation et d'accréditation
- Annexe C** Protocole générique d'évaluation des changements proposés aux opérations/procédés
- Annexe D** Programme de réinspection de la volaille

**19.1 INTRODUCTION****19.1.1 Processus de modification de la politique**

Toute personne œuvrant au sein de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou de l'industrie peut faire des suggestions ou des demandes concernant la modification/l'amélioration de la présente politique. Ces demandes ou suggestions doivent être transmises au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel.

Les propositions faites doivent être accompagnées de pièces justificatives, au besoin.

À leur réception, toutes les propositions seront examinées par le spécialiste national de la volaille, puis approuvées par le directeur, Division des programmes des viandes (DPV), Direction des produits animaux (DPA), avant d'être intégrées au présent document.

**19.1.2 Glossaire****Carcasses manifestement condamnables**

Carcasses qui peuvent être facilement identifiées comme étant condamnables sans qu'une évaluation additionnelle de la cavité et de ses viscères ne soit nécessaire.

**Comestible**

Selon le RIV, propre à la consommation humaine.

**Contrôle du processus (CP)**

Un contrôle effectué à une étape ou à un moment précis qui contribuera à l'efficacité des CCP connexes ou aux activités d'inspection post mortem.

**Danger**

Voir la définition donnée dans le manuel du PASA.

**Défauts de transformation**

Défauts (non pathologiques) attribuables aux opérations de transformation (p. ex. saignée inadéquate, mutilation/suréchaudage, contamination par les matières fécales, la bile ou les ingesta).

**Défauts pathologiques**

Défauts qui se manifestent lorsque les oiseaux sont toujours vivants, que ce soit à la ferme ou durant le transport vers l'abattoir (p. ex. cellulite, ascite, cyanose, émaciation).

**Détecteur-carcasse**

Employé de l'établissement accrédité pour examiner l'extérieur des carcasses ainsi que pour identifier et retirer de la chaîne les carcasses présentant des défauts pathologiques et/ou de transformation. Les détecteurs-carcasse peuvent aussi être appelés « présélecteurs ».

**Détecteur-cavité**

Employé de l'établissement accrédité pour examiner la cavité abdominale des carcasses éviscérées ainsi que pour identifier et retirer de la chaîne les carcasses présentant des défauts pathologiques et/ou de transformation.

**Détecteur-viscères**

Employé de l'établissement accrédité pour examiner les viscères (cœur/foie et rate/intestins chez les volailles adultes) ainsi que pour identifier et retirer de la chaîne les viscères et les carcasses correspondantes (le cas échéant) présentant des défauts pathologiques et/ou de transformation.

**Détection des défauts**

Identifier et retirer de la chaîne les carcasses et leurs viscères présentant des défauts pathologiques et de transformation avant et après l'éviscération.

**Examen ante mortem**

Voir la définition donnée à l'article 2 du RIV.

**Examen post mortem**

Voir la définition donnée à l'article 2 du RIV.

**Habillage**

Selon le RIV, signifie, suivant l'étourdissement et la saignée, l'enlèvement de la tête, des pattes au niveau de l'articulation de la cheville, des plumes, des glandes uropygiennes et des systèmes digestif, respiratoire, reproducteur et urinaire. La tête, les pattes, les reins et le système reproducteur peuvent rester attachés à la carcasse dans le cas de certaines catégories de volaille.

**Inspecteur sur la chaîne**

Inspecteur de l'ACIA affecté à un poste d'inspection sur la chaîne afin d'y effectuer des tâches d'inspection post mortem conformément au système d'inspection applicable.

**Inspecteur de l'éviscération**

Inspecteur de l'ACIA qui, en vertu du Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV), exerce des fonctions de surveillance et de supervision des opérations/procédés survenant entre l'éviscération et le refroidissement des carcasses.

**Inspection ante mortem**

Voir la définition donnée à l'article 2 du RIV.

**Inspection post mortem**

Voir la définition donnée à l'article 2 du RIV.

***Loi sur l'inspection des viandes (LIV)***

<http://laws.justice.gc.ca/fr/showtdm/cs/M-3.2>

**Médecin vétérinaire en chef**

Vétérinaire du gouvernement responsable de toutes les activités exercées par le personnel de l'ACIA dans un abattoir.

**Point critique à maîtriser/limite critique**

Voir les définitions données dans le RIV et le manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).

**Poules**

Poulets adultes incluant les poules pondeuses (œufs de consommation) et les poules de reproduction (œufs d'incubation).

**Présélection**

Identifier et retirer de la chaîne les carcasses manifestement condamnables avant l'éviscération.

**Procédures de rectification**

Voir la définition donnée dans le manuel du PASA.

**Reconditionnement hors chaîne**

Enlèvement de défauts pathologiques localisés présents à l'intérieur de la cavité abdominale des carcasses (p. ex. aérosacculite, salpingite) par aspiration, raclage et/ou parage, à un poste de travail hors chaîne désigné, selon le protocole approuvé écrit de l'exploitant.

**Reconditionnement sur la chaîne**

Enlèvement de défauts pathologiques localisés présents à l'intérieur de la cavité abdominale des carcasses (p. ex. aérosacculite, salpingite) par aspiration, raclage et/ou parage, à un poste de travail sur la chaîne désigné, selon le protocole approuvé écrit de l'exploitant.

**Récupération**

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

**Règlement sur l'inspection des viandes (RIV)**

<http://laws.justice.gc.ca/fr/showtdm/cr/DORS-90-288/?showtoc=&instrumentnumber=DORS-90-288>

**Retransformation hors chaîne**

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

**Retransformation sur la chaîne**

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

**Surveillance**

Observation ou mesure d'un procédé relativement à des paramètres prédéterminés.

**Système HACCP**

Voir la définition donnée dans le manuel du PASA.

**Système de vérification de la conformité (SVC)**

Le Système de vérification de la conformité (SVC) est un outil de travail utilisé pour la vérification de la conformité de l'industrie à la réglementation; voir le chapitre 18 du présent manuel.

**19.1.3 Construction des établissements et équipement**

Pour connaître les exigences générales concernant la conception et la construction des établissements et de l'équipement, voir le chapitre 3 du présent manuel.

**19.1.3.1 Exigences relatives aux établissements d'abattage de la volaille**

Les établissements d'abattage de la volaille doivent respecter, outre les principes de base énoncés au chapitre 3, les exigences suivantes (le cas échéant).

**19.1.3.2 Séparation des activités incompatibles**

Comme il est indiqué au chapitre 3, on doit prévoir une séparation physique adéquate pour des activités incompatibles qui pourraient entraîner un risque de contamination croisée des produits de viande. En dernier recours (seulement dans les établissements antérieurement agréés), on peut envisager la mise en place de mesures de contrôle opérationnel efficaces. Ces mesures doivent être mises par écrit d'une manière détaillée, et l'on doit s'y conformer à la lettre en tout temps.

- Absence de communication directe entre les aires où l'on garde des animaux vivants avec les aires où l'on manipule ou entrepose des aliments ou des matériaux d'emballage.
- Séparation matérielle entre les aires de réception et d'expédition et les autres aires de l'établissement.
- Maintien d'une séparation entre les opérations incompatibles (produits comestibles et non comestibles, produits crus et prêts à manger, etc.) dans l'ensemble de l'établissement, et ce, pour ce qui est de la construction, des opérations et du personnel.
- Séparation matérielle entre
  - les aires de réception des oiseaux vivants - d'attente - d'étourdissement et les aires de saignée;
  - les aires de saignée et les aires d'échaudage - de plumaison;
  - les aires d'échaudage - de plumaison et les aires d'éviscération;
  - les aires d'éviscération et les aires de refroidissement des carcasses.

#### **19.1.3.3 Installations de nettoyage et de désinfection des conteneurs et des cageots**

Les exigences relatives aux installations de nettoyage et de désinfection des conteneurs et des cageots figurent au paragraphe 28(4) du RIV. Ces installations doivent se situer dans une aire séparée des aires de réception des oiseaux vivants et d'attente.

Les camions utilisés pour le transport de cageots ou de conteneurs peuvent être nettoyés et désinfectés à l'extérieur des lieux de l'établissement à la condition que l'exploitant a inclus, à son système HACCP, des procédures écrites s'assurant que les cageots et les conteneurs propres soient uniquement chargés sur une plateforme nettoyée au préalable.

#### **19.1.3.4 Installations d'inspection ante mortem**

De façon à permettre une inspection ante mortem vétérinaire valable d'oiseaux de chaque lot, une section sécuritaire devra être mis à la disposition du vétérinaire dans la section d'étalement, ou dans la section de déchargement, ou encore où les oiseaux sont suspendus aux crochets. Un minimum de 500 lux ou un luminosité équivalente (lumière bleue) est exigé.

#### **19.1.3.5 Installations d'étourdissement et de saignée**

L'aire où a lieu la saignée doit être assez vaste pour que cette opération dure au moins 90 secondes. Elle doit, en outre, être située à l'écart du réservoir d'échaudage.

#### **19.1.3.6 Plumaison et lavage**

Le lavage par pulvérisation des carcasses doit être effectué au plus tard 15 secondes après la plumaison.

Le jet d'eau du poste de lavage doit être orienté de façon à laver le jarret et la partie de la carcasse inférieure au jarret.

#### **19.1.3.7 Installations de transfert**

Les carcasses déplumées sont transférées sur une chaîne d'éviscération qui est séparée de la chaîne de plumaison. Les installations de transfert doivent pouvoir être nettoyées en cours de marche.

Pour éviter l'accumulation des carcasses au point du transfert, une attention particulière doit être portée à la synchronisation des chaînes d'abattage et d'éviscération. Le transfert doit s'effectuer à l'une ou l'autre des étapes suivantes :

- la dernière étape de transformation avant le mur séparant l'aire d'échaudage/de plumaison de l'aire d'éviscération; ou
- la première étape de transformation après le même mur.

Il est préférable que le transfert ait lieu dans l'aire de plumaison. La chaîne d'abattage ne doit pas se prolonger dans l'aire d'éviscération au-delà du point de transfert.

#### **19.1.3.8 Installations pour la récolte et la transformation des pattes de volaille**

La cuve d'échaudage des pattes ou des pieds peut se situer :

- dans une zone compatible (sur le plan de l'hygiène) de l'aire d'échaudage/de plumaison; ou
- dans une pièce physiquement isolée (par des murs allant du plancher au plafond) des zones de produits non comestibles, de l'aire d'éviscération ou de toute autre zone de transformation des produits comestibles.

L'équipement employé pour transférer les pattes ou les pieds de la cuve d'échaudage à la zone d'emballage doit satisfaire aux exigences du chapitre 3 du présent manuel (p. ex. les conduites doivent être faites d'acier inoxydable et être faciles à démonter au moyen de raccords sanitaires semblables à ceux utilisés dans les laiteries; la longueur et le diamètre des canalisations doivent être choisis en prévision d'un entretien facile et régulier).

#### **19.1.3.9 Lavage et flambage**

Le lavage par pulvérisation des carcasses doit être effectué au plus tard quinze (15) secondes après le transfert des carcasses.

Le jet d'eau du poste de lavage doit être orienté de façon à laver le jarret et la partie de la carcasse inférieure au jarret.

Le flambage peut être utilisé afin d'enlever les poils et d'aider le processus de plumaison.

#### **19.1.3.10 Éviscération**

La pièce d'éviscération doit, de par sa conception et sa construction, offrir un milieu hygiénique et répondre aux exigences des programmes. Les installations doivent permettre le transfert de morceaux non comestibles vers la pièce appropriée dans une direction opposée à celle de la chaîne d'éviscération.

L'équipement utilisé pour préparer les abattis doit être situé de manière à permettre le maintien de conditions hygiéniques satisfaisantes.

Comme les abattis doivent être récoltés et préparés sans délai, il faut prévoir des installations d'une capacité satisfaisante.

#### **19.1.3.11 Lavage des carcasses**

On doit aussi prévoir des installations pour laver l'intérieur et l'extérieur des carcasses de façon satisfaisante. Si l'exploitant souhaite que le volume d'eau utilisé aux installations de nettoyage soit inclus au total du volume d'eau requis dans le système de refroidissement, l'appareil de lavage doit être muni d'un débitmètre indiquant en continu la quantité totale d'eau qui est utilisée et celle qui a été utilisée.

**19.1.3.12 Postes de récupération, de retransformation et de reconditionnement hors-chaîne de la volaille**

Les postes de récupération et de retransformation/reconditionnement hors-chaîne doivent être situés à un endroit qui permet d'éviter la contamination croisée et la congestion des opérations. La récupération et la retransformation/reconditionnement hors-chaîne des carcasses doivent être fait dans les 15 minutes qui suivent leur retenue, afin que l'on puisse limiter la prolifération des bactéries et l'altération des carcasses. Il faut éviter toute contamination croisée attribuable à un contact entre carcasses. Pour cela, l'acheminement des carcasses contaminées de la chaîne d'éviscération au poste de récupération et de retransformation/reconditionnement hors-chaîne doit se faire au moyen de crochets suspendus à un rail mobile ou d'un support mobile. Au besoin, un support fixe installé près de la chaîne d'éviscération (et distinct du support de retenue des carcasses présentant des défauts pathologiques) peut être utilisé pour l'accrochage initial des carcasses.

La conception, la construction et l'installation des postes de récupération et de retransformation/reconditionnement hors-chaîne doivent favoriser l'hygiène. En outre, la capacité du support ainsi que l'espacement des crochets doivent empêcher tout contact entre les carcasses.

Les postes de récupération et de retransformation/reconditionnement hors-chaîne doivent comprendre un appareil de lavage des carcasses à évacuation directe. Cet appareil doit être muni de panneaux pare-éclaboussures sur trois cotés (ou l'équivalent) et d'une buse de pulvérisation anti-éclaboussures qui répondent aux exigences du programme. Le débit et la pression d'eau doivent suffire à assurer un bon lavage de l'extérieur des carcasses avant la récupération de leurs parties ainsi que pour la retransformation/reconditionnement hors-chaîne. Les exploitants utilisant des crochets suspendus à un rail mobile peuvent y installer un appareil de lavage automatique pour laver l'extérieur des carcasses avant la récupération (ne s'applique pas aux carcasses retenues pour un examen post mortem plus poussé).

On doit trouver les installations suivantes à proximité du poste de récupération et de retransformation/reconditionnement hors-chaîne :

- porte-couteaux ou support et assainisseur d'eau chaude maintenue à 82 °C;
- installation pour le lavage des mains (commandée à distance, temporisée ou à débit continu d'eau chaude) avec distributeur de savon et essuie-mains en papier;
- contenants pour produits comestibles et produits non comestibles;
- installations de lavage pour crochets, supports de retenue, postes de récupération et panneaux pare-éclaboussures.

Selon les études ergonomiques, la hauteur des crochets, à la base, doit être de 1 500 mm, de préférence.

**19.1.3.13 Refroidissement**

Les systèmes de refroidissement doivent être en mesure d'abaisser rapidement la température des carcasses habillées, des morceaux de carcasses et des abattis. Lorsqu'on se sert d'eau à cette fin, les appareils doivent être conçus pour permettre un échange d'eau suffisant. Le trop-plein doit être évacué directement pour éviter tout déversement d'eau sur le plancher pendant les opérations.

Les systèmes de refroidissement continus doivent être équipés d'un débitmètre et d'un thermomètre-enregistreur installé à l'endroit le plus chaud du système. Faute de thermomètre-enregistreur, un thermomètre sans dispositif d'enregistrement peut être utilisé, à la condition que la température de l'eau soit enregistrée manuellement à la fréquence spécifiée dans le système HACCP.

Dans les nouveaux établissements ou dans ceux faisant l'objet de rénovations majeures, les bassins de refroidissement doivent être installés dans une aire séparée de l'aire d'éviscération.

Au besoin, on doit fournir des balances pour les tests sur l'eau retenue.

#### **19.1.3.14 Exigences propres aux installations des établissements d'abattage de la volaille**

##### **19.1.3.14.1 Établissements exploités en vertu du système d'inspection traditionnelle**

Depuis le 2 janvier 2005, pour l'inspection traditionnelle, un (1) seul poste d'inspection post mortem est autorisé sur la chaîne. Si l'exploitant souhaite utiliser des vitesses de chaîne supérieures à celles permises pour un seul poste d'inspection, il doit adhérer au Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV).

Cependant, les exploitants dotés de deux (2) postes d'inspection traditionnelle sur la chaîne au 31 décembre 2004 bénéficient d'une « clause d'antériorité », sous réserve que ces deux postes d'inspection soient conformes aux exigences énoncées au chapitre 3. En pareil cas, les carcasses doivent être sélectionnées et présentées pour l'inspection à l'aide d'un système d'aiguillage des crochets convenable avec sélecteur manuel ou mécanique.

Un tapis non glissant et anti-fatigue doit être fourni à chaque poste d'inspection de la volaille. De plus, le tapis utilisé doit corriger toute inclinaison du plancher.

##### **19.1.3.14.2 Établissements exploités en vertu du Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)**

L'éclairage aux postes de travail de l'établissement et aux postes d'inspection sur la chaîne de l'ACIA énumérés aux sections suivantes doit être d'au moins 2000 lux, et il doit être de qualité suffisante pour éviter toute altération de la couleur normale des produits de viande, selon la mesure prise au niveau de la cavité abdominale, comme il est indiqué au chapitre 3 du présent manuel.

Les postes d'inspection sur la chaîne de l'ACIA exigés pour satisfaire les besoins à l'exportation doivent être conformes aux exigences énoncées au chapitre 3.

Un aide/pareur disposant de toutes les installations nécessaires doit aider les détecteurs de défauts de la compagnie en retirant les carcasses identifiées de la chaîne d'éviscération.

Les crochets doivent être identifiés à l'aide d'un code de couleur (ou d'un système équivalent) afin qu'on puisse facilement établir une correspondance entre un détecteur et des carcasses/viscères en particulier pour un exploitant qui souhaite obtenir du personnel de l'ACIA une rétroaction sur les détecteurs qui laissent passer des défauts spécifiés. Les détecteurs de défauts doivent pouvoir facilement reconnaître les carcasses/viscères dont ils sont responsables.

##### **19.1.3.14.3 Présélection**

###### **19.1.3.14.3.1 Détecteur-carcasse**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne adéquat pour chaque poste de détecteur de défauts.

###### **19.1.3.14.3.2 Poste pour la formation/l'accréditation**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne (1 mètre), après les détecteurs-carcasse et avant la coupeuse de cloaque, où le personnel de l'ACIA peut former et accréditer les formateurs de l'établissement en tant que détecteurs-carcasse. L'espace est aussi prévu pour la formation et l'accréditation des détecteurs-carcasse par les formateurs accrédités.

**19.1.3.14.4 Post-éviscération****19.1.3.14.4.1 Détecteur-cavité**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne adéquat pour chaque poste de détecteur de défauts.

**19.1.3.14.4.2 Détecteur-viscères**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne adéquat pour chaque poste de détecteur de défauts.

**19.1.3.14.4.3 Poste des Normes relatives à la présentation et poste pour la formation/l'accréditation**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne (de 1 à 1,5 mètre), avant les détecteurs-viscères et le parage des carcasses ou la récolte des viscères, pour les tests sur la présentation.

Il faut aussi prévoir un espace sur la chaîne où le personnel de l'ACIA peut former et accréditer les formateurs de l'établissement en tant que détecteurs-cavité. L'espace est aussi prévu pour la formation et l'accréditation des détecteurs-carcasse par les formateurs accrédités. L'espace utilisé pour les tests sur la présentation peut être combiné à celui nécessaire à l'ACIA pour la formation/l'accréditation.

Un espace plus long peut être requis, la longueur du poste devant être proportionnelle à la vitesse de chaîne et aux méthodes d'échantillonnage connexes.

**19.1.3.14.4.4 Aide/pareur**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne pour un employé de l'établissement chargé de retirer de la chaîne les carcasses défectueuses identifiées par les détecteurs de défauts et, si le temps le permet, de parer des défauts localisées sur les carcasses.

**19.1.3.14.4.5 Poste des Normes relatives à la détection des défauts (NDD)**

Il faut prévoir un espace sur la chaîne, d'une longueur proportionnelle à la vitesse de chaîne (de 1 à 2 mètres), après le poste du détecteur-viscères, mais avant le poste de récolte des viscères.

On doit maintenir la concordance entre les carcasses et leurs viscères correspondants, et l'inspecteur doit avoir facilement accès aussi bien aux carcasses qu'à leurs viscères sur toute la longueur du poste d'inspection.

Cet espace peut être combiné à celui qu'utilise l'ACIA pour vérifier sur la chaîne la conformité aux exigences à l'exportation.

**19.1.3.15 Poste de jugement vétérinaire de l'ACIA**

Les exigences suivantes s'appliquent à tous les postes de jugement vétérinaire de l'ACIA, quelle que soit la méthode d'inspection de la volaille utilisée.

- L'éclairage doit être d'au moins 2 000 lux, tel que mesuré à l'entrée de la cavité abdominale. Il ne doit pas jeter d'ombre ou éblouir, et la couleur normale des lésions pathologiques ne doit pas être modifiée.
- L'exploitant doit désigner un employé de l'établissement (aide/pareur) qui sera formé par le vétérinaire en chef et chargé d'aider les vétérinaires. L'exploitant a également la possibilité d'installer un équipement automatisé qui lui permet de **présenter** les carcasses et de leurs viscères.

- Il faut prévoir des supports et/ou des carrousels et/ou une chaîne mobile, lesquels sont réglables, d'une capacité suffisante et situés de façon à réduire au minimum le temps dont le vétérinaire a besoin pour marcher entre les différents postes d'inspection vétérinaire et à faciliter la supervision faite par l'ACIA des opérations de récupération ou de retransformation hors chaîne.
- La plate-forme doit pouvoir être réglée de façon à éviter tout mouvement d'étirement vers l'avant du vétérinaire cherchant à atteindre les carcasses. Le cloaque devrait se trouver à la hauteur du coude du vétérinaire. Le dispositif de réglage en hauteur de la plate-forme doit permettre au vétérinaire de modifier sa posture autant de fois qu'il le souhaite (pour son confort) pendant chaque rotation.
- L'exploitant doit prévoir des tapis anti-fatigue en caoutchouc sur toute la surface du poste de travail, afin de prévenir les risques de chute.
- L'exploitant doit aussi mettre à la disposition du vétérinaire en chef un système de comptage (feuilles de comptage, système mécanique ou électronique, écrans tactiles, etc.) qui lui convient. Les compteurs muraux doivent être installés à une hauteur qui permet de réduire l'effort au niveau des épaules. Quant aux compteurs montés sur un support, ils doivent être réglés de manière que les boutons soient à une hauteur de 910 mm à 1200 mm par rapport au plancher ou au poste de travail. Il ne doit y avoir aucun obstacle horizontal (p. ex. distributeur d'essuie-tout) entre le vétérinaire et le compteur. Ce qui importe, c'est que le compteur se trouve à la hauteur du coude du vétérinaire quand ce dernier est debout.
- Les carcasses non comestibles doivent être placées dans un contenant pour matières non comestibles. Ceci peut se faire d'une manière automatique ou avec l'aide d'un aide/pareur. Pour les volailles de dimensions inférieures à celles des dindons, si l'assistance d'un aide/pareur n'est pas requise sur une base régulière, le poste d'inspection vétérinaire doit être conçu de façon que les carcasses non comestibles tombent dans une cellule, une chute ou un caniveau se trouvant directement sous le support, le carrousel ou la chaîne. Le contenant doit être aussi grand que possible, afin que le vétérinaire n'ait pas à faire preuve de précision ou à s'étirer pour y jeter les carcasses. Il faut aussi prévoir un dégagement pour les pieds sous la chute ou la cellule, afin que le vétérinaire puisse se tenir le plus près possible.

#### 19.1.3.16 Poste des Normes relatives à d'habillage de carcasses (NHC)

Le poste de surveillance hors chaîne permet d'avoir accès en toute sécurité à la chaîne pré-refroidissement, et il est à l'écart de la circulation et des obstacles. Il comporte un support facile à nettoyer où se trouvent des étriers pouvant loger une partie ou l'ensemble des carcasses de l'échantillon. Il est également équipé d'une table d'examen et d'une planchette à pince. Un éclairage minimal de 2000 lux est requis.

Pour les tests indépendants de l'ACIA effectués sur des carcasses lourdes (p. ex. carcasses de dindons), l'opérateur doit assurer une manipulation minimale durant la collecte des carcasses en désignant un aide ou en installant un équipement adéquat.

**19.1.3.17 Exigences propres aux ratites (incluant les autruches, les nandous et les émeus)**

L'abattage et l'habillage des ratites ne doivent avoir lieu que dans des établissements pourvus d'installations et d'un équipement qui permettent d'éviter toute contamination des carcasses et de la région éviscérée par des squames ou d'autres contaminants résultant du procédé d'habillage.

**19.1.4 Programme HACCP**

L'exploitant doit disposer d'un système HACCP qui englobe :

- des programmes préalables;
- des contrôles de processus; **et**
- un ou plusieurs plans HACCP.

Au moment de l'élaboration de son plan HACCP, l'exploitant devrait utiliser le modèle générique HACCP pour l'abattage de la volaille élaboré selon le PASA. Il est également conseillé de suivre les étapes recommandées pour l'élaboration et la mise en œuvre du système HACCP (voir le manuel du PASA de l'ACIA). Pour consulter ce manuel, il suffit de cliquer sur l'adresse suivante :

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/manue/tablef.shtml>

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le système HACCP relatif à l'abattage de la volaille, voir le modèle générique correspondant.

**19.1.4.1 Contrôle du processus (CP)**

Les dangers recensés durant l'analyse des dangers peuvent être maîtrisés par les programmes préalables, les points critiques à maîtriser (CCP) ou les contrôles de processus (CP). Les dangers contrôlés par un CP devraient être indiqués comme tels aux formules d'identification des dangers biologiques, chimiques et physiques comprises au plan HACCP tel qu'indiqué au modèle générique.

Les CP relatifs à la volaille DOIVENT être utilisés que par les abattoirs de volaille tel qu'il est décrit au présent chapitre. Pour tout écart à l'égard d'un CCP, il faut évaluer les CP à l'appui dans le cadre des procédures de rectification associées à ce CCP. On trouve ci dessous la liste des CCP et de leurs CP correspondants dans le modèle générique relatif à l'abattage de la volaille :

- CCP-1B Étape 24 - Détection des défauts des viscères :
  - CP 1 (Normes relatives à l'éviscération);
  - CP 2 (Normes relatives à la présentation)
- CCP-2B Étape 30 - Récolte des cous et abattis :
  - CP 1 (Normes relatives à l'éviscération)
- CCP-3B Étape 32 - Examen final :
  - CP 1 (Normes relatives à l'éviscération)
  - CP 2 (Normes relatives à la présentation);
  - CP 3 (Normes relatives à la détection des défauts, groupe de carcasses)
  - CP 4 (Normes relatives à l'habillage des carcasses)
- CCP-4B Étape 34 - Récupération :
  - CP 1 (Normes relatives à l'éviscération);
  - CP 3 (Normes relatives à la détection des défauts, groupe de carcasses)
  - CP 4 (Normes relatives à l'habillage des carcasses)

Les exploitants doivent avoir un programme écrit pour chaque CP. Le programme écrit pour les CP doit répondre aux exigences énoncées dans le présent chapitre et doit aussi inclure des renseignements propres à l'exploitant tels que décrits au manuel sur le PASA, notamment :

- la personne qui effectuera les activités précises;
- les endroits exacts où seront effectués les tests requis;
- les procédures de rectification, y compris les mesures préventives;
- les procédures de vérification.

## **19.2 TRAITEMENT SANS CRUAUTÉ**

### **19.2.1 Exigences générales**

#### **19.2.1.1 Transport**

Les personnes ou les compagnies qui s'occupent du ramassage, du transport et de la livraison à l'abattoir d'animaux pour alimentation humaine sont entièrement responsables du bien-être de ces animaux, et ce, depuis le moment de leur chargement jusqu'au moment de leur déchargement à l'abattoir.

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

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

#### **19.2.1.2 Manipulation sans cruauté**

L'exploitant d'un établissement agréé par le fédéral, tout comme l'exploitant d'un établissement qui vend ses produits au Canada et qui est inspecté par l'ACIA en vertu d'une entente fédérale/provinciale, est entièrement responsable de la manipulation sans cruauté des animaux pour alimentation humaine qui se trouvent dans ses locaux, et ce, aussi bien avant l'abattage que pendant étourdissement/abattage des animaux.

#### **19.2.1.3 Méthodes d'étourdissement**

À l'exception des animaux destinés à un abattage rituel, tous les animaux pour alimentation humaine doivent être insensibilisés (étourdis) avant l'abattage, qu'ils se trouvent dans les locaux d'établissements agréés par le fédéral ou d'établissements qui vendent leurs produits sur le marché intérieur. La méthode d'étourdissement de l'animal doit satisfaire aux exigences de la LIV et du RIV. Tous les dispositifs d'étourdissement doivent être acceptés par l'ACIA. Les méthodes suivantes peuvent être employées pour insensibiliser un animal :

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

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

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

#### **19.2.1.4 Saignée**

La présence de carcasses dont la saignée est inadéquate (carcasses d'une couleur allant de rougeâtre à rouge brique) peut indiquer que des oiseaux sont envoyés vivants dans la cuve d'échaudage. L'exploitant doit établir une limite d'oiseaux de couleur rouge par lot. Lorsqu'on constate un dépassement de la limite établie par la compagnie, que ce soit à la présélection ou après la cuve d'échaudage et avant le dispositif d'ablation de la tête, l'exploitant doit évaluer ses méthodes d'étourdissement et d'abattage. Des actions correctives immédiates doivent être prises pour corriger toute méthode inadéquate d'étourdissement ou de saignée. L'exploitant doit avertir le vétérinaire en chef de la présence d'un nombre excessif de carcasses de couleur rouge.

Une tolérance zéro s'applique aux oiseaux qui seraient encore vivants au niveau de l'entrée de l'échaudage, et qui ne présentent pas d'incision/d'incision à la hauteur du cou, un saigneur devant s'occuper des oiseaux dont le cou n'a pas été incisé automatiquement. Il faut signaler immédiatement ce genre de problèmes au vétérinaire en chef, puis la compagnie doit faire enquête et mettre en place les mesures préventives et actions correctives qui s'imposent.

#### **19.2.2 Responsabilités de l'ACIA**

En ce qui a trait aux animaux pour alimentation humaine qui se trouvent dans des établissements agréés, il appartient aux vétérinaires et aux inspecteurs, en vertu du *Règlement sur la santé des animaux* et du RIV, de surveiller :

- leur transport;
- leur manipulation sans cruauté; et
- leur étourdissement et leur abattage sans cruauté.

##### **19.2.2.1 Mesures réglementaires prises par l'ACIA**

###### **19.2.2.1.1 Livraison à l'abattoir d'animaux pour alimentation humaine**

Toute infraction aux règlements sur le transport doit être communiquée à l'officier vétérinaire régional pour enquête. Le vétérinaire en chef doit recueillir et conserver le plus d'informations possible à ce sujet. Une poursuite judiciaire peut être intentée par l'ACIA, à la suite d'une consultation des conseillers juridiques de l'Agence.

###### **19.2.2.1.2 Logement et manipulation d'animaux pour alimentation humaine avant l'abattage**

Toute condition inacceptable dans laquelle se trouvent les enclos d'attente doit être portée à l'attention de l'exploitant avant qu'elle devienne critique. L'emploi d'installations qui contreviennent à la LIV et au RIV doit cesser jusqu'à ce que l'on ait corrigé la situation.

L'ACIA ne tolère aucun traitement cruel infligé aux animaux pour alimentation humaine dans les locaux d'un établissement.

Si une action corrective n'est pas exécutée alors qu'elle aurait dû l'être, l'ACIA prendra les mesures réglementaires nécessaires, y compris l'arrêt temporaire des opérations d'étourdissement et d'abattage.

**19.2.2.1.3 Étourdissement et abattage d'animaux pour alimentation humaine**

Le personnel d'inspection doit surveiller sur une base permanente l'étourdissement et l'abattage d'animaux pour alimentation humaine. Chaque fois qu'un inspecteur est témoin d'un traitement cruel infligé aux animaux, il doit faire cesser temporairement les opérations d'étourdissement et d'abattage. Ces opérations demeurent interrompues tant que l'exploitant n'a pas exécuté une action corrective efficace. S'il y a manque de collaboration ou s'il y a une infraction évidente aux dispositions du RIV, des poursuites judiciaires peuvent être intentées.

**19.3 INSPECTION/EXAMEN ANTE MORTEM****19.3.1 Généralités****19.3.1.1 Introduction**

Le RIV stipule qu'un examen inspection ante mortem doit avoir lieu dans les 24 heures qui précèdent l'abattage dans un établissement agréé. Il appartient à l'exploitant de s'assurer que seuls des troupeaux soumis à un examen ante mortem soient présentés à l'abattage.

**19.3.1.2 Objectifs**

Les objectifs de l'inspection/examen ante mortem sont les suivants :

- identifier les troupeaux qui montrent des signes évidents de maladie ou d'anomalie, rendant la carcasse impropre à la consommation humaine;
- identifier les troupeaux représentant une menace pour la santé des employés manipulant les carcasses;
- identifier les troupeaux suspects afin qu'ils soient isolés et abattus à part;
- identifier les troupeaux susceptibles d'avoir reçu des antibiotiques ou d'autres substances chimiothérapeutiques;
- identifier les troupeaux pouvant donner lieu à une forte contamination des carcasses durant le procédé d'éviscération;
- identifier les troupeaux qu'on croit atteints d'une maladie à déclaration obligatoire ou d'une maladie exotique;
- juger si les troupeaux peuvent être envoyés à l'abattage; et
- identifier les troupeaux qu'il faut traiter d'une façon spéciale pour ne pas qu'ils souffrent inutilement.

Il est essentiel d'établir un bon système de communication pour que les renseignements obtenus au cours de l'inspection/examen ante mortem soient bien transmis aux inspecteurs responsables de l'inspection post mortem et/ou aux détecteurs de défauts responsables de l'examen post mortem. Cette information est transmise au moyen du formulaire CFIA/ACIA 5476 dûment rempli.

**19.3.1.3 Installations nécessaires**

La direction de l'établissement doit fournir un minimum d'installations pour l'inspection ante mortem (voir le RIV, le chapitre 3 et la section 19.1.3.4 du présent manuel). Par ailleurs, il faut que des employés de l'établissement soient disponibles au besoin pour déplacer et identifier des troupeaux.

**19.3.2 Méthodes ante mortem**

Tous les intervenants qui participent au processus de sélection à la ferme, au transport de la volaille et au processus d'abattage d'oiseaux pour alimentation humaine, y compris

le personnel d'inspection de l'ACIA, ont un rôle à jouer dans l'évaluation de la comestibilité des oiseaux présentés à l'abattage.

Les rôles suivants ont été définis en consultation avec des intervenants du secteur et des représentants du personnel de l'ACIA. D'autres responsabilités concernant le soin et la manipulation d'animaux pour alimentation humaine figurent au chapitre 12 du présent manuel.

### 19.3.2.1 Responsabilités de l'éleveur

L'éleveur doit :

- s'assurer que la version préliminaire de la fiche d'élevage et que la fiche d'élevage accompagnant le troupeau sont remplies, exactes et soumises à temps (MDM, [19.3.4.2.1](#));
- annexer à la fiche d'élevage les ordonnances requises signées par le vétérinaire prescripteur (médicaments dont l'utilisation n'est pas conforme à l'étiquette avec un numéro de référence du service gFARAD [Global Food Animal Residue Avoidance Databank] ou médicaments vendus sur ordonnance seulement comme le prescrit l'association vétérinaire provinciale) (MDM, [19.3.4.4](#));
- donner l'assurance que les délais d'attente appropriés ont été respectés pour les médicaments et/ou les additifs alimentaires;
- respecter les périodes recommandées pour le retrait des moulées et de l'eau (MDM, [19.3.4.2.4.1](#));
- s'abstenir de transporter ou ne pas permettre qu'on transporte tout animal fragilisé (blessé) si le transport risque de lui causer d'autres blessures, un stress et/ou des souffrances inutiles (*Loi et Règlement sur la santé des animaux*, partie XII); et
- ne pas confier d'animaux à un transporteur dont le véhicule et/ou les cageots/cages sont en mauvais état ou ne sont manifestement pas propres.

### 19.3.2.2 Responsabilités du transporteur

Le transporteur doit :

- s'abstenir d'attraper un animal fragilisé (blessé) et de procéder à son chargement (une consultation peut avoir lieu entre l'éleveur, le transporteur, le service des achats de l'abattoir et le vétérinaire du secteur privé sur la capacité physique de l'animal à supporter le transport);
- respecter des densités de logement appropriées en ce qui a trait à la taille des animaux, aux conditions météorologiques locales et à la durée estimée du transport (p. ex. moins d'oiseaux par cageot par temps chaud/très chaud) (Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme (poulets, dindons et reproducteurs du couvoir à l'abattage, Conseil de recherches agroalimentaires du Canada, section 5.2.12);
- consigner de l'information sur les conditions ayant cours dans le poulailler (p. ex. chaleur, humidité);
- consigner de l'information sur les conditions météorologiques et routières :
  - au début de l'attrapage/du chargement; et
  - durant le transport;

- mettre en place, avant l'expédition des oiseaux, des plans d'urgence en cas de retards ou de pannes (autres itinéraires, moyens de transport, refuges pour les oiseaux [si le retard se prolonge], etc.);
- s'assurer que le véhicule de transport et que les cageots/cages sont en bon état (pas de bords coupants, pas de grands trous ou d'ouvertures, bonne solidité structurale) et qu'ils ont été nettoyés et désinfectés correctement avant le départ de l'établissement agréé; cependant, les véhicules de transport, et seulement ceux-ci, peuvent être nettoyés à l'extérieur des lieux de l'établissement si l'exploitant a inclus ces procédures à son système HACCP; et
- tenir les dossiers/registres de transport requis (MDM, [19.3.4.8](#)).

Non seulement le transporteur doit-il offrir une formation à ses employés sur l'entretien de l'équipement, mais il doit s'assurer également que ses camionneurs/animaliers ont reçu une formation adéquate sur la manipulation, l'attrapage et la mise en cageots des oiseaux. Il doit tenir un dossier de formation sur chaque employé.

**À noter :** Il faut apporter une attention spéciale à la manipulation et au transport des pondeuses de réforme en raison de leur physiologie particulière.

### 19.3.2.3 Responsabilités de l'exploitant

#### 19.3.2.3.1 À la réception

L'exploitant doit :

- s'assurer que tous les animaux sont adéquatement protégés et abrités contre les intempéries ou les températures extrêmes (RIV);
- procéder, dans les 24 heures précédant l'abattage, à un examen ante mortem de tous les lots d'oiseaux vivants, qu'ils soient d'origine canadienne ou étrangère; (Seuls des troupeaux ayant fait l'objet d'un examen ante mortem peuvent être présentés à l'abattage [voir la procédure de tri ci-après]. Une procédure complète de tri et d'examen ante mortem des oiseaux doit faire partie du programme HACCP de l'exploitant.)
- examiner la fiche d'élevage soumise (MDM, [19.3.4.2.4.1](#)) et le rapport/journal de bord du camionneur pour chaque lot; demander à un employé désigné d'examiner la fiche d'élevage pour s'assurer de son intégralité et de son exactitude; (Les registres/dossiers concernant chaque examen ante mortem doivent être remplis [incluant l'heure, les constatations, les actions correctives prises au besoin], signés et tenus à jour.)

**À noter :** Si l'exploitant constate des problèmes ou une omission/inexactitude sur la fiche d'élevage ou s'il s'interroge sur l'état de santé du troupeau, les délais d'attente pour les médicaments et l'utilisation de médicaments ou d'additifs alimentaires non conforme à l'étiquette, il doit en discuter avec l'éleveur et corriger l'écart. L'exploitant doit demander au besoin des conseils au vétérinaire en chef concernant la mortalité, une maladie ou l'utilisation de médicaments. Dans le cas de l'utilisation d'un médicament qui n'est pas conforme à l'étiquette, l'exploitant doit remettre au vétérinaire en chef un document qu'il a reçu au préalable de l'éleveur attestant que le délai d'attente établi par le service gFARAD a été respecté [fiche d'élevage, ordonnance signée, numéro de référence du service gFARAD] [MDM, [19.3.4.4](#)].)

- effectuer l'examen d'un échantillon d'animaux en cageots pour déterminer la santé générale du troupeau; si les cageots/cages se trouvent toujours dans le véhicule, examiner seulement les cageots se trouvant sur le périmètre extérieur (faire un tour complet du véhicule à pied sans y monter); si les cageots ont été déchargés dans la zone prévue à cette fin, évaluer tous les cageots (se pencher au besoin pour examiner les cageots les plus en dessous); effectuer un tel examen pour chaque camionnée d'animaux arrivant dans l'aire de réception des animaux vivants et faire les inscriptions requises sur les formulaires de réception des oiseaux vivants de l'exploitant; demander aux employés désignés de l'établissement de réunir des preuves (photographies, témoignages et registres/dossiers) qui serviront à corroborer les écarts identifiés, conformément aux modes opératoires normalisés de l'exploitant.

**À noter :** Idéalement, les photos comprennent une étiquette indiquant la date, l'heure, l'emplacement et l'identité du troupeau (nom de l'éleveur, numéro du poulailler, numéro du lot).

- aviser immédiatement le vétérinaire de l'ACIA lorsque des animaux présentent à leur arrivée à l'abattoir des signes de stress, des blessures, un comportement anormal ou des symptômes de maladies (voir ci-après) ou que le nombre d'animaux morts à l'arrivée est élevé :
  - toux, halètement, étternement
  - écoulement des yeux, des narines, du bec ou du cloaque
  - peau rouge, enflée, irritée
  - extrémités enflées, fractures, ailes/pattes fracturées ou disloquées
  - plumage épars ou abîmé
  - selles anormales (aqueuses, saignantes, de couleur anormale, en grandes quantités, absentes)
  - présence de sang (indiquer l'endroit et l'aspect : couleur, séché ou frais)
  - odeurs fortes (décrire)
  - comportement anormal (apragmatisme ou hypersensibilité au bruit et à la lumière)
  - caroncule enflée ou d'une couleur anormale (bleue, rouge vif ou noire)
- s'assurer que les animaux sont déchargés des véhicules de transport d'une manière sûre et non stressante;
- mettre hors d'usage les cageots/cages pour animaux vivants brisés ou endommagés et noter tout problème lié aux véhicules de transport (p. ex. fuites de gaz d'échappement);
- une fois qu'ils sont complètement vides, nettoyer et désinfecter les cageots/cages et les véhicules de transport pour animaux vivants avant leur départ de l'établissement (MDM, 19.3.5). (Le nettoyage et la désinfection doivent se faire sous la surveillance d'un superviseur, et des registres/dossiers appropriés doivent être tenus.); cependant, les véhicules de transport, et seulement ces derniers, peuvent être nettoyés à l'extérieur des lieux de l'établissement si l'exploitant a inclus ces procédures à son système HACCP.

#### 19.3.2.3.2 Entre la réception et l'accrochage

L'exploitant doit :

- s'assurer que les cageots ne sont pas manipulés rudement et qu'on ne les tire pas/ne les laisse pas tomber sur les convoyeurs;
- s'assurer que les accrocheurs d'animaux vivants enlèvent les oiseaux vivants des cageots en prenant soin de ne pas les blesser (p. ex. membres/ailes fracturés,

lacérations); la cruauté faite aux animaux ou leur manipulation sans précaution (p. ex. donner des coups de pied, frapper, trop serrer) ne sont pas tolérées; cette exigence particulière doit être énoncée clairement dans le mode opératoire normalisé de l'exploitant sur la réception des oiseaux vivants;

- enlever les oiseaux morts des cageots et les placer dans des contenants d'entreposage appropriés pour qu'on puisse par la suite les compter/estimer leur poids et en disposer comme il se doit;
- s'assurer que les oiseaux sont suspendus par les deux pattes; la présence d'oiseaux accrochés par une patte, qui sont fréquemment mal étourdis, souvent stressés et généralement coupés à l'aile ou ailleurs sur le corps par le couteau de saignée, ne doit pas être tolérée;
- s'assurer que les cageots sont complètement vides avant leur entrée dans l'appareil de lavage des cageots; aucun oiseau ne doit entrer dans l'appareil de lavage des cageots; si un tel incident survient, exécuter des actions correctives immédiates, prendre les mesures préventives nécessaires et en informer le vétérinaire en chef;
- s'assurer que les oiseaux qui se sont échappés de leur cageot sont capturés, manipulés et accrochés d'une manière qui n'augmente pas leur risque de blessures ou de stress; faire en sorte que le superviseur de l'aire d'abattage surveille ce point sur une base régulière/permanente.

#### 19.3.2.3.3 Entre l'accrochage et l'échaudage

L'exploitant doit :

- former et superviser le personnel qui s'occupe de l'étourdissement et de l'abattage (saignée) de tous les animaux pour alimentation humaine; évaluer régulièrement les employés et tenir des dossiers sur leur rendement; faire prendre conscience aux employés de leurs responsabilités en matière de manipulation sans cruauté des animaux;
- s'assurer que tous les animaux sont adéquatement étourdis ou insensibilisés avant l'abattage (MDM, 19.2.1.3); utiliser à cette fin l'une des méthodes approuvées prescrites dans la LIV/le RIV; l'animal doit rester insensible à l'incision faite par le saigneur; peu importe la méthode d'étourdissement utilisée, les animaux **doivent être insensibilisés** avant la saignée (sauf pour ce qui est de l'abattage rituel);
- s'assurer que les artères carotides et les veines jugulaires des animaux sont sectionnées d'une manière hygiénique dans les 30 secondes qui suivent l'étourdissement électrique, de sorte que l'animal meure d'une exsanguination (MDM, 19.2.1.3); la saignée peut être manuelle ou mécanique;
- vérifier les plaies de saignée pour s'assurer que l'incision a été faite au bon endroit (sous la mandibule); une tolérance zéro s'applique à la présence d'oiseaux non saignés, car ceux-ci peuvent entrer dans la cuve d'échaudage alors qu'ils sont encore vivants [référence : [www.grandin.com/poultry.audit.html](http://www.grandin.com/poultry.audit.html)];
- s'assurer que les oiseaux sont saignés correctement;
- s'assurer du respect en tout temps des durées de saignée appropriées pour l'espèce (au moins 90 secondes);
- la présence de carcasses de couleur rougeâtre à rouge brique à la présélection peut être un indice de saignée inadéquate; l'exploitant doit fixer une limite quant au nombre d'oiseaux de couleur rouge par lot et faire une surveillance de chaque lot à

cet égard; lorsqu'il constate un dépassement de la limite fixée par la compagnie à la présélection ou en aval de la cuve d'échaudage et en amont de l'arrache-tête, l'exploitant doit évaluer ses procédés d'étourdissement et d'abattage, puis exécuter des actions correctives immédiates pour corriger l'étourdissement inadéquat ou la saignée inadéquate; il doit ensuite informer le vétérinaire en chef de tout incident mettant en cause des oiseaux mal étourdis/saignés, de même que des actions correctives qu'il a exécutées pour résoudre le problème; si les actions correctives exécutées ne permettent pas de résoudre le problème, l'exploitant doit interrompre ses activités d'abattage pendant le temps nécessaire à la conduite d'une enquête sur ses procédés d'étourdissement/de saignée, puis soumettre à l'évaluation du vétérinaire en chef les mesures préventives qu'il compte prendre; il faut que des actions correctives immédiates soient prises pour éviter que le problème ne survienne de nouveau;

- s'assurer que l'équipement d'étourdissement/de saignée fonctionne bien et qu'il est soumis à des vérifications régulières; l'exploitant doit informer l'ACIA de tout incident mettant en cause un étourdissement/abattage inadéquat et tenir les registres/dossiers requis; un manque de suivi sur cette question entraînera une mesure réglementaire de l'ACIA, ce qui peut inclure, sans s'y limiter, une suspension immédiate des activités d'abattage.

Voici une liste non exhaustive des signes d'un étourdissement électrique adéquat (insensibilisation) :

- tête pendante et flasque (alignement parallèle au dos);
- secousses, tremblements; battements d'ailes spasmodiques, non réguliers et peu vigoureux;
- aucune réaction au toucher;
- cessation des mouvements;
- absence de vocalises;
- pas de clignotement des yeux (yeux ouverts, pupille allant de normale à dilatée)
- pas de respiration régulière;
- pas de retour à la sensibilité durant la saignée.

Les animaux ne doivent pas être soumis à plus d'une procédure d'étourdissement.

Voici une liste non exhaustive des signes d'un retour à la sensibilité :

- tête soulevée ou courbée;
- vocalises;
- battements d'ailes vigoureux et/ou réguliers;
- clignotement des yeux;
- déglutition.

#### 19.3.2.4 Responsabilités de l'ACIA

L'inspection ante mortem de la volaille de l'ACIA comprend trois volets :

- révision par un vétérinaire de l'ACIA de la version préliminaire des fiches d'élevage de chaque lot à abattre;
- révision par un vétérinaire de l'ACIA de la fiche d'élevage accompagnant chacun des lots ainsi que du registre de transport (lorsque disponible); et
- inspection d'oiseaux en cageot, soit dans le véhicule de transport, soit dans l'aire de réception, et examen d'oiseaux accrochés sur la chaîne menant à l'aire d'étourdissement, par un vétérinaire de l'ACIA ou un inspecteur de l'ACIA désigné.

Le personnel de l'ACIA doit donc :

- mener une inspection vétérinaire ante mortem pour chaque lot d'animaux livré à l'établissement, ce qui inclut sans s'y limiter :
  - une revue, par le vétérinaire de l'ACIA, de la version préliminaire de la fiche d'élevage pour chaque lot d'animaux à abattre;
  - une revue (avant ou pendant la transformation du lot), par le vétérinaire de l'ACIA, des fiches d'élevage accompagnant chaque lot ainsi que du journal de bord du camionneur;
  - une inspection des oiseaux (avant ou pendant le déchargement du lot) à l'intérieur des cageots se trouvant sur le véhicule de transport;
  - une inspection des oiseaux à l'intérieur des cageots se trouvant dans la zone de déchargement, ou dans la zone réservée à l'étalement du lot ou, encore, au poste où les oiseaux vivants sont suspendus aux crochets sur la chaîne avançant vers les installations d'étourdissement;
- remplir, signer et mettre à jour les registres/dossiers ante mortem sur chaque inspection ante mortem (on trouve à l'annexe A les registres/dossiers ante mortem qui doivent être tenus par l'ACIA). Pour détecter un défaut affichant une prévalence de 1 % et selon un niveau de confiance de 95 % dans un lot d'environ 10 000 oiseaux, il est recommandé que le vétérinaire inspecte environ 300 oiseaux;

**À noter :** L'inspection par un vétérinaire de l'ACIA de la version préliminaire des fiches d'élevage et l'inspection d'oiseaux par un vétérinaire de l'ACIA ou un inspecteur de l'ACIA désigné sont normalement menés avant que ne commence l'accrochage des oiseaux et la transformation du lot, durant les heures normales de travail des vétérinaires de l'ACIA. Toutefois, étant donné que l'ACIA assume une fonction de vérification en vertu du programme HACCP obligatoire, ces opérations peuvent avoir lieu après le début de la transformation du lot (c.-à-d. pour le premier lot abattu le matin, à l'arrivée du vétérinaire de l'ACIA). Des inspecteurs désignés de l'ACIA peuvent aussi examiner les fiches d'élevage définitives et/ou procéder à l'inspection ante mortem jusqu'à ce qu'un vétérinaire de l'ACIA arrive ou se libère.

- déterminer si un abattage immédiat est requis pour éviter des souffrances inutiles aux animaux ou, lorsqu'une maladie est soupçonnée, si le troupeau doit être retenu/testé ou abattu; (Si le vétérinaire soupçonne une maladie animale exotique [MAE], le plan d'urgence pour les MAE propre à l'exploitant doit être mis en œuvre.);
- vérifier la conformité aux lois et règlements administrés par l'ACIA et l'incidence des mesures réglementaires prises à l'égard des non-conformités relevées;
- effectuer, pour les différentes étapes des méthodes ante mortem, les audits prévus dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), les tâches liées au Système de vérification de la conformité (SVC) ainsi que des vérifications ponctuelles fréquentes ou aléatoires; et
- documenter toutes les non-conformités en révisant les notes détaillées des inspections ou les audits, les rapports d'inspection post mortem et les rapports de non-conformité de l'exploitant; en prenant des photographies, en menant des entrevues et en réunissant d'autres preuves. Une collaboration étroite s'impose entre les éleveurs, transporteurs, exploitants et le personnel de l'ACIA durant les inspections, les audits et/ou les enquêtes.

### 19.3.3 Mesures requises dans des circonstances spéciales

**19.3.3.1 Troupeaux suspects, positifs et condamnés**

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

**19.3.3.1.1 Troupeaux suspects**

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

**19.3.3.1.2 Troupeaux positifs**

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

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

**19.3.3.1.3 Troupeaux condamnés durant l'inspection ante mortem**

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

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

Les oiseaux condamnés, et les oiseaux trouvés morts ne doivent jamais être acheminés dans l'aire d'abattage ni dans d'autres aires réservées aux produits comestibles de l'établissement.

**19.3.3.2 Nettoyage et désinfection**

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

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

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

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

Le RIV fournit l'assise réglementaire pour la soumission obligatoire d'information ante mortem et pour la mise en application de cette exigence pour tous les lots de volailles vivantes (autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu) reçues par un établissement enregistré. Il vise également à faciliter l'audit de l'information fournie dans les fiches d'élevage soumises et la mise en œuvre de programmes HACCP à la ferme uniformes tel que mis en place par les associations nationales de producteurs.

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

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

Des copies de la plus récente fiche d'élevage normalisée peuvent être obtenues des offices provinciaux de commercialisation du poulet et/ou du dindon desservant les territoires où se situent les établissements. Cette fiche d'élevage normalisée s'utilise également pour les oiseaux de reproduction de réforme, l'oie, le faisan, la caille, etc. Pour les autres catégories de volaille, les exploitants d'abattoir doivent soit élaborer une fiche personnalisée d'après les fiches d'élevage fournies pour le poulet et/ou le dindon, soit élaborer leur propre fiche, pourvu qu'elle contienne l'information requise.

**Confidentialité des fiches d'élevage entre transformateurs et éleveurs** - Suggestion aux transformateurs :

Indiquer, sous la rubrique ayant trait à la politique de réception de votre plan HACCP, ce qui suit :

« Les exemplaires des fiches d'élevage ne sont distribués que pour l'usage interne du transformateur. »

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

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

### **19.3.4.2 Fiches d'élevage pour les poulets et les dindons**

#### **19.3.4.2.1 Information à soumettre par l'éleveur (ou le producteur)**

Avant d'expédier un premier envoi d'oiseaux vivants à un établissement d'abattage, l'éleveur doit soumettre au transformateur les nom, adresse et numéro(s) de téléphone

du ou des services vétérinaires avec qui il fait affaire. L'éleveur doit également informer le transformateur de tous les changements qu'il a pu effectuer.

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

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

- (4) Type de vaccins administrés dans les couvoirs;
- (5) Nombre de poussins ou de dindonneaux mis en place (y compris les oiseaux supplémentaires), date de mise en place;
- (6) Taux de mortalité (%) : nombre d'oiseaux morts durant l'élevage au poulailler ou dans un lot donné. Formule :  $[(\text{point } 5 - \text{point } 14) / (\text{point } 5) * 100]$ ;
- (7) Type d'élevage pour les dindons (extérieur ou intérieur);
- (8) Tous les vaccins/médicaments non alimentaires utilisés (incluant les dates) et pour lesquels une période de retrait s'applique;
- (9) Tous les aliments médicamenteux (pour lesquels une période de retrait s'applique) utilisés dans les deux (2) dernières rations animales, dans le cas des dindons, et dans la dernière ration animale, dans le cas des poulets;
- (10) Incidents particuliers, flambées de maladies (y compris celles qui ont nécessité un traitement médical) pendant la croissance (problèmes respiratoires, diarrhée, etc.);
- (11) Origine des moulées animales : mélangées à la ferme ou commerciales (dans le dernier cas : spécifier s'il s'agit de granulés ou de farine moulue); et
- (12) Moment (heure : minute) de la levée des distributeurs d'aliments. Moment prévu de l'abattage et, par conséquent, la période proposée pour le retrait des moulées (selon le moment de la levée des distributeurs d'aliments et le moment anticipé de l'abattage), conformément aux spécifications du transformateur. Le transformateur ne doit pas planifier le ramassage des oiseaux tant qu'il n'a pas reçu les données requises aux points (1) à (11).

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

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

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

- (16) Poids moyen des oiseaux (calculé comme suit : poids des camions avec chargement moins poids des camions sans chargement; résultat divisé par le nombre d'oiseaux reçus);
- (17) Moment (heure : minute) du début du déchargement des oiseaux, pour chaque camion;
- (18) Nombre de morts à l'arrivée, pour chaque camion;
- (19) Taux (%) de condamnation (pour les conditions liées à la ferme) et les données de comparaisons pour déterminer le classement du lot par rapport à la moyenne des condamnation dans les 12 derniers mois (mise à jour tous les 6 mois) pour la catégories de poids similaire;
- (20) Type de condamnation (pour au moins trois principaux défauts liés au poulailler) et taux (%) de parties condamnées pour les 3 à 5 lots précédents (si les renseignements ont été consignés) : p. ex. nombre de kg condamnés / nombre de kg transformés.

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

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

##### 19.3.4.2.4.1 Version préliminaire

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

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

##### 19.3.4.2.4.2 Version complète

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

Si des volailles sont transportées au même établissement en plusieurs camionnées, une seule fiche d'élevage est nécessaire et doit accompagner la première camionnée.

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

De plus, si un poulailler n'est pas entièrement vidé au même moment et si diverses zones ou aires ne sont pas soumises au même protocole de retrait des moulées, différentes fiches d'élevage doivent être remplies pour chaque envoi.

Si un troupeau arrive à l'abattoir sans fiche d'élevage complète, l'exploitant doit communiquer immédiatement avec l'éleveur pour lui demander de lui envoyer sans délai l'information manquante. Le vétérinaire en chef doit en être avisé, et l'abattage du troupeau doit être reporté à plus tard.

Si l'éleveur ne peut être rejoint ou s'il refuse de fournir l'information manquante, le transformateur doit l'informer que les volailles seront abattues conformément à la procédure décrite plus loin dans le présent chapitre, sous la rubrique « Mesures réglementaires prises par l'ACIA à l'égard de fiches d'élevage manquantes ou incomplètes ».

#### 19.3.4.3 Fiches d'élevage pour les poules et oiseaux de reproduction de réforme

Vous trouverez dans la présente section l'information à soumettre avant l'abattage pour chaque lot de volaille adulte (poulets ou oiseaux de reproduction de réforme, dindes mi-lourdes) aux fins d'examen par le transformateur et le vétérinaire en chef. Toutes les données pertinentes (points 9, 14, 16 et 17) doivent être saisies dans la base de données informatisée par l'exploitant.

En ce qui concerne les oiseaux vivants importés des États-Unis, une fiche d'élevage similaire et les renseignements ante mortem requis aux points (1) à (17), ainsi qu'une déclaration des éleveurs américains qui atteste de l'état sanitaire de chaque élevage importé, doivent être fournis au vétérinaire en chef et au responsable de l'éviscération à l'arrivée de chaque lot.

#### **19.3.4.3.1 Information à soumettre par l'éleveur de poules et d'oiseaux de reproduction de réforme**

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

- (1) Nom et adresse de l'éleveur et/ou code permanent individuel.
- (2) Numéro du poulailler/identification de l'exploitation.
- (3) Identification du lot\*/numéro de l'élevage.

\* L'exploitant doit inclure la définition de « lot » dans son système HACCP.

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

- (4) Âge des oiseaux (en semaines).
- (5) Tous les vaccins utilisés (y compris les dates) depuis que les poulettes ont été mises en place dans les poulaillers à un âge approximatif de 20 semaines.
- (6) Tous les médicaments ajoutés aux aliments et à l'eau au cours des 120 derniers jours.
- (7) Incidents particuliers, flambées de maladies (y compris celles qui ont nécessité un traitement médical) pendant la période de ponte.
- (8) Moment prévu par le transformateur pour l'attrapage des oiseaux et moment (jour : heure : minute) de la dernière distribution de moulées ou du retrait des moulées avant le chargement.

L'exploitant ne doit pas planifier le ramassage des oiseaux tant qu'il n'a pas reçu les données requises aux points (1) à (7).

#### **19.3.4.3.2 Information à soumettre par le responsable de l'attrapage et/ou par le transporteur concernant les poules ou les oiseaux de reproduction de réforme**

- (9) Moment (jour : heure : minute) du début de l'attrapage des oiseaux, pour chaque camion.
- (10) Nombre d'oiseaux expédiés.
- (11) Nombre de cageots faisant partie de l'envoi et superficie du fond de chaque cageot (pour les besoins de l'exploitant, le type de cageot peut suffire).

#### **19.3.4.3.3 Information à soumettre par le transformateur et/ou à tirer du profil de l'éleveur concernant les poules ou les oiseaux de reproduction de réforme**

- (12) État des oiseaux à leur arrivée (secs, mouillés, etc.).
- (13) Poids moyen des oiseaux (calculé comme suit : poids des camions avec chargement moins poids des camions sans chargement; résultat divisé par le nombre d'oiseaux reçus).
- (14) Moment (jour : heure : minute) du début du déchargement des oiseaux, pour chaque camion.
- (15) Nombre d'oiseaux morts à l'arrivée.
- (16) Taux (%) de condamnation (pour au moins trois principaux défauts liés au poulailler) et pourcentage (%) de carcasses pour les 3 à 5 lots précédents.

- (17) Type de condamnation (pour au moins trois principaux défauts liés au poulailler) et taux (%) de parties condamnées pour les 3 à 5 lots précédents (si les renseignements ont été consignés) : p. ex. nombre de kg condamnés / nombre de kg transformés.

#### 19.3.4.4 Mesures requises pour éviter la présence de résidus de médicaments utilisés de façon non conforme à l'étiquette

##### 19.3.4.4.1 Définitions des types de médicaments et services de référence connexes

- **Canadian Global Food Animal Residue Avoidance Databank (cgFARAD) :**

Le cgFARAD est un service de conseil d'experts destiné aux vétérinaires aux prises avec des questions concernant les résidus chimiques et médicamenteux dans les tissus animaux destinés à la consommation. Cependant, le service cgFARAD ne donne aucune recommandation en matière de délai d'attente pour les médicaments ne comportant pas de DIN, numéro d'identification de médicament. Pour avoir un DIN, un médicament doit avoir été enregistré au Canada pour utilisation chez les humains ou chez une espèce animale, au moins.

Les vétérinaires voulant communiquer avec le service cgFARAD : Les vétérinaires qui prescrivent une utilisation de médicament non conforme à celle mentionnée sur l'étiquette peuvent obtenir une recommandation en matière de délai d'attente, qui sera déterminé en fonction des renseignements contenus dans la base de données gFARAD (global Food Animal Residue Avoidance Database), en communiquant avec le service cgFARAD par téléphone, au numéro 1-866-CGFARAD, ou par courriel à l'adresse [cgfarad@umontreal.ca](mailto:cgfarad@umontreal.ca) ou [cgfarad@usask.ca](mailto:cgfarad@usask.ca).

**À noter :** Pour obtenir une réponse du volet canadien de la gFARAD, un service universitaire gratuit indépendant de l'ACIA ou de la DMV, il faut parfois compter jusqu'à trois semaines. Certaines demandes plus courantes peuvent toutefois être traitées plus rapidement.

Le vétérinaire en chef peut communiquer avec le service cgFARAD au 1-866-CGFARAD ([cgfarad@umontreal.ca](mailto:cgfarad@umontreal.ca)) pour discuter des fondements scientifiques du délai d'attente figurant sur la fiche d'élevage avec des vétérinaires spécialisés en pharmacocinétique.

- **Distribution de médicaments d'urgence (DMU) :**

Autorisation en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues* visant à permettre au fabricant d'un nouveau médicament de vendre une quantité limitée du nouveau médicament à un vétérinaire praticien. Il s'agit d'un nouveau médicament qui n'est pas commercialisé au Canada et dont le vétérinaire a besoin pour diagnostiquer ou traiter une urgence médicale chez un ou des animaux dont il s'occupe. Le permis délivré par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) de Santé Canada (SC) visant une DMU devrait mentionner un délai d'attente déterminé par la DMV en fonction des renseignements fournis par le fabricant du médicament.

- **Ingrédients pharmaceutiques actifs (IPA) :**

Composés qui peuvent être utilisés comme ingrédients dans la fabrication de médicaments ou par des particuliers pour traiter des animaux d'élevage. Souvent, on ne connaît ni la composition ni la pureté des IPA, et ceux-ci n'ont pas de limite maximale de résidus (LMR) ni de numéro d'identification de médicament (DIN, Drug Identification Number ou numéro d'identification du médicament). On ne peut donc déterminer de délai d'attente pour un IPA. La volaille ne devrait pas être traitée avec un IPA. Les troupeaux traités avec un IPA doivent être soumis à un dépistage avant d'être envoyés à l'abattoir,

ou ils doivent être abattus, s'il y a lieu, après les avoir soumis à la procédure « Retenir et tester » (voir la section 19.3.4.4.7 ci-après).

- **Limite de détection :**

Sensibilité maximale des analyses de laboratoire pour la détection de résidus en particulier. Cette limite se situe entre 1 et 10 ppb; on peut aussi parler de résidus nuls ou de concentration « zéro ».

- **Limite maximale de résidus (LMR) et limite administrative maximale de résidus (LAMR) :**

Concentrations maximales de médicaments permises dans les tissus comestibles vendus en tant qu'aliments (p. ex. gras ou muscles de poulet). La limite maximale de résidus (LMR) figure au tableau III du titre 15 du *Règlement sur les aliments et drogues*. On peut consulter les LMR et les LAMR sur le site Web de Santé Canada à l'adresse URL suivante :  
[http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr\\_versus\\_new-nouveau-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr_versus_new-nouveau-fra.php)

- **Médicaments approuvés :**

Médicaments qui ont fait l'objet d'une évaluation et d'une approbation par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) de Santé Canada (SC) et qui portent une étiquette officiellement approuvée donnant tous les renseignements sur les utilisations permises, y compris ce qui suit :

- les espèces animales visées (p. ex. poulet et/ou dindon);
- les indications thérapeutiques (p. ex. pour prévenir les coccidioses ou pour traiter une maladie respiratoire);
- la voie d'administration (p. ex. eau, aliments ou injection);
- la plage des doses à administrer, la fréquence d'administration et la durée du traitement;
- les précautions à respecter, dont un délai d'attente, le cas échéant.

Il se peut qu'aucun délai d'attente ne soit indiqué sur l'étiquette d'un médicament approuvé par SC. Lorsque c'est le cas, cela signifie qu'aucun délai n'est nécessaire pour garantir la salubrité des aliments pour la consommation humaine. (SC a informé l'ACIA que, pour des raisons pratiques, un délai d'attente de zéro correspond à six [6] heures suivant la dernière dose administrée à l'oiseau.)

Tous les médicaments approuvés par SC ont un DIN (Drug Identification Number ou numéro d'identification du médicament).

- **Médicaments interdits :**

Médicaments dont SC interdit la vente en vue de leur utilisation auprès d'animaux pour alimentation humaine. Les animaux traités au moyen de tels médicaments sont considérés comme falsifiés au sens de la *Loi sur les aliments et drogues*, du *Règlement sur les aliments et drogues* et du RIV, même si l'on ne détecte aucun résidu.

Parmi les médicaments dont l'utilisation auprès de la volaille destinée à l'alimentation humaine est interdite en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, mentionnons les suivants :

- le chloramphénicol;
- les composés de 5-nitrofurane;
- le clenbutérol;
- le diéthylstilbestrol (DES);

- les substances exogènes à action œstrogène;
- les substances à action œstrogène.

La liste des médicaments interdits se trouve sur le site Web de la DMV :

[http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/banned\\_drugs\\_list\\_interdit\\_medicaments-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/banned_drugs_list_interdit_medicaments-fra.php)

- **Médicaments non approuvés :**

Médicaments sans DIN, ou numéro d'identification du médicament, c'est-à-dire qui n'ont jamais été approuvés par un organisme de réglementation canadien.

- **Médicaments vétérinaires illicites :**

La *Loi sur les aliments et drogues* et le *Règlement sur les aliments et drogues* font référence à la vente illégale de médicaments, mais non aux « médicaments illicites » proprement dits. Ainsi, vente illégale se rapporte à la vente de médicaments non approuvés au Canada.

- **Numéro de référence de l'ACVA :**

Numéro de référence associé à chacune des inscriptions du tableau de référence de l'ACVA. Pour les nouveaux cas, consulter le service cgFARAD et utiliser le numéro de référence attribué par ce dernier jusqu'à ce que les données aient été intégrées dans le tableau de référence de l'ACVA.

- **Permis d'utilisation unique (vaccins) :**

Permis émis en vertu de la *Loi* et du *Règlement sur la santé des animaux* par la Section des produits biologiques vétérinaires (SPBV), Division de la santé des animaux terrestres ACIA, permettant à des vétérinaires d'importer des États-Unis des produits biologiques vétérinaires non homologués au Canada qui seront utilisés, sous leur surveillance, dans des situations urgentes. Cette disposition vaut uniquement pour les produits homologués par le Center for Veterinary Biologics (CVB), du Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS), du United States Department of Agriculture (USDA) pour la vente aux États-Unis. Les produits importés doivent être expédiés directement par le fabricant et utilisés sous la surveillance du vétérinaire qui les a importés. L'étiquette du produit devrait mentionner le délai d'attente.

- **Tableau de référence de l'Association canadienne des vétérinaires aviaires (ACVA) :**

Compilation historique, présentée sous la forme d'un tableau, des données de l'Association canadienne des vétérinaires aviaires et des recommandations du service cgFARAD aux vétérinaires praticiens responsables de volailles. Les recommandations visant de nouvelles demandes sont ajoutées au fur et à mesure qu'elles sont reçues. Les renseignements suivants accompagnent chaque inscription :

- le nom générique et la marque nominale du médicament;
- les espèces;
- la maladie/état pathologique;
- la plage de dosage;
- la voie d'administration;
- le délai d'attente recommandé par le service cgFARAD;
- la date de la recommandation ci-dessus;
- le numéro de référence de l'ACVA.

L'accès est cependant réservé aux vétérinaires autorisés qui sont membres de l'ACVA. Toutes les inscriptions du tableau proviennent des plus récentes données du service

cgFARAD (celles figurant sur les originaux, mais desquels on a retranché les renseignements nominatifs). L'ACVA s'occupe du site Web et des mises à jour concernant les délais d'attente pour les médicaments (ces mises à jour ont lieu au moins une fois tous les deux ans).

Un vétérinaire en chef de l'ACIA, qui n'est pas membre de l'ACVA, peut communiquer avec le vétérinaire spécialiste du Réseau de programmes du Centre opérationnel pour obtenir une copie du tableau de référence de l'ACVA aux fins d'un usage personnel. Le tableau doit être considéré comme un document confidentiel et ne peut être montré qu'à des vétérinaires de l'ACIA ou à des membres de l'ACVA.

- **Utilisation non conforme à l'étiquette :**

Utilisation d'un médicament de manière autre que celle qui figure sur l'étiquette, la notice d'accompagnement ou la monographie de tout produit pharmaceutique approuvé par SC (p. ex. administration à un bovin ou même à un dindon d'un médicament destiné aux poulets; administration d'une dose supérieure à celle recommandée).

**À noter :** Aux fins de la présente section, utilisation non conforme à l'étiquette englobe toute utilisation non indiquée sur l'étiquette (voir la définition donnée plus loin dans la présente section).

- **Utilisation non indiquée sur l'étiquette :**

Expression signifiant qu'un médicament non approuvé est utilisé d'une manière qui n'a jamais été reconnue par un organisme de réglementation canadien. Elle englobe l'utilisation d'un médicament dans le cadre d'une urgence médicale ou l'utilisation d'un vaccin en vertu d'un permis d'utilisation unique.

#### **19.3.4.4.2 Utilisation non conforme à l'étiquette**

Il peut arriver que les vétérinaires doivent utiliser des médicaments de façon non conforme à l'étiquette pour prévenir et/ou traiter diverses maladies chez la volaille et assurer ainsi la salubrité des aliments destinés aux humains et/ou le bien-être des animaux. Le but de la présente politique est de garantir le respect des exigences de la réglementation canadienne et d'assurer la salubrité des aliments destinés aux humains. La présente politique ne vise donc pas à limiter le droit des vétérinaires de prescrire des médicaments, droit qui est la responsabilité partagée des vétérinaires et des organismes provinciaux de réglementation de la profession de vétérinaire. L'utilisation non conforme à l'étiquette d'aliments médicamenteux doit absolument faire l'objet d'une ordonnance par un vétérinaire en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*.

Lorsqu'un vétérinaire prescrit une utilisation de médicament non conforme à l'étiquette, l'éleveur doit envoyer une copie de l'ordonnance du vétérinaire et le numéro de référence de l'ACVA, au plus tard, au moment où il envoie la version préliminaire de la fiche d'élevage. Si les troupeaux sont traités avec des médicaments utilisés d'une façon non conforme à ce qui est indiqué sur l'étiquette après que la version préliminaire de la fiche d'élevage a été envoyée au transformateur, l'éleveur doit transmettre immédiatement une copie de l'ordonnance du vétérinaire ainsi que le numéro de référence de l'ACVA au transformateur, et ce, avant l'expédition des animaux.

#### **19.3.4.4.3 Ordonnance et détermination du délai d'attente pour l'utilisation de médicaments non conforme à l'étiquette**

Lorsqu'il doit prescrire une utilisation de médicaments non conforme à l'étiquette, le vétérinaire doit remettre à l'éleveur une ordonnance sur laquelle figure le délai d'attente ainsi que le numéro de référence de l'ACVA ou du cgFARAD, pour que l'éleveur puisse inscrire ce numéro sur la version préliminaire de la fiche d'élevage. Pour s'assurer que le délai d'attente respecte les exigences réglementaires canadiennes, le vétérinaire peut consulter le tableau de référence de l'ACVA ou communiquer avec le service cgFARAD.

#### **19.3.4.4.4 Déclaration, sur la fiche d'élevage, d'une utilisation de médicaments non conforme à l'étiquette**

Dans le cas d'une utilisation de médicaments non conforme à l'étiquette, l'éleveur doit remplir la fiche d'élevage comme à l'habitude. Il doit également joindre à la version préliminaire de la fiche d'élevage une copie de l'ordonnance du vétérinaire sur laquelle figure le délai d'attente ainsi que les renseignements suivants : le nom du vétérinaire ayant prescrit le médicament, la date de la prescription, la maladie ou l'état pathologique traité et le numéro de référence de l'ACVA.

#### **19.3.4.4.5 Évaluation de l'information médicale figurant sur la fiche d'élevage**

L'exploitant doit mettre à jour son système HACCP en ce qui a trait à la réception de la volaille vivante. Ce système doit permettre de prévenir les dangers associés aux résidus de médicaments à partir de l'information contenue sur la fiche d'élevage.

Pour consulter sur papier l'information relative aux produits pharmaceutiques approuvés par SC se trouvant dans les sites Web susmentionnés, on peut consulter l'ouvrage

« Compendium of Medications for Poultry », publié par North American Compendiums Ltd., C.P. 39, Hensall (Ontario) N0M 1X0 (téléphone : 1-800-350-0627).

Pour les médicaments dont l'addition aux aliments des animaux est autorisée, consulter le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM) à l'adresse suivante : <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/feebet/mib/cmibf.shtml>.

L'exploitant doit choisir au moins un employé, lequel sera formé par le vétérinaire en chef, pour évaluer les renseignements qui figurent sur la version préliminaire des fiches d'élevage. Toutes les fiches indiquant qu'un médicament vétérinaire a été utilisé pour traiter ou prévenir une maladie doivent être soumises au vétérinaire en chef.

Si la version préliminaire d'une fiche d'élevage indique l'utilisation d'un médicament approuvé, mais qu'elle ne mentionne aucun délai d'attente, le transformateur doit communiquer avec l'éleveur pour obtenir l'information. Il ne doit pas planifier le ramassage des oiseaux tant qu'il n'a pas reçu une version préliminaire modifiée de la fiche d'élevage.

Le transformateur doit immédiatement aviser le vétérinaire responsable qu'une utilisation de médicament non conforme à l'étiquette figure sur la fiche d'élevage.

L'information figurant sur les fiches d'élevage relativement à l'utilisation de médicaments vétérinaires doit être évaluée lors de l'examen ou de l'inspection ante mortem, effectué à l'abattoir, au moyen de l'Arbre de décision - Évaluation des médicaments figurant sur les fiches d'élevage (voir la section 19.3.4.4.5.2 ci-après).

#### 19.3.4.4.5.1 Vaccins

L'utilisation de vaccins suppose elle aussi des délais d'attente pour les raisons suivantes :

- assurer l'absence de tissus lésés ou de résidus de médicaments au point d'injection;
- assurer l'absence de résidus d'agents de conservation dans les tissus comestibles; et
- protéger les humains et/ou les animaux des agents pathogènes pouvant se trouver dans les vaccins vivants.

Les sites Web mentionnés précédemment indiquent également les délais d'attente pour les vaccins à usage vétérinaire (voir la section précédente). Les délais d'attente pour ces vaccins, tels qu'ils sont indiqués sur l'étiquette approuvée par la Section des produits biologiques vétérinaires, Division de la santé des animaux terrestres (DSAT), de l'ACIA, doivent également être inscrits sur les fiches d'élevage. Normalement, le délai d'attente pour les vaccins est d'au moins 21 jours.

#### 19.3.4.4.5.2 Arbre de décision - Évaluation des médicaments figurant sur les fiches d'élevage

**Question 1.** Médicament interdit?

- Si oui** = FALSIFIÉ. Les troupeaux doivent être condamnés lors de l'examen ou de l'inspection ante mortem.
- Si non** = Aller à la question 2.

**Question 2.** Médicament approuvé?

- Si oui** = Aller à la question 3.
- Si non** = Aller à la question 4.

**Question 3.** Le médicament a-t-il été utilisé conformément à l'étiquette?

- Si oui** = Abattage autorisé.  
**Si non** = Aller à la question 4.

**Question 4.** Utilisation non conforme à l'étiquette - Y a-t-il une copie de l'ordonnance du vétérinaire?

- Si oui, et** que l'ordonnance du vétérinaire indique un délai d'attente obtenu du service cgFARAD ou du tableau de référence de l'ACVA ou une DMU ou d'un vaccin figurant sur un permis d'utilisation unique;  
**ou** que le troupeau a été testé et qu'un exemplaire du rapport de laboratoire (voir ci-après), indiquant que les concentrations sont conformes aux LMR canadiennes, aux LAMR ou qu'aucun résidu n'est détecté, est joint à l'ordonnance;
- Alors** = Autoriser l'abattage.  
**Si non** = « Retenir et tester ».

Les troupeaux traités avec des médicaments utilisés de façon non conforme à l'étiquette sont abattus, s'il y a lieu, après les avoir soumis à la procédure « Retenir et tester » (voir la section 19.3.4.4.7 ci-après) s'ils sont reçus à l'abattoir sans un exemplaire de l'ordonnance du vétérinaire et sans l'un ou l'autre des éléments suivants :

- le numéro de référence de l'ACVA ou du cgFARAD;
- un exemplaire du formulaire DMU émis par SC et sur lequel figure un délai d'attente;
- un exemplaire du permis d'utilisation unique d'un vaccin délivré par la SPVB (Section des produits biologiques vétérinaires) de l'ACIA et une copie de l'étiquette correspondante sur laquelle figure un délai d'attente.

Le vétérinaire en chef peut, en tout temps et pour quelque raison que ce soit (antécédents d'un éleveur en matière de conformité, observation d'une pathologie quelconque à l'éviscération, examen de toute autre information), exiger que l'on soumette un troupeau donné à un dépistage de résidus de médicaments. Dans chaque cas, il faut consulter le vétérinaire spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel pour s'assurer que les analyses sont justifiées. Tous les coûts associés à ces analyses sont assumés par l'exploitant.

#### **19.3.4.4.6 Tests sur des oiseaux/troupeaux vivants dans les cas d'une utilisation non conforme à l'étiquette de médicaments**

L'éleveur peut, avec l'accord de son vétérinaire, faire tester ses troupeaux qui ont été traités avec des médicaments utilisés de façon non conforme à l'étiquette, avant de les expédier. L'exécution de tels tests repose uniquement sur la décision de l'éleveur et ne peut pas être exigée par l'ACIA. L'éleveur doit joindre le rapport de laboratoire produit à la suite de ces tests à la version préliminaire de la fiche d'élevage.

Pour que le vétérinaire en chef de l'ACIA affecté à l'établissement d'abattage sous inspection fédérale accepte le rapport de laboratoire mentionné au paragraphe précédent, toutes les conditions suivantes doivent être remplies :

- le rapport doit être préparé par un laboratoire accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) ou un laboratoire provincial ou universitaire utilisant une méthode approuvée internationalement pour l'analyse du médicament vétérinaire ou du métabolite correspondant;
- les échantillons des troupeaux traités qui sont envoyés au laboratoire accrédité doivent être prélevés, sous la supervision d'un vétérinaire praticien détenant un permis d'exercice provincial qui est spécialisé dans le domaine de la volaille, sur des oiseaux vivants qui sont représentatifs du troupeau;

- le rapport de laboratoire doit indiquer que les concentrations sont conformes aux limites maximales de résidus (LMR) canadiennes ou aux limites administratives maximales de résidus (LAMR) canadiennes applicables (voir le tableau III du titre 15 du *Règlement sur les aliments et drogues* ou le site Web de la DMV [LAMR]), ou indiquer qu'aucun résidu du médicament, ou du métabolite correspondant, utilisé de façon non conforme à l'étiquette, n'a été détecté.

Les troupeaux qui sont reçus à l'abattoir sans garantie que les exigences canadiennes en matière de résidus de médicaments vétérinaires ont été respectées (tel qu'il est décrit précédemment) sont abattus, s'il y a lieu, après les avoir soumis à la procédure « Retenir et tester » (voir la section 19.3.4.4.7 ci-après).

#### 19.3.4.4.6.1 Examen des rapports de laboratoire

Les produits de volaille sont considérés comme étant falsifiés si les rapports de laboratoire montrent que les exigences réglementaires canadiennes relatives aux résidus de médicaments vétérinaires n'ont pas été respectées. Ces rapports de laboratoire doivent être envoyés à la Division des programmes des viandes (DPV), afin que SC puisse évaluer les risques pour la salubrité des aliments ainsi que la possibilité d'utiliser l'un ou l'autre des produits condamnés pour la préparation d'aliments pour animaux.

Les LMR canadiennes et les LAMR canadiennes pour les médicaments vétérinaires sont énumérées sur le site Web suivant :

[http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr\\_versus\\_new-nouveau-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/vet/mrl-lmr/mrl-lmr_versus_new-nouveau-fra.php)

#### 19.3.4.4.7 Retenir et tester

Il faut retenir et tester les troupeaux qui ont été traités avec des médicaments utilisés de façon non conforme à l'étiquette et qui sont reçus à l'abattoir sans une copie de l'ordonnance du vétérinaire et sans que l'un des documents suivants n'ait été joint à la fiche d'élevage :

- le numéro de référence de l'ACVA ou du cgFARAD;
- un rapport de laboratoire concernant les tests effectués sur le troupeau vivant (voir la section précédente);
- un exemplaire du formulaire d'utilisation d'urgence de médicament émis par la DMV de SC, sur lequel figure un délai d'attente; ou
- un exemplaire du permis pour le vaccin délivré par la SPBV de l'ACIA ainsi qu'une copie de l'étiquette sur laquelle figure le délai d'attente.

L'exploitant doit isoler et retenir tous les produits comestibles (et décider de la façon de les conserver : au frais ou congelés) jusqu'à ce qu'il reçoive les résultats des analyses pour le médicament en question, ou son principal métabolite, d'un laboratoire accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) ou un organisme équivalent. Pour toute question, le vétérinaire en chef peut communiquer avec le vétérinaire spécialiste du Réseau de programmes (inspection de la volaille) du Centre opérationnel.

Les coûts des analyses, ainsi que toutes les dépenses connexes, sont assumés par l'exploitant. Le vétérinaire en chef peut également communiquer avec le vétérinaire spécialiste du Réseau de programmes (inspection de la volaille) du Centre opérationnel ou le bureau du gestionnaire national, Élaboration et évaluation des programmes, Programme d'échantillonnage pour la détection des résidus chimiques, à l'Administration centrale de l'ACIA, pour obtenir des renseignements sur les laboratoires accrédités par le CCN ou d'autres laboratoires aptes à analyser des médicaments en particulier.

L'exploitant doit communiquer avec le laboratoire qu'il a choisi pour vérifier que ce dernier possède la compétence nécessaire pour procéder aux tests qu'il y a lieu d'effectuer et pour obtenir des renseignements sur le mode d'échantillonnage et

d'expédition. Les spécimens suivants (emballés séparément, selon les instructions du laboratoire) sont généralement prélevés pour constituer un échantillon représentatif du lot concerné :

- 5 pilons;
- 5 foies; et
- 150 g de reins intacts (non broyés).

Un exemplaire des résultats d'analyse de laboratoire et la fiche d'élevage correspondante doivent être transmis au vétérinaire spécialiste du Réseau de programmes (inspection de la volaille) du Centre opérationnel; celui-ci peut à son tour demander conseil à l'Administration centrale de l'ACIA.

Les produits doivent être condamnés, sous réserve de l'approbation de l'Administration centrale de l'ACIA, dans l'une ou l'autre des circonstances suivantes :

- on a utilisé un médicament interdit;
- on a détecté des résidus d'un médicament non approuvé (quelle qu'en soit la concentration) dans des produits comestibles;
- on a déterminé que la concentration des résidus était supérieure à la LMR ou à la LAMR fixée par SC; et
- on a détecté des résidus d'un médicament pour lequel il n'existe aucune LMR canadienne ou aucune LAMR canadienne.

Conformément à la *Loi* et au RIV, les produits dans lesquels on détecte la présence de tels résidus sont considérés comme falsifiés, et leur vente à des fins d'alimentation humaine est interdite en vertu de la *Loi* et du *Règlement sur les aliments et drogues*.

#### 19.3.4.5 Mesures réglementaires prises par l'ACIA à l'égard de fiches d'élevage manquantes ou incomplètes

L'exploitant d'un abattoir peut choisir l'une ou l'autre des trois options suivantes lorsqu'un troupeau arrive à son établissement pour être abattu et qu'il n'est pas accompagné d'une fiche d'élevage dûment remplie :

##### Option no. 1

Abattre le troupeau, sous réserve qu'il traite tous les produits carnés récoltés en tant que matières non comestibles; ou

##### Option no. 2

Reporter l'abattage, sous réserve qu'il ait obtenu une approbation du vétérinaire en chef et l'assurance que la fiche manquante ou incomplète arrivera entre-temps; ou

##### Option no. 3

Abattre le troupeau, sous réserve que les mesures additionnelles suivantes soient prises pour assurer la maîtrise des dangers chimiques et biologiques pour lesquels l'information est incomplète :

- le vétérinaire en chef réduit la vitesse de chaîne d'éviscération jusqu'à ce que l'exploitant montre qu'il maîtrise les accidents d'éviscération et les états pathologiques du troupeau en question; et
- le vétérinaire en chef isole et retient (au nom de l'ACIA) tous les produits carnés comestibles récoltés sur le lot jusqu'à ce que l'exploitant reçoive les originaux des rapports d'analyse d'un laboratoire accrédité (analyses réalisées aux frais de l'exploitant) confirmant le respect des limites maximales de résidus (LMR) pour les médicaments vétérinaires figurant au titre 15 de la RAD et énumérés au chapitre 5 du présent manuel.

De plus, l'exploitant doit mener une enquête afin de déterminer comment et pourquoi le lot est parvenu à l'abattoir sans être accompagné d'une fiche d'élevage dûment remplie. Un rapport doit être soumis au vétérinaire en chef. Ce rapport doit inclure les actions de suivi prises afin d'éviter que le problème ne survienne de nouveau.

#### **19.3.4.6 Base de données post mortem**

Au sein de l'établissement, l'information doit être transmise au responsable de l'éviscération et doit être accessible au vétérinaire en chef pour fins de vérification aléatoire avant l'accrochage des oiseaux vivants. Les données requises aux points 18) à 20), à la section 19.3.4.2.2, portant sur le dernier lot transformé provenant d'un poulailler donné doivent être introduites dans la base de données informatisée de l'exploitant et mises à la disposition du responsable de l'éviscération et du vétérinaire en chef de trois (3) à cinq (5) jours avant le transport d'un autre lot d'oiseaux de ce poulailler à l'établissement d'abattage.

#### **19.3.4.7 Certificat de condamnation**

Afin que l'éleveur ait à sa disposition toute l'information nécessaire pour prendre des actions correctives au besoin et améliorer ses pratiques d'élevage, il faut que des mécanismes de retour de l'information du transformateur à l'éleveur ont été conjointement élaborés par le personnel de l'ACIA et les associations sectorielles nationales.

#### **19.3.4.8 Période de conservation des registres/dossiers**

Le transformateur doit conserver pendant une période minimale de un (1) an les registres/dossiers se rapportant aux fiches d'élevage et la base de données post mortem correspondante afin que le personnel de l'ACIA puisse les examiner sur place.

#### **19.3.5 Assainissement des cageots et des camions**

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

### **19.4 MÉTHODES D'HABILLAGE**

La direction de l'établissement a la responsabilité de s'assurer que tous les procédés d'habillage sont menés de façon hygiénique et assurent la fabrication de produits de viande non falsifiés qui sont propres à l'alimentation humaine ou animale (les Normes relatives à l'habillage des carcasses figurant dans ce chapitre doivent être suivies). Il appartient au personnel d'inspection de vérifier les procédures des employés de l'établissement.

#### **19.4.1 Méthodes d'habillage de la volaille**

##### **19.4.1.1 Saignée**

La saignée doit être effectuée de façon hygiénique. Cette opération doit durer au moins 90 secondes.

##### **19.4.1.2 Plumaison et lavage**

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

Afin d'éviter que *Salmonella* et d'autres bactéries n'adhèrent à la peau, on doit procéder au lavage des carcasses dans les quinze (15) secondes qui suivent la plumaison et le transfert des carcasses. Il doit y avoir un nombre suffisant de jets d'eau aux deux postes de lavage, et leur débit et pression doivent être adéquats, de façon que puissent être enlevées complètement toutes les matières étrangères visibles de la surface de la carcasse, y compris les matières étrangères se trouvant sur les jarrets et toute surface du cou exposée à la suite de la saignée ou de la décapitation.

#### 19.4.1.3 Ablation des glandes uropygiennes, des têtes et des pattes

Les glandes uropygiennes, les têtes et les pattes peuvent être enlevées des carcasses de volaille, soit avant, soit après l'éviscération. L'ablation des glandes uropygiennes, des têtes et des pattes, si elle est effectuée avant l'éviscération, ne doit se faire que sur des carcasses déjà plumées et adéquatement lavées. Les pattes présentées pour inspection ou examen post mortem avec la carcasse doivent être exemptes de contamination visible (p. ex. fumier).

#### 19.4.1.4 Éviscération

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

- suspendre les carcasses de façon à permettre l'examen de la cavité abdominale, des viscères ainsi que de l'extérieur de la carcasse;
- éviter toute contamination croisée (les têtes et les cous ne doivent pas traîner sur aucun équipement de la chaîne d'éviscération);
- enlever l'eau accumulée dans la région du cloaque avant d'ouvrir la carcasse;
- l'intégrité du tractus gastro-intestinal (TGI) doit être maintenu du dégagement du cloaque et de l'ouverture jusqu'aux opérations d'éviscération pour toutes les espèces de volailles incluant les volailles exotiques (les Normes relatives à l'éviscération figurant dans ce chapitre doivent être suivies);
- éviter de pratiquer une incision plus longue qu'il n'en faut pour permettre l'éviscération;
- ne manipuler la cavité abdominale qu'avec des mains ou du matériel visiblement propres;
- présenter les viscères de façon à permettre l'examen post mortem (les Normes relatives à la présentation figurant dans ce chapitre doivent être suivies);
- éviscérer les carcasses de façon à empêcher toute contamination par les matières fécales.

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

**À noter :** Les reins et les organes reproducteurs peuvent être laissés dans la carcasse dans le cas de jeunes poulets dont le poids vif moyen est inférieur à 2,7 kg ou de jeunes canards dont le poids vif moyen est inférieur à 4 kg.

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

Avant la réfrigération, la carcasse doit être lavée adéquatement à l'aide d'un appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses qui est approuvé. Si le lavage intérieur-extérieur

des carcasses se fait à la main, il faut que l'eau pénètre à l'intérieur de l'orifice supérieur du thorax pour obtenir un lavage et un égouttement satisfaisants.

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

#### 19.4.1.5 Application d'une pellicule d'eau durant l'éviscération

L'exploitant dont l'équipement d'éviscération est conçu pour détacher complètement les viscères peut pulvériser de l'eau dans la cavité abdominale et sur les viscères s'il respecte l'ensemble des conditions suivantes :

- les opérations de coupage du cloaque, d'ouverture abdominale et d'éviscération sont incluses au système HACCP de l'exploitant;
- l'eau pulvérisée sur les carcasses et/ou les viscères pendant les opérations de coupage du cloaque, d'ouverture abdominale et d'éviscération est appliquée avec une pression et un volume consistant et adéquat;
- le résultat des tests courants de dépistage d'*E. coli* (de type générique) indique la conformité aux exigences de l'USDA sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (décrites au chapitre 11, section sur les É-U de ce manuel);
- l'application de la pellicule d'eau ne vient pas compromettre l'examen post mortem (p. ex. par une trop grande accumulation d'eau dans la cavité);
- l'application de la pellicule d'eau ne fait pas disparaître les signes évidents de maladie.

**À noter :** L'exploitant dont l'équipement ne sépare pas complètement les viscères de la carcasse durant l'éviscération n'est pas autorisé à pulvériser les carcasses ou les viscères, sauf si cet équipement a été soumis avec succès à un test selon le PROTOCOLE GÉNÉRIQUE (voir l'annexe C du présent chapitre).

#### 19.4.1.6 Programme des Normes relatives à l'éviscération (NE)

Dans le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA), les mesures de contrôle du processus (CP) sont définies comme étant des mesures qui, lorsqu'elles sont utilisées à un point ou à une étape donnés du processus, contribuent à améliorer l'efficacité des CCP (points critiques à maîtriser) ou des activités d'inspection post mortem connexes.

Les NE sont un CP afin de prévenir et de contrôler la contamination accidentelle de la cavité abdominale et/ou de l'ouverture de la cavité abdominale qui survient durant les opérations de coupage du cloaque, d'ouverture de la cavité abdominale ou d'éviscération. Les présentes normes contribuent à améliorer l'efficacité des procédés suivants :

- détection des défauts des viscères;
- détection des défauts de la cavité et parage /examen final;
- récupération des abattis et des cous; et
- retransformation / reconditionnement / récupération de chair comestible

##### 19.4.1.6.1 Volets des Normes relatives à l'éviscération (NE)

Les NE, à titre d'outil de surveillance, comportent les deux (2) grands volets suivants :

- évaluation du processus; et
- évaluation des mesures correctives.

L'évaluation du processus consiste à surveiller la contamination accidentelle qui survient durant les opérations de coupage du cloaque, d'ouverture de la cavité abdominale ou

d'éviscération, comme le prévoient les NE. Cette évaluation, qui est effectuée à une fréquence constante sur des lots successifs, permet de déterminer si le processus continue de répondre aux normes.

L'évaluation des mesures correctives consiste à évaluer l'efficacité des mesures correctives exécutées par suite du rejet d'un échantillon. Cette évaluation détermine si les correctifs exigés ont été mis en place afin permettant que le processus soit de nouveau maîtrisé. Exigences relatives aux installations du poste de surveillance sur la chaîne

L'évaluation peut être exécutée au même emplacement que celle afférent aux normes relatives à la présentation. Pour de plus amples informations concernant les exigences relatives aux installations du poste de surveillance des NE, voir la section « Construction des établissements et de l'équipement » des Normes sur la présentation, dans le présent chapitre.

#### 19.4.1.6.2 Emplacements de la surveillance sur chaîne des NE

La surveillance des NE sont exécutés immédiatement après les opérations d'éviscération (incluant l'employé de soutien, si exigé) et avant les détecteurs des défauts des viscères et/ou de la cavité (incluant la manipulation de la carcasse et/ou des viscères par un autre employé) de façon à éviter le biais d'échantillonnage. L'emplacement des tests afférents au programme des normes relatives à la présentation peut être utilisé.

#### 19.4.1.6.3 Formation du surveillant des NE de l'établissement

Le surveillant des NE de l'établissement doit être formé et accrédité selon le Protocole de formation décrit à l'annexe B du présent chapitre.

#### 19.4.1.6.4 Méthodes d'échantillonnage

La méthode d'échantillonnage des vérifications sur chaîne à l'égard des NE doit être semblable à l'échantillonnage au hasard spécifié pour les normes de détection de défauts (NDD), décrites à la section 19.6.2.5.2.6, « Méthodes d'échantillonnage ». Cependant, l'évaluation doit se limiter à l'ouverture de la cavité abdominale (tel que défini plus loin) et à la cavité de la carcasse.

#### 19.4.1.6.5 Fréquence des tests, taille des échantillons et critères d'acceptation

Les valeurs d'acceptation et de rejet provisoires illustrées dans cette section sont basées sur les données recueillies au cours d'une étude nationale fait par l'ACIA et le secteur de l'industrie. Ces valeurs doivent être utilisées durant une phase de transition de 12 mois pour faciliter le passage de l'outil de surveillance propre à l'établissement à l'application des normes dont il est question ici. Aussi, ces valeurs pourront être modifiées à la fin du projet pilote selon les données recueillies jusqu'à ce moment-là, et ce, avec l'accord de l'ACIA et des transformateurs.

Un employé accrédité de l'établissement doit mener des tests prévus à l'horaire sur un nombre spécifié de carcasses et de viscères correspondants, à chaque heure.

Les tailles d'échantillonnage, les valeurs d'acceptation et de rejet devant être utilisées durant la période transitoire dans les projets pilotes sont indiquées au tableau suivant :

NORMES RELATIVES À L'ÉVISCÉRATION - POULET, POULE ET DINDON						
Fréquence des tests, taille des échantillons et valeurs d'acceptation et de rejet						
Taille du lot	Évaluation du processus	Évaluation des mesures correctives	Poulet et poule		Dindon	
			Ac	Re	Ac	Re

≤ 5 000 c/h (max.1 heure/lot)	32 carcasses (chaque heure)	32 carcasses (dans les 10 minutes)*	3	4	5	6
≥ 5 001 c/h (max.1 heure/lot)	50 carcasses (chaque heure)	50 carcasses (dans les 10 minutes)*	5	6	8	9
c/h = carcasses à l'heure Ac = valeur d'acceptation; Re = valeur de rejet * Période approximative requise avant qu'on puisse évaluer l'effet des actions correctives aux postes afférents au programme des NE						

#### 19.4.1.6.6 Défauts liés aux NE

Aux fins des NE, l'ouverture de la cavité abdominale est définie comme étant l'ouverture pelvienne de la carcasse comprenant les tissus se trouvant entre la pointe du bréchet, le bout de la queue et les deux os du bassin.

L'évaluation des opérations d'éviscération doit inclure la présence des deux (2) défauts suivants soit à l'ouverture de la cavité et/ou à la cavité de la carcasse:

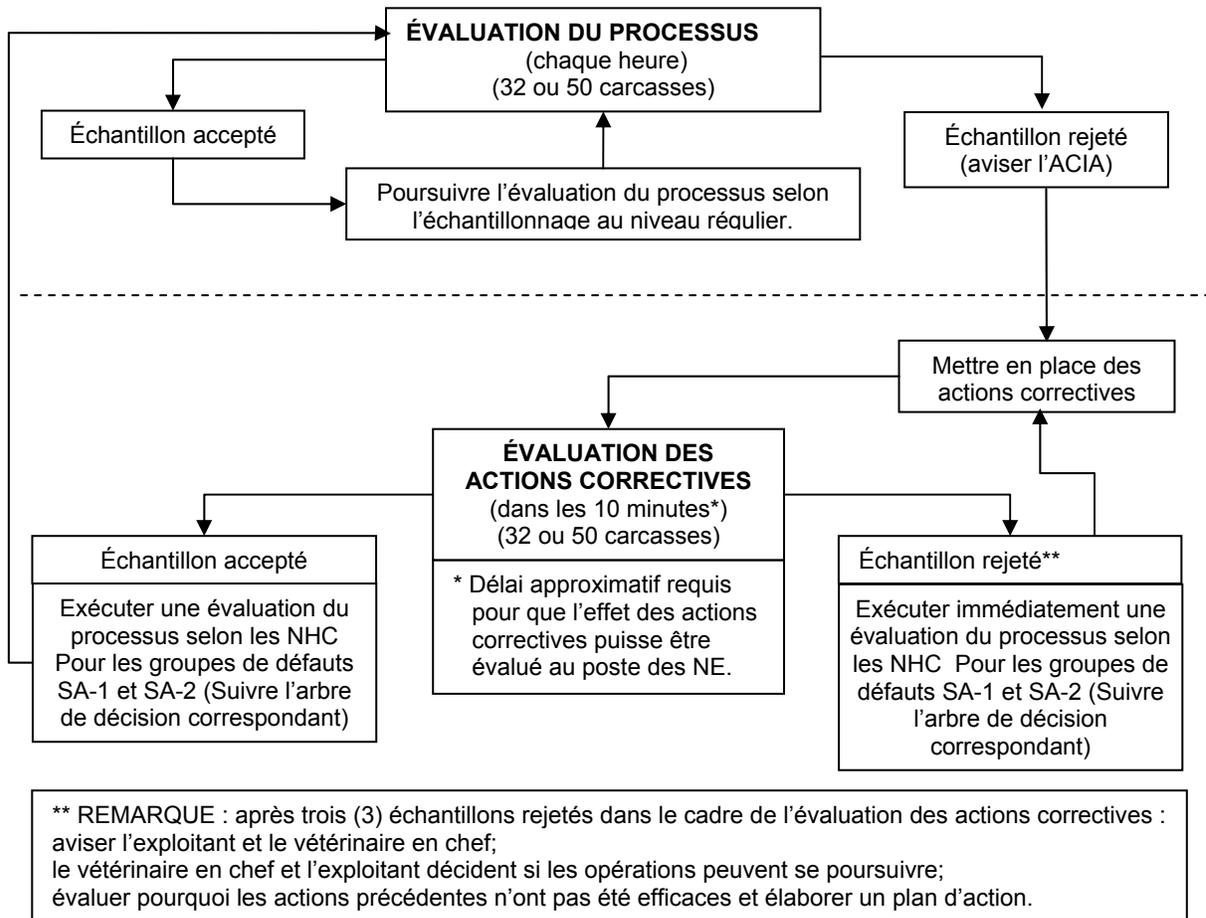
##### Contamination fécale

Toute matière identifiable provenant du tractus gastro-intestinal inférieur (intestin, cæcum, cloaque), qui se trouve à l'intérieur de la cavité et dans la région de l'ouverture de la cavité abdominale.

##### Contamination par l'ingesta

Toute matière provenant du tractus gastro-intestinal supérieur (jabot, gésier ou proventricule). Une contamination par de l'ingesta sec qui est localisée (c.-à-d. ne dépassant pas la dimension d'une pièce de dix cents) ou quelques grains isolés ne comptent pas comme un défaut.

#### 19.4.1.6.7 Arbre de décision des NE



**Le Règlement sur l'inspection des viandes a préséance sur les actions recommandées dans cet arbre de décision.**

#### 19.4.1.6.8 Registre des défauts – (NE)

Un registre des NE distinct doit être utilisé pour chaque espèce.

Pour les exploitants utilisant plusieurs périodes de travail par jour, les résultats des tests de chaque période de travail sont considérés de façon indépendante (parce que le personnel d'exploitation et de supervision n'est pas le même d'une période de travail à l'autre) et consignés sur des registres de défauts distincts (NE).

Les carcasses sont comptabilisées comme étant des unités d'échantillonnages non conformes si elles présentent l'un ou l'autre des défauts visibles spécifiés à la section [19.4.1.6.7](#), « Défauts liés aux NE », du présent chapitre. Lorsqu'une unité d'échantillonnage présente plus d'un défaut, compter un seul défaut (p. ex. une carcasse contaminée par de la matière fécale et par de l'ingesta = une carcasse non conforme).

Les défauts sont répertoriés, le total est calculé, puis on détermine l'acceptabilité du lot en comparant les résultats obtenus aux valeurs d'acceptation et de rejet applicables.

Une copie du registre de défauts relatifs aux NE est présentée à l'annexe A du présent chapitre.

#### 19.4.1.6.9 Mesures à prendre en cas de perte de contrôle du processus

Lorsque l'évaluation du processus démontre une perte de contrôle, l'exploitant doit mener une enquête afin d'en déterminer la cause et de mettre en place des mesures correctives efficaces. L'efficacité des mesures correctives est mesurée en exécutant une « Évaluation de mesures correctives ». La mise en œuvre d'autres mesures correctives et d'autres évaluations des mesures correctives sont exigées jusqu'à ce que l'acceptation d'un (1) échantillon atteste de la conformité aux normes. Des mesures préventives efficaces doivent être élaborées et mises en œuvre afin de prévenir la réoccurrence, tel que spécifié au système HACCP écrit de l'exploitant.

Si l'évaluation des mesures correctives est insatisfaisante, d'autres mesures correctives doivent être mises en œuvre. Aussi, une évaluation selon les Normes relatives à l'habillage des carcasses doit être effectuée pour le groupe de défauts NA-1 (matières fécales) et le groupe de défauts NA-2 (ingesta) pour s'assurer que les carcasses contaminées n'entrent pas au système de refroidissement. Suite à l'évaluation selon les NHC, l'arbre de décision relatif aux NHC doit être suivi selon les résultats obtenus.

Le *Règlement sur l'inspection des viandes* a préséance sur les actions recommandées dans l'arbre de décision relatif aux NE (à n'importe quel moment, des actions correctives peuvent être exigées par le Vétérinaire en charge).

#### 19.4.1.6.10 Responsabilités du personnel de l'ACIA

Le personnel de l'ACIA s'assure que les NE sont mises en œuvre par l'exploitant et exécutées selon les exigences de la présente section et du programme écrit de l'exploitant. Le personnel de l'ACIA s'acquitte de ses responsabilités en exécutant des tests indépendants et/ou des tests de corrélation avec le surveillant de l'établissement.

Un test indépendant ou un test de corrélation est requis au moins une fois par demi horaire de travail/chaîne d'éviscération. Un minimum de deux tests de vérification (un test indépendant et un test de corrélation) doit être exécuté et enregistré par un vétérinaire à chaque semaine. Les registres doivent prouver que chaque mois, chacun des vétérinaires assignés à l'établissement ont fait au moins un test de chaque type.

Le personnel de l'ACIA peut exécuter un test additionnel à tout moment pour obtenir une assurance supplémentaire de la maîtrise du processus ou s'il estime que les normes ne sont pas respectées pour une raison ou une autre.

Les résultats des tests peuvent être inscrits dans un registre de défauts (NE) distinct ou dans les registres/dossiers de l'exploitant; on doit pouvoir distinguer les résultats des tests de l'ACIA des résultats obtenus par le surveillant des NE de l'exploitant.

Aussi, on doit indiquer s'il s'agit d'un test indépendant ou d'un test de corrélation mené avec le surveillant de l'industrie.

##### 19.4.1.6.10.1 Tests indépendants de l'ACIA

Le personnel de l'ACIA exécute les tests indépendants aux fins de vérification des tests d'évaluation menés par l'exploitant selon les paramètres suivants.

- les tests sont exécutés sur chaque chaîne d'éviscération à des moments choisis au hasard et selon la méthode décrite précédemment à la section [19.4.1.6.5](#), « Méthode d'échantillonnage »;
- lorsqu'un test de corrélation est exécuté, il remplace le test indépendant aléatoire prévu à l'horaire durant cette demi période de travail;
- si un test indépendant coïncide avec un test mené par le surveillant de

l'établissement, l'inspecteur doit mener un test de corrélation au lieu d'un test indépendant;

- la taille de l'échantillon est la même que celle utilisée par l'exploitant;
- si l'échantillon est rejeté, le surveillant des NE fait immédiatement un autre test d'évaluation du processus, puis entreprend toute action corrective requise selon l'Arbre de décision; et
- le résultat de chaque test est comparé au registre/dossier de surveillance de l'établissement. Si les résultats du test de l'ACIA ne concordent pas avec ceux de l'exploitant, l'inspecteur discute des résultats obtenus avec le surveillant des NE de l'exploitant et informe le vétérinaire en chef.

L'Arbre de décision - NE est employé par le surveillant de l'établissement; le personnel de l'ACIA s'en sert à titre de référence.

#### **19.4.1.6.10.2 Tests de corrélation**

Durant les tests de corrélation, le personnel de l'ACIA évalue les tests exécutés par le surveillant des NE de l'exploitant selon les paramètres suivants.

- Les tests sont exécutés sur chaque chaîne d'éviscération. La fréquence peut être augmentée selon la conformité de l'exploitant aux NE. Ces tests remplacent les tests indépendants de l'ACIA prévu à l'horaire pour cette demi période de travail.
- Un membre du personnel d'inspection de l'ACIA examine les carcasses examinées par le surveillant de l'établissement, les deux faisant leur examen en même temps.
- Le surveillant est évalué pour déterminer s'il utilise la bonne méthode d'échantillonnage, interprète correctement les défauts, remplit dûment les formulaires, suit les règles de décision et met en œuvre un processus d'action corrective au besoin.

Si l'évaluation de l'ACIA révèle que le processus de l'éviscération et/ou la surveillance de ce processus ne sont pas adéquats, l'exploitant doit exécuter immédiatement les actions correctives requises. Le vétérinaire en chef décide si la méthode écrite doit être réévaluée et modifiée en conséquence.

### 19.4.2 Méthodes d'abattage et d'habillage applicables au lapin domestique

De façon générale, l'abattage et l'habillage des carcasses de lapin se font en suivant la méthode décrite pour la volaille dans le présent chapitre. Toutefois, il faut :

- maîtriser adéquatement les dangers propres aux lapins identifiés dans le plan HACCP de l'exploitant, et ce, entre la réception et l'expédition;
- insensibiliser les lapins avant l'accrochage (méthode à privilégier); si la méthode d'insensibilisation choisie nécessite l'accrochage du lapin vivant, supporter celui-ci et l'insensibiliser immédiatement après l'accrochage;
- éviter toute contamination de la carcasse par des mains, des couteaux et des peaux sales;
- éviter toute contamination par des poils pendant l'écorchement; après l'écorchement, rincer la carcasse à l'eau pour enlever les peluches de poils; s'assurer, avant le rinçage, que la carcasse est exempte de tout autre signe de contamination visible.

#### 19.4.2.1 Réception des lapins

Non seulement l'exploitant doit-il respecter les mesures énoncées à la section 19.2.1 du présent chapitre, mais il lui faut également transférer dans des cageots appartenant à l'abattoir des lapins qui ne se trouvent pas, à leur réception, dans des cageots qui, de par leur température, ventilation, entretien et propreté, sont propices au bien-être des lapins.

Chaque lot reçu à l'abattoir devrait être accompagné d'une lettre de garantie de l'éleveur contenant de l'information pertinente quant aux traitements reçus, aux délais d'attente ainsi qu'à la période proposée de retrait des moulées.

#### 19.4.2.2 Insensibilisation

Plusieurs méthodes peuvent être utilisées pour insensibiliser les lapins.

- Étourdissement électrique. L'électronarcose est obtenue par le passage d'une décharge électrique au niveau de la boîte crânienne. Un courant d'au moins 140 mAmps et 100 volts doit être appliqué pendant 3 secondes. Cet état d'inconscience peut être obtenu au moins de deux (2) façons. On peut :
  - appliquer sur la boîte crânienne des électrodes en « V » qui font passer le courant à travers le cerveau, puis suspendre le lapin inconscient à la chaîne d'habillage;
  - suspendre l'animal vivant sur une chaîne mobile qui le fera passer dans un bassin d'eau électrifiée, comme on le fait pour le poulet (si cette technique est utilisée, un employé qualifié portant un équipement de protection approprié doit supporter l'animal jusqu'à son insensibilisation adéquate).
- Pistolet percuteur pénétrant : cette technique est permise lorsqu'un pistolet percuteur adapté aux petits animaux est utilisé et qu'un petit nombre de lapins sont abattus.
- Pistolet percuteur non pénétrant : ce type de pistolet est privilégié car il permet une insensibilisation rapide et efficace dans les modules de transport avant l'accrochage.

D'autres méthodes existent et/ou sont utilisées pour insensibiliser et/ou abattre les lapins. Par contre, pour éviter des souffrances inutiles aux animaux, les méthodes suivantes sont interdites au sein des abattoirs fédéraux :

- insensibilisation par élongation atlanto-axiale;
- décapitation rapide par incision dorsale sans insensibilisation préalable;
- insensibilisation par un coup asséné derrière la tête;
- insensibilisation par l'application d'un couteau électrique sur le museau et/ou sur la tête.

**19.4.2.3 Accrochage**

Comme il est mentionné précédemment, l'accrochage doit être effectué une fois que l'animal est insensibilisé; autrement, l'animal doit être supporté jusqu'à son insensibilisation complète.

La manipulation des lapins vivants peut se faire en empoignant la peau du cou et/ou les oreilles pour autant que les membres arrière soient soutenus (cela permet d'éviter les ruades et les blessures à l'animal et au manipulateur).

**19.4.2.4 Saignée**

La saignée doit durer au moins 90 secondes pour que la mort par exsanguination de l'oiseau s'ensuive. La saignée doit être effectuée en sectionnant simultanément les artères carotides et les veines jugulaires. Elle peut être effectuée par approche ventrale ou dorsale (incision au niveau de l'espace intervertébral atlanto-axial). Dans les deux cas, la plaie de saignée et la surface de décapitation doivent être enlevées ultérieurement.

**19.4.2.5 Habillage**

- Une douche préliminaire avant le dépouillement est fortement suggérée pour diminuer les probabilités de contamination par les poils libres.
- Comme pour toutes les autres espèces animales, une fois une première incision faite à travers la peau, le couteau doit être assaini avant de procéder aux autres incisions dans le processus de dépouillement/d'écorchage.
- Une fois la saignée complétée, les trois pattes libres sont coupées au niveau des articulations carpiennes et tarsiennes en s'assurant qu'il n'y a pas d'éclats d'os tranchants et/ou de poils qui se détachent. Une fois que les incisions primaires ont été faites à travers les poils et la peau, comme dans le cas de pattes non écorchées, les pattes doivent être recoupées de façon à éliminer la zone contaminée. Il est à noter qu'il est possible de couper les pattes arrière une fois le dépouillement presque terminé en les désarticulant et en pratiquant une incision franche dans l'espace tibio-tarsien. Cette méthode a l'avantage d'éliminer une seconde incision et d'éviter la présence d'éclats d'os et la contamination.
- L'écorchage doit se faire minutieusement de façon à prévenir la contamination par les poils. À l'instar d'autres espèces animales, il est suggéré, chez le lapin, de retarder le dégagement du rectum après le dépouillement : la traction exercée sur le rectum lors de l'écorchage des pattes amène une contamination de la région périrectale (bassin) si le rectum a été dégagé.
- Un rinçage immédiat après l'écorchage et avant le transfert sur la chaîne d'éviscération est fortement recommandé pour diminuer la présence possible de poils.

**19.4.2.6 Éviscération**

- Durant le processus d'éviscération, les intestins, la vessie, l'estomac et la rate peuvent être enlevés avant l'inspection (sauf sur indication contraire de l'inspecteur), car ils n'apportent rien au processus d'inspection et comportent un risque de contamination de la carcasse.
- Les reins doivent être décapsulés avant leur présentation à l'inspection.
- Le foie peut être laissé attaché à la carcasse après enlèvement de la vésicule biliaire; il peut aussi être présenté séparément à l'inspection.

- Les cœurs de lapins, s'ils sont récoltés pour la consommation humaine, doivent être incisés pour éliminer tout caillot à l'intérieur des ventricules.

#### **19.4.2.7 Refroidissement**

Les carcasses de lapin et leurs sous-produits doivent respecter les mêmes critères liés à la température et à la vitesse de refroidissement que les carcasses de volaille et leurs sous-produits. Cependant, lorsque de l'eau est utilisée, aucune absorption d'eau n'est permise selon le RIV.

#### **19.4.3 Abattage rituel**

Lors de l'abattage rituel, un animal, s'il est entravé de façon appropriée, peut être abattu (saignée) sans être étourdi, pour autant que l'abattage soit effectué par une personne expérimentée.

L'abattage doit se faire par une seule incision. Les veines jugulaires et les artères carotides doivent être sectionnées complètement et simultanément pour permettre une insensibilisation et une exsanguination rapides de l'animal.

##### **19.4.3.1 Abattage rituel halal**

Section à élaborer.

##### **19.4.3.2 Abattage rituel casher**

Section à élaborer.

**19.5 AUTRES MÉTHODES APPLICABLES À L'AIRE D'ÉVISCÉRATION****19.5.1 Récupération**

L'exploitant peut choisir de traiter les carcasses accidentellement contaminées par le contenu du tractus gastro-intestinal en récupérant les morceaux non contaminés à un poste de récupération et/ou à un poste de retransformation.

Des opérations de récupération peuvent avoir lieu, sous réserve :

- que l'exploitant ait mis en place les installations requises (voir le chapitre 3);
- que les opérations se déroulent de manière rapide et sanitaire;
- que les critères utilisés pour décider du sort à réserver aux carcasses soient respectés;
- qu'il n'y ait pas de surcharge au(x) poste(s) en raison d'une accumulation de carcasses;
- que les produits comestibles ne soient pas contaminés par des produits non comestibles ou par un équipement contaminé.

**19.5.2 Retransformation et reconditionnement hors chaîne****19.5.2.1 Définitions**

Les définitions de retransformation hors chaîne et de reconditionnement hors chaîne se trouvent dans le glossaire du présent chapitre (voir la section 19.1.2 du présent manuel).

**19.5.2.2 Exigences générales**

Les exploitants peuvent choisir de traiter les carcasses accidentellement contaminées avec du contenu gastro-intestinal et les carcasses affectées de pathologies localisées à l'intérieur de la cavité abdominale à une station hors chaîne de retransformation et/ou de reconditionnement.

Voici les exigences à respecter pour garantir une retransformation satisfaisante des carcasses de volaille contaminées et un reconditionnement satisfaisant des carcasses présentant des lésions pathologiques localisées :

- L'exploitant d'un établissement qui souhaite appliquer la retransformation et/ou le reconditionnement hors chaîne a élaboré un protocole écrit sur la retransformation et/ou le reconditionnement hors chaîne; ce protocole a été approuvé par le vétérinaire en chef et l'exploitant a obtenu une acceptation conditionnelle l'autorisant à amorcer une période de validation.
- L'exploitant a mis en place des installations adéquates (voir le chapitre 3 du présent manuel et également la section 19.1.3.12 du présent chapitre); l'exploitant peut utiliser les postes de récupération pour la retransformation et/ou le reconditionnement hors chaîne.
- La décision sur le sort des carcasses est prise conformément aux critères de jugement énoncés à la section 19.7 du présent chapitre.
- La retransformation et/ou le reconditionnement hors chaîne des carcasses de volaille a lieu dans les 15 minutes qui suivent l'enlèvement des carcasses de la chaîne d'éviscération, ce qui permet de limiter la prolifération/l'adhésion de bactéries et le dessèchement/l'altération de la couleur des carcasses.
- L'exploitant a pris des mesures pour éviter une contamination croisée attribuable au contact des carcasses les unes avec les autres.
- Les accidents d'éviscération sont contrôlés par les « Normes relatives à l'éviscération ».
- Si l'exploitant décide de retransformer les carcasses dont l'intérieur est contaminé par des matières fécales, de la bile, de l'ingesta et/ou des matières étrangères, le protocole écrit de l'exploitant spécifie le type (un ou plus) de contamination qui doit

être enlevée dans le cadre de la retransformation hors chaîne; si la période de validation initiale n'inclut pas tous les types de contamination, l'ajout d'un type de contamination est considéré comme un changement important, et il faut que le procédé soit validé de nouveau.

- Le protocole écrit spécifie si le jabot est enlevé ou non avant la retransformation.
- L'enlèvement du jabot doit être fait d'une manière hygiénique et sans causer de contamination ultérieure.
- Durant les opérations de rinçage des carcasses, l'eau de rinçage est rapidement évacuée de la cavité abdominale et ne s'y accumule pas.
- Si les carcasses sont placées directement dans le système de refroidissement après la retransformation et/ou le reconditionnement hors chaîne, il faut que tous les défauts visés par les Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC) aient été enlevés au préalable.
- Si l'exploitant ne parvient pas à traiter assez rapidement les carcasses, leur nombre étant trop important pour la capacité des installations et/ou des effectifs, ces carcasses sont mises de côté par l'exploitant en tant que carcasses rejetées par l'exploitant et ne sont pas consignées sur le **rapport** de condamnation de l'ACIA.

### 19.5.2.3 Processus d'acceptation

Le processus d'acceptation par l'ACIA du protocole de retransformation et/ou de reconditionnement hors chaîne de l'exploitant doit suivre les étapes suivantes :

- Une demande est soumise au vétérinaire en chef.
- Le vétérinaire en chef et un spécialiste des programmes d'inspection de la volaille effectuent une vérification sur place des installations (à l'aide de la Grille d'évaluation pré-opérationnelle) et du protocole écrit de l'exploitant (lequel doit inclure les circuits utilisés pour l'acheminement des produits et la circulation des employés).
- Lorsque la Grille d'évaluation pré-opérationnelle est dûment remplie et que la vérification sur place des installations et du protocole écrit a été effectuée, la période de validation sur 20 quarts de travail peut être amorcée.
- Après la période de validation sur 20 périodes de travail, les résultats de la Grille d'évaluation post-opérationnelle, des tests de dépistage d'*E. coli* et des tests de surveillance organoleptique sont analysés par l'équipe des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel. Si les résultats sont acceptables, le spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel accepte le protocole au nom de l'ACIA.

### 19.5.2.4 Processus de validation

L'efficacité des procédés de retransformation et/ou de reconditionnement doit être validée conformément à un protocole écrit de l'exploitant. Des tests de validation distincts doivent être menés pour les opérations de retransformation et les opérations de reconditionnement. Ces tests peuvent cependant être effectués en même temps.

Pour l'exploitant dont les opérations sont réparties sur deux quarts de travail sur la chaîne d'abattage, une seule validation est nécessaire pour ces deux quarts de travail, sous réserve qu'il n'y ait pas de grandes divergences opérationnelles entre celles-ci. Toutes les carcasses retransformées et/ou reconditionnées doivent avoir une chance égale d'être échantillonnées.

Pour l'exploitant qui abat de multiples catégories de volaille (p. ex. poulets à griller, poules de réforme, dindons), une période de validation distincte s'applique à chacune des catégories abattues. Des volailles de même catégorie mais de poids différent (p. ex. poulets à griller, poulets à rôtir, dindons de toutes les fourchettes de poids) peuvent être regroupées dans une seule période de validation.

**19.5.2.4.1 Tests de dépistage d'*E. coli***

Les opérations doivent être validées au moyen des méthodes de prélèvement et d'analyse en laboratoire des échantillons applicables à *E. coli* (de type générique). Ces méthodes sont décrites dans les exigences de l'USDA sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (voir la section des États-Unis, au chapitre 11 [Exportation] du présent manuel).

**19.5.2.4.1.1 Plan d'échantillonnage**

Pour l'échantillonnage, il faut prélever 50 échantillons jumelés, comprenant chacun :

- une (1) carcasse non traitée (sans défaut), prélevée sur la chaîne d'éviscération immédiatement avant son entrée dans le système de refroidissement;
- une (1) carcasse traitée, prélevée parmi les carcasses retransformées et/ou reconditionnées, après le lavage final.

Les deux carcasses doivent être prélevées à peu près au même moment.

Conformément au protocole écrit approuvé par le vétérinaire en chef, les échantillons doivent être :

- sélectionnés au hasard;
- marqués de façon qu'on puisse distinguer les carcasses traitées des carcasses normales non traitées;
- prélevés après le lavage final et avant leur entrée dans le système de refroidissement.

Pour que les résultats des tests microbiologiques effectués durant la période de validation soient jugés acceptables, il faut que la moyenne géométrique des carcasses traitées soit inférieure ou égale à la moyenne géométrique des carcasses qui sont restées sur la chaîne, ou il faut que la différence observée ne soit pas statistiquement significative.

L'Équipe du réseau de programmes d'inspection de la volaille de l'ACIA (ERPIV) a élaboré une application Excel (« Analyse de données microbiologiques ») ainsi qu'un manuel d'utilisation connexe. L'exploitant peut en demander un exemplaire au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel.

**19.5.2.4.2 Tests organoleptiques****19.5.2.4.2.1 Plans d'échantillonnage**

Les carcasses retransformées et/ou reconditionnées doivent être retenues et échantillonnées au moins toutes les 30 minutes par un surveillant désigné de l'établissement sur 20 périodes de travail consécutives. Le travail doit être vérifié par un membre du personnel de l'ACIA conformément au tableau suivant.

**À noter :** L'exploitant doit s'assurer que les carcasses non traitées (p. ex. faux-positifs) ainsi que les carcasses devant être acheminées au désossage (récupération de chair comestible), sont exclues de l'échantillon de carcasses traitées.

<b>Plan d'échantillonnage pour la retransformation et/ou le reconditionnement</b>		
<b>Volume de carcasses retransformées et/ou reconditionnées</b>	<b>Lettre-code d'effectif</b>	<b>Taille de l'échantillon</b>
<b>Modéré</b> (25 et moins par période d'échantillonnage)	C	5

Plan d'échantillonnage pour la retransformation et/ou le reconditionnement		
Volume de carcasses retransformées et/ou reconditionnées	Lettre-code d'effectif	Taille de l'échantillon
<b>Moyen</b> (de 26 à 50 par période d'échantillonnage)	D	8
<b>Élevé</b> (51 et plus par période d'échantillonnage)	E	13
Selon le plan d'échantillonnage 2859-1, niveau d'inspection II, <i>Aspects statistiques du contrôle de la qualité des aliments</i> , par Subhash C. Puri, Agriculture Canada - source originale : Organisation internationale de normalisation (ISO), Secrétariat central, Genève.		

#### 19.5.2.4.2.2 Définitions des défauts

Pour connaître les définitions des défauts suivants, voir la section du présent chapitre portant sur les Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC) à la section [19.6.2.7](#) du présent chapitre.

Défauts de retransformation :

- matières fécales;
- contamination biliaire; et
- matières étrangères ou ingesta.

Défauts de reconditionnement :

- lésions d'aérosacculite;
- salpingite, péritonite; tout autre défaut pathologique de la cavité.

#### 19.5.2.4.2.3 Résultats d'échantillonnage insatisfaisants

Un échantillon est jugé insatisfaisant si au moins une (1) carcasse présente l'un des défauts de la cavité énumérés dans la section précédente. En pareil cas, l'exploitant doit procéder comme suit :

- ré-examiner toutes les carcasses du lot retenu; retourner sur la chaîne les carcasses conformes et envoyer les carcasses non conformes à la récupération;
- avertir le vétérinaire en chef;
- déterminer la cause probable du problème et exécuter des actions correctives, au besoin;
- modifier au besoin le protocole écrit sur la retransformation et/ou le reconditionnement; et
- former de nouveau les employés si nécessaire.

**À noter :** La période de validation sur 20 périodes de travail est remise à zéro après trois (3) échantillons insatisfaisants.

#### 19.5.2.5 Méthodes hors chaîne après l'acceptation par l'ACIA

##### 19.5.2.5.1 Échantillonnage microbiologique

On peut continuer à soumettre les carcasses retransformées et/ou reconditionnées aux tests de dépistage d'*E. coli* séparément, mais on peut aussi combiner ces carcasses aux carcasses régulières entrant dans le système de refroidissement. Les actions correctives requises (décrites dans les exigences de l'USDA sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP, voir la section des États-Unis, au chapitre 11 du

présent manuel) s'appliquent donc à TOUTES les carcasses soumises aux tests (c'est-à-dire, seules les carcasses retransformées et/ou reconditionnées, ou la totalité des carcasses entrant dans le système de refroidissement si les carcasses retransformées et/ou reconditionnées ont été combinées aux carcasses régulières).

Si les carcasses retransformées et/ou reconditionnées sont soumises aux tests de dépistage d'*E. coli* séparément, au moins une carcasse retransformée et/ou reconditionnée doit être testée par période de travail.

#### **19.5.2.5.2 Échantillonnage organoleptique**

Une fois que la validation sur 20 périodes de travail est terminée, l'exploitant doit surveiller les opérations hors chaîne sur une base continue. À cette fin, il doit utiliser le plan d'échantillonnage ISO décrit précédemment ou le programme des NHC. L'échantillonnage doit être effectué au moins une fois l'heure.

##### **19.5.2.5.2.1 Surveillance menée par l'exploitant**

L'exploitant doit s'assurer que l'échantillon est représentatif (échantillonnage au hasard).

Le protocole écrit doit prévoir les critères à respecter pour déterminer le sort à réserver aux carcasses, les paramètres à suivre pour les tests supplémentaires et, enfin, un examen des méthodes théoriques et pratiques pertinentes en cas de rejet d'un échantillon.

##### **19.5.2.5.2.2 Surveillance en vertu des Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC)**

Les carcasses retransformées et/ou reconditionnées entrant directement dans le système de refroidissement doivent être soumises à des tests NHC distincts au moins deux fois par période de travail. Pour ces tests, il faut que les installations répondent aux exigences applicables aux tests NHC (voir le chapitre 3 du présent manuel). Toute action corrective ou vérification du produit nécessaire à la suite de ces tests distincts ne s'applique qu'au produit retransformé et/ou reconditionné.

Cependant, si les carcasses retransformées et/ou reconditionnées sont replacées sur la chaîne d'éviscération et mêlées aux autres carcasses restées sur la chaîne, les résultats des tests NHC et les actions correctives requises doivent s'appliquer aussi bien aux opérations hors chaîne qu'aux opérations d'éviscération sur la chaîne.

##### **19.5.2.5.2.3 Vérification menée par l'ACIA**

Au moins une fois par période de travail, le personnel de l'ACIA doit évaluer les mesures de contrôle du processus prises par l'exploitant à l'égard de ses opérations de retransformation et/ou de reconditionnement hors chaîne en effectuant un test de corrélation avec le surveillant de l'établissement. Durant ce test de corrélation, le personnel de l'ACIA doit s'assurer que les mesures prises par l'exploitant sont acceptables (fréquence d'échantillonnage, méthodes d'échantillonnage au hasard, évaluation des défauts, consignation des défauts, évaluation des résultats, exécution d'actions correctives).

Si les mesures prises par l'exploitant sont jugées inacceptables, l'exploitant doit immédiatement amorcer un processus d'action corrective. Le vétérinaire en chef doit déterminer si le protocole écrit doit être modifié ou validé de nouveau.

#### **19.5.2.6 Registre de défauts - Retransformation/reconditionnement hors chaîne - Poulets, dindons et poules**

Voir l'annexe A du présent chapitre.

### 19.5.3 Retransformation et reconditionnement sur la chaîne

#### 19.5.3.1 Définitions

Les définitions de **retransformation sur la chaîne** et de **reconditionnement sur la chaîne** se trouvent dans le glossaire du présent chapitre (voir la section 19.1.2).

#### 19.5.3.2 Exigences générales

Voici les exigences à respecter pour garantir une retransformation satisfaisante des carcasses de volaille contaminées et un reconditionnement satisfaisant des carcasses présentant des lésions pathologiques localisées avant qu'elles n'entrent dans le refroidisseur :

- l'exploitant qui souhaite appliquer la retransformation et le reconditionnement sur la chaîne est exploité conformément au Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) (il doit au moins avoir commencé la 3<sup>e</sup> phase) et a mis en œuvre les NDD et des NHC;
- les dangers microbiologiques associés au retrait des moulées, aux accidents d'éviscération et à la retransformation sur la chaîne sont maîtrisés au moyen du système HACCP de l'exploitant;
- les accidents d'éviscération sont contrôlés par les « Normes relatives à l'éviscération »;
- la décision sur le sort des carcasses est prise conformément aux critères de jugement énoncés à la section 19.7 du présent chapitre;
- les méthodes sur la retransformation/reconditionnement sur la chaîne de l'exploitant sont mises par écrit et approuvées par le vétérinaire en chef; l'exploitant a obtenu une acceptation conditionnelle de l'ACIA l'autorisant à amorcer une période de validation;
- les procédures écrites comprennent ce qui suit :
  - une description des procédures de retransformation/reconditionnement sur la chaîne qui sont proposées, incluant (le cas échéant) l'utilisation d'antimicrobiens;
  - un exemplaire des plans et devis de l'aire d'éviscération dans son ensemble (incluant chaque pièce d'équipement, de même que les dimensions et l'emplacement de chaque poste des employés de l'ACIA et des employés de l'établissement); les circuits utilisés pour l'acheminement des produits et la circulation des employés dans la pièce/l'aire d'éviscération dans son ensemble (incluant, le cas échéant, les opérations de récupération, de reconditionnement et de retransformation hors chaîne ainsi que de récolte des abattis); et
  - les emplacements d'échantillonnage et les procédures de sélection, d'étiquetage et de manipulation des échantillons pour les carcasses retransformées ou reconditionnées et les carcasses « témoins » utilisées durant la période de validation des procédures écrites proposées pour la retransformation/le reconditionnement sur la chaîne.

L'exploitant peut, s'il le souhaite, utiliser un antimicrobien (voir la liste figurant dans le présent chapitre) dont il se sert dans le cadre de ses procédures de retransformation/reconditionnement hors chaîne approuvées par l'ACIA.

#### 19.5.3.3 Emplacement des détecteurs-cavité

La cavité de chaque carcasse doit être examinée par un détecteur-cavité avant le refroidissement. Cependant, l'exploitant peut choisir de déplacer le détecteur-cavité à n'importe quel emplacement de la chaîne d'éviscération (après l'éviscération et avant le refroidissement), pourvu que l'échantillonnage que prévoit les NHC soit effectué sur les carcasses après la détection des défauts et avant le refroidissement.

L'exploitant qui décide d'installer un nouvel équipement ou de modifier un équipement qui est déjà en place doit le faire conformément au chapitre 3 du présent manuel.

**19.5.3.3.1 Détection des défauts de la cavité avant la retransformation/reconditionnement**

Section à élaborer.

**19.5.3.3.2 Détection des défauts de la cavité après la retransformation/ reconditionnement**

Si l'exploitant choisit de déplacer le détecteur-cavité en aval, la version 2 des NDD (sans le NQA applicable aux défauts de la cavité) est utilisée pour surveiller le rendement des détecteurs-carcasse et des détecteurs-viscères, y compris durant la période de validation des méthodes proposées de retransformation/reconditionnement sur la chaîne. Durant la validation des méthodes proposées de retransformation/reconditionnement sur la chaîne, l'ACIA peut exécuter un test NDD additionnel à l'égard des défauts de la cavité (seulement) après la détection des défauts de la cavité.

**19.5.3.4 Processus d'acceptation**

Le processus d'acceptation par l'ACIA du protocole de retransformation et/ou de reconditionnement sur chaîne de l'exploitant doit suivre les étapes suivantes :

- une demande est soumise au vétérinaire en chef;
- le vétérinaire en chef et un spécialiste des programmes d'inspection de la volaille effectuent une vérification sur place des installations (à l'aide de la Grille d'évaluation pré-opérationnelle) et du protocole écrit de l'exploitant (lequel doit inclure les circuits utilisés pour l'acheminement des produits et la circulation des employés);
- lorsque la Grille d'évaluation pré-opérationnelle est dûment remplie et que la vérification sur place des installations et du protocole écrit a été effectuée, la période de validation sur 20 quarts de travail peut être amorcée; et
- après la période de validation sur 20 périodes de travail, les résultats de la Grille d'évaluation post-opérationnelle, des tests de dépistage d'*E. coli* et des tests de surveillance organoleptique sont analysés par l'équipe des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel. Si les résultats sont acceptables, le spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel accepte le protocole au nom de l'ACIA.

**19.5.3.5 Processus de validation****Tests de dépistage d'*E. coli***

Pour *E. coli* (dépistage et échantillonnage), les exigences applicables à la validation de la retransformation hors chaîne s'appliquent à la validation de la retransformation sur la chaîne. Les carcasses présentant des défauts de la cavité visibles qui sont retirées de la chaîne par les détecteurs-cavité (pour fins de récupération et/ou de retransformation hors chaîne) ne peuvent pas être soumises aux tests de dépistage d'*E. coli* aux fins de la validation des méthodes proposées de retransformation/reconditionnement sur la chaîne.

La présente exigence est pour la retransformation sur chaîne seulement. Étant donné que le processus sur chaîne comprend le reconditionnement et la retransformation, l'hygiène générale du reconditionnement sur chaîne est validé par les tests de dépistage d'*E. coli* exigés pour la retransformation sur chaîne.

**Tests organoleptiques**

Les NHC doivent être utilisées pour la validation des méthodes proposées de retransformation/reconditionnement sur la chaîne.

En outre, le personnel de l'ACIA peut effectuer des tests NHC et/ou NDD additionnels à l'égard des défauts de la cavité (seulement) après la détection des défauts de la cavité durant une partie ou la totalité de la période de validation. Au besoin, l'exploitant doit

exécuter les actions correctives ainsi que les vérifications du produit après refroidissement requises, comme il est indiqué dans les NHC et les NDD.

### **19.5.3.6 Méthodes sur la chaîne après l'acceptation par l'ACIA**

#### **19.5.3.6.1 Échantillonnage microbiologique**

Voir le Programme de l'USDA sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP, que l'on trouve au chapitre 11 du présent manuel (section des États-Unis). Les tests de dépistage de *Salmonella* spp. et d'*E. coli* menés en laboratoire attestent de la conformité aux normes sur *Salmonella* spp. et aux lignes directrices sur *E. coli* respectivement, que l'on trouve également au chapitre 11 (section des États-Unis) du présent manuel.

#### **19.5.3.6.2 Échantillonnage organoleptique**

Voir les NHC qui se trouvent dans le présent chapitre et qui comprennent notamment la procédure pour la surveillance menée par l'exploitant et les actions correctives à exécuter.

#### **19.5.3.6.3 Vérification menée par l'ACIA**

Voir les NHC décrites dans le présent chapitre.

Aussi, à n'importe quel moment, le personnel de l'ACIA peut effectuer des tests NDD additionnels à l'égard des défauts de la cavité (seulement) après la détection des défauts de la cavité, afin de vérifier le rendement des détecteurs-cavité. Au besoin, l'exploitant doit exécuter les actions correctives ainsi que les vérifications requises du produit après refroidissement, comme il est indiqué dans les NDD.

### **19.5.3.7 Registre de défauts - Retransformation/reconditionnement sur la chaîne**

Voir l'annexe A du présent chapitre.

## **19.5.4 Préparation d'abattis destinés à la consommation humaine ou à servir d'aliments pour animaux**

Les abattis de volaille (cœur, foie et gésier) peuvent être utilisés pour la consommation humaine, pourvu qu'ils soient exempts de lésions pathologiques. Il est essentiel de prévenir la contamination de ces organes durant la préparation et l'inspection.

Réfrigérer les abattis immédiatement après leur récolte et leur préparation. On ne peut permettre l'accumulation des abattis en vue de leur préparation ultérieure.

### **19.5.4.1 Cœur**

Le cœur de volaille convient à la consommation humaine. Enlever le péricarde avant de laver et de réfrigérer le cœur. Une fois lavé, le cœur doit être égoutté et réfrigéré.

### **19.5.4.2 Foie**

Le foie de volaille convient à la consommation humaine. Séparer le foie des autres viscères et enlever la vésicule biliaire sans laisser échapper de bile sur les produits comestibles, avant le lavage et la réfrigération. Si le foie présente certaines anomalies (voir la section [19.7](#)), il peut être récupéré pour la préparation d'aliments pour animaux.

**19.5.4.3 Gésier**

Séparer le gésier des autres viscères. Ouvrir et vider le gésier, puis en enlever la muqueuse avant de le laver et de le réfrigérer. Enlever les tissus adipeux contaminés sur la paroi externe du gésier.

**19.5.4.4 Reins**

Les reins de volaille ne peuvent être utilisés pour la préparation d'un produit alimentaire.

**19.5.4.5 Cou**

Le cou des volailles, séparé de la carcasse, peut être utilisé pour la consommation humaine, pourvu qu'il soit exempt de contamination.

**19.5.4.6 Ovules de poule**

Les ovules de poules pondeuses abattues peuvent être récupérés, pourvu que les conditions énumérées ci-après soient respectées.

- Seuls les ovules de carcasses approuvées sont récoltés et ce, après l'inspection;
- La récolte des ovules se fait dans le respect des normes d'hygiène;
- Le produit est réfrigéré immédiatement après la récolte, à une température inférieure à 4 °C. Le produit est ultérieurement entreposé, puis transporté, à l'état réfrigéré, vers un établissement agréé de transformation d'œufs pour y être pasteurisé;
- Tous les emballages contenant les ovules récupérés sont identifiés en conséquence.

**19.5.4.7 Pattes ou pieds de volaille****19.5.4.7.1 Exigences applicables aux pattes ou aux pieds de volaille comestibles**

La récupération des pattes ou des pieds de volaille comestibles est autorisée, sous réserve que l'ensemble des exigences suivantes soient respectées.

- Si l'enlèvement des pattes ou des pieds est effectué avant l'inspection/détection post mortem, l'exploitant utilise un protocole écrit approuvé par le vétérinaire en chef et garantissant que les pattes ou les pieds **ne** proviennent **pas** de carcasses **rejetées ou condamnées pour des raisons pathologiques généralisées**;
- Si les pattes ou les pieds demeurent attachés à la carcasse suivant l'inspection/la détection post mortem, ils n'entraînent pas de risque de contamination. Les pattes, les carcasses et les surfaces de l'équipement sont maintenues visiblement propres durant les opérations;
- L'épiderme et les ongles sont enlevés;
- Seuls les pattes ou les pieds exempts de contamination fécale sont transférés dans la zone de transformation des produits comestibles.
- Toutes les surfaces de contact avec des pattes ou des pieds comestibles qui sont situées dans des aires non réfrigérées sont soumises à un nettoyage complet, conformément aux indications données au chapitre 3 du présent manuel;
- Durant les opérations de tri, de parage et d'emballage, on évite que les pattes ou les pieds prêts à l'emballage ne soient pas contaminés par des pattes ou des pieds non conformes. Ces opérations sont suffisamment éloignées des autres procédés de transformation pour empêcher que les pattes ou les pieds ne contaminent d'autres produits de volaille transformés;
- Les pattes ou les pieds de volaille comestibles sont refroidis à 4 °C ou moins dans les 4 heures qui suivent les opérations d'échaudage;
- Le protocole écrit de l'exploitant sur la production des pattes ou des pieds de volaille est validé et surveillé selon les exigences microbiologiques ou organoleptiques incluses dans la présente section;

- Si l'exploitant utilise plusieurs périodes de travail, les échantillonnages microbiologiques et organoleptiques décrits dans la présente section sont répartis également entre les périodes de travail.

**À noter :** Les pattes ou pieds de volaille provenant de carcasses approuvées destinés comme produits comestibles peuvent être expédiés d'un établissement enregistré d'abattage vers un autre établissement enregistré pour échaudage, nettoyage et autres transformations si un protocole écrit est produit par les exploitants des deux usines impliquées et accepté par les agents de l'ACIA responsables des deux usines. Le protocole écrit doit inclure les procédés de validation et de surveillance des pattes et des pieds comestibles selon les exigences microbiologiques et organoleptiques expliquées ci-après.

#### 19.5.4.7.2 Définitions des défauts organoleptiques

Les valeurs d'acceptation/de rejet suivantes s'appliquent aux pieds de jeunes poulets, après l'échaudage, une fois qu'ils ont été triés par l'exploitant. Un échantillon de 50 pieds sélectionnés au hasard doit être prélevé dans chaque lot.

Définition des défauts	Dimensions	Acceptation	Rejet
<b>Processus inflammatoire</b> - plaie, blessure ou autre défaut associé à un processus inflammatoire actif comprenant, entre autres : œdème sanguinolent (hémorragique), exsudat fibrineux ou ressemblant à du fromage et/ou hyperémie. <b>p. ex :</b> synovite plantaire, lacération, infection ou brûlure d'ammoniac associée à de l'œdème, nécrose, gangrène ou présence de liquide sanguinolent.	Toutes	2	3
<b>Blessure en voie de résolution ou de guérison</b> - plaie, blessure ou autre lésion tissulaire présentant des signes de résolution ou de guérison, non associée à un processus inflammatoire actif. <b>p. ex. :</b> épaissement cutané, callosité, croûte, brûlure d'ammoniac, dermatite, tendinite ou synovite (non associée à une inflammation active).	Petites (< 1,25 cm)	13	14
	Moyennes (1,25 - 2,5 cm)	6	7
	Grandes (> 2,5 cm)	3	4
<b>Meurtrissure</b> - dommage tissulaire causé par un traumatisme non associé à des signes d'inflammation. Une meurtrissure associée à un processus inflammatoire doit être consignée dans la catégorie « Processus inflammatoire ». <b>p. ex. :</b> coloration rouge à noire ou verdâtre de la peau et/ou des tissus sous-jacents, associée ou non à une infiltration visible de sang ou de caillots sanguins, et meurtrissure associée à la fracture d'un os.	Petites (< 1,25 cm)	6	7
	Moyennes (1,25 - 2,5 cm)	3	4
	Grandes (> 2,5 cm)	2	3
<b>Fracture ouverte</b> - fracture d'un os ayant causé la perforation de la peau. Une fracture ouverte associée à une meurtrissure n'est pas consignée dans la catégorie « Meurtrissure ». Un défaut caractérisé par une fracture ouverte et une meurtrissure n'est consigné qu'une seule fois, dans la catégorie « Fracture ouverte ».	Toutes	5	6
<b>Cuticule</b> - couche extérieure, ou épidermique, de la peau. <b>p. ex. :</b> lambeau de peau resté en place après l'échaudage (opération visant le retrait de la cuticule). Une cuticule associée à une croûte, une callosité, une	Petites (< 1,25 cm)	3	4
	Moyennes (1,25 - 2,5 cm)	2	3

Définition des défauts	Dimensions	Acceptation	Rejet
meurtrissure ou une mutilation n'est pas consignée deux fois, p. ex., une callosité accompagnée d'une cuticule ne doit être consignée qu'une seule fois, comme une callosité, et non deux fois (une fois comme une callosité et une fois comme une cuticule).	Grandes (> 2,5 cm)	2	3
<b>Matière étrangère</b> - matière organique ou inorganique ou tissu de la carcasse présents sur la patte, mais non retenus par des attaches naturelles; comprend aussi les plumes non enlevées, le cas échéant. <b>p. ex.</b> : ingesta, graisse, taches de graisse, matière non identifiée, matière identifiable, c.-à-d., fibre végétale, graines, saleté, métal, rouille, ongle ou cuticule détachés, plumes libres (duvet, filoplumes/poils, vibrisses), peau ou autre tissu de carcasse non attachés et plumes non détachées.	Petites (< 1,25 cm)	3	4
	Moyennes (1,25 - 2,5 cm)	2	3
	Grandes (> 2,5 cm)	1	2
<b>Mutilation</b> - défaut de transformation post mortem attribuable à l'habillage et/ou à la transformation de l'oiseau abattu ou à la transformation des pieds. Les mutilations associées à une meurtrissure ne sont pas consignées comme une mutilation. Un défaut caractérisé par un dommage tissulaire et une meurtrissure ne doit être consigné qu'une seule fois, dans la catégorie des meurtrissures. Les mutilations associées à une inflammation aiguë sont consignées dans la catégorie « Blessure en voie de résolution ou de guérison » ou, si elles sont associées à une inflammation chronique, dans la catégorie « Processus inflammatoire ». <b>p. ex.</b> : coupure ou lacération de la peau et/ou des tissus sous-jacents, plus de deux doigts manquants, os fracturé ou écrasé sans perforation de la peau et séparation articulaire.	Toutes	7	8
<b>Ongle</b> - lame dorsale de kératine dure située à l'extrémité de chacun des doigts de la patte. L'ongle ne comprend pas la lame de kératine plus molle qui reste à l'extrémité du doigt après le retrait de la lame dorsale dure de la cuticule couvrant la lame de kératine molle.	Toutes	4	5

**19.5.4.7.3 Procédures à suivre durant la période de validation****19.5.4.7.3.1 Exigences microbiologiques**

Pour valider les dénombrements d'*E. coli* sur les pattes ou les pieds de volaille comestibles, refroidis et emballés, on doit utiliser la méthode décrite dans la décision finale sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP/carcasses de volaille (voir l'annexe T, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel).

On doit prélever un nombre suffisant pattes/pieds (au moins 10) par échantillon pour produire une « fenêtre mobile » par catégorie de volaille correspondante. Si le résultat est conforme aux critères prescrits (p. ex. aucun dénombrement supérieur à 1000 cfu et pas plus de 3 dénombrements supérieurs à 100 cfu à l'intérieur d'une fenêtre mobile de 13 échantillons), les résultats de l'évaluation microbiologique menée durant la période de validation sont jugés acceptables.

**19.5.4.7.3.2 Exigences organoleptiques**

La période de validation se termine lorsque tous les échantillons de 10 quarts de travail consécutifs (minimum d'un lot par demi-quart de travail, minimum de 20 échantillons en tout) sont acceptés.

**19.5.4.7.4 Procédures à suivre après la période de validation****19.5.4.7.4.1 Exigences microbiologiques**

Une fois la période de validation terminée avec succès, la fréquence des tests (voir l'annexe T, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel) peut être réduite à une fois par semaine pendant deux mois. Si les échantillons continuent de répondre aux critères susmentionnés, la fréquence des tests peut être de nouveau réduite à un échantillon prélevé au hasard une fois par mois. Si, à n'importe quel moment, les échantillons cessent de répondre aux critères susmentionnés, il faut mener une enquête sur la cause probable et exécuter une action corrective au besoin. Le vétérinaire en chef détermine si le protocole écrit sur la production des pieds ou des pattes doit être modifié et validé de nouveau.

**19.5.4.7.4.2 Exigences organoleptiques**

Après la validation de la méthode de prélèvement des pattes de volaille, l'exploitant doit continuer à effectuer l'échantillonnage de chaque lot à raison d'au moins un lot par demi-quart de travail.

**19.5.4.7.5 Action corrective requise par suite du rejet d'un échantillon**

Si un échantillon est rejeté durant un test, il faut retravailler tout le lot, puis sélectionner un autre échantillon du même lot. Si ce deuxième échantillon est rejeté, il faut retravailler tout le lot (encore une fois), puis mener une enquête pour déterminer la cause probable et exiger une action corrective au besoin. Le médecin vétérinaire en chef détermine si le protocole écrit sur la production des pieds ou des pattes doit être modifié et validé de nouveau.

**19.5.4.7.6 Évaluation des mesures de contrôle du processus par le personnel de l'ACIA**

Le personnel de l'ACIA doit évaluer, une fois par semaine, les mesures de contrôle du processus prises par l'exploitant conformément aux exigences de la présente section. L'évaluation organoleptique peut se faire des deux façons suivantes.

- Évaluer les méthodes de surveillance de l'exploitant (fréquence d'échantillonnage, échantillonnage au hasard, évaluation des défauts, consignation des défauts, évaluation des résultats, exécution d'actions correctives au besoin).

- Si les méthodes de surveillance ne sont pas acceptables, l'exploitant doit immédiatement amorcer un processus d'action corrective.
- Exécuter un test **une fois par période de travail**
  - Si un échantillon est rejeté, l'exploitant doit immédiatement procéder à un test supplémentaire et exécuter des actions correctives au besoin.
  - Si des matières fécales sont trouvées, l'exploitant doit immédiatement amorcer un processus d'action corrective.

En ce qui a trait à l'évaluation microbiologique, le personnel de l'ACIA doit s'assurer que l'exploitant respecte les exigences de la décision finale sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP/carcasses de volaille (voir l'annexe T, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel).

#### **19.5.4.7.7 Registre de défauts - Pattes ou pieds de volaille**

Les défauts **doivent être répertoriés et** peuvent être inscrits sur le Registre de défauts - Pattes ou pieds de volaille (voir l'annexe A du présent chapitre).

#### **19.5.4.8 Boyaux comestibles**

Section à élaborer.

### **19.5.5 Programmes de contrôle de la qualité particuliers**

#### **19.5.5.1 Carcasses de volaille avec la tête et les pattes**

La présente politique s'applique également aux carcasses de volaille avec uniquement la tête ou aux carcasses de volaille avec uniquement les pattes.

Les glandes uropygiennes peuvent être laissées sur les carcasses de volaille avec la tête et les pattes, à la condition :

- qu'on étiquette la carcasse pour indiquer la présence des glandes uropygiennes;
- qu'on enlève les glandes uropygiennes pour éviter l'incorporation de ces dernières aux produits de viande (p. ex. viande séparée mécaniquement [VSM]).

##### **19.5.5.1.1 Exigences applicables aux carcasses de volaille avec la tête et les pattes**

L'habillage des carcasses de volaille peut s'effectuer sans l'ablation de la tête et des pattes, sous réserve que l'ensemble des conditions suivantes soient respectées.

- Les têtes et les pattes ne posent pas de risque de contamination. Les carcasses et les surfaces de l'équipement sont maintenues visiblement propres durant les opérations.
- La cavité buccale et les voies nasales sont exemptes de toute matière étrangère avant le refroidissement.
- L'épiderme et les ongles sont enlevés avant le refroidissement.
- Les pattes sont exemptes de contamination fécale avant le coupage du cloaque et/ou l'ouverture de la cavité abdominale.
- Les défauts de transformation et de parage des têtes et des pattes sont enlevés avant le refroidissement.
- Le protocole écrit de l'exploitant sur la production de carcasses de volaille avec la tête et les pattes est validé et surveillé selon les exigences microbiologiques ou organoleptiques énoncées dans la présente section.
- Si l'exploitant utilise plusieurs périodes de travail, les échantillonnages microbiologiques et organoleptiques décrits dans la présente section sont également répartis entre les périodes de travail.
- Le protocole écrit de l'exploitant est approuvé par le vétérinaire en chef.

## 19.5.5.1.2 Définitions des défauts organoleptiques

Défaut de la tête	Définition
<b>Contamination fécale</b>	Toute matière fécale visible provenant apparemment du tractus gastro-intestinal inférieur.
<b>État non conforme aux normes</b>	Défaut qui touche la structure ou la coloration de la tête*. <b>À noter</b> : chaque meurtrissure $\geq 13$ mm compte pour un défaut. <i>Exemples</i> : meurtrissures, mutilation, saignée inadéquate. * Ne pas inclure la mutilation du bec.
<b>Matière étrangère</b>	Matière étrangère, mouchetures, tachetures ou taches de matériel non comestible dans le bec, dans les narines ou sur la tête. Trois (3) éléments ou plus $\leq 1,5$ mm comptent pour un défaut. Chaque élément $> 1,5$ mm compte pour un défaut. <i>Exemples</i> : ingesta, plumes libres, graisse, bile, épiderme détaché.
<b>Plumes attachées</b>	Dix (10) plumes ou plus $< 10$ mm comptent pour un défaut. Cinq (5) plumes ou plus $\geq 10$ mm comptent pour un défaut.
<b>Sinusite</b>	Écoulement nasal mousseux qui peut s'accompagner d'une inflammation des sinus para-nasaux. Les lésions macroscopiques peuvent comprendre la présence d'un exsudat dans le système nasal et le système respiratoire. La couleur de la crête et des barbillons peut aller du rouge au bleu noir.

Défaut des pattes	Définition
<b>Contamination fécale</b>	Toute matière fécale visible provenant apparemment du tractus gastro-intestinal inférieur.
<b>Dermatite</b>	Ampoules, ulcères, croûtes affectant la peau et/ou le tissu sous-cutané. Toute lésion visible $\geq 3$ mm compte pour un défaut. Un groupe de lésions rapprochées sur une surface $> 13$ mm compte pour un défaut.
<b>Épiderme non enlevé</b>	Enlèvement incomplet de l'épiderme sur les pattes.
<b>État non conforme aux normes</b>	Tout défaut qui touche la structure ou la coloration des pattes. Des brûlures d'ammoniac $< 6$ mm non accompagnées de lésions pathologiques secondaires ne comptent pas non plus pour un défaut. Chaque meurtrissure $\geq 13$ mm compte pour un défaut. Chaque meurtrissure noire/verte $\geq 6$ mm compte pour un défaut. Chaque brûlure d'ammoniac $\geq 6$ mm compte pour un défaut. <i>Exemples</i> : meurtrissures, mutilation, saignée inadéquate, brûlures d'ammoniac. <b>À noter</b> : une légère rougeur de la peau et un saignement minimal des extrémités coupées ne comptent pas pour un défaut.
<b>Fracture ouverte</b>	Fracture de la patte ou des orteils ayant causé une perforation de la peau.
<b>Ongle(s) attaché(s)</b>	Ongle(s) encore présent(s).

Défaut des pattes	Définition
<b>Matière étrangère</b>	Matière étrangère, mouchetures, tachetures ou taches de matériel non comestible sur les pattes. Trois (3) éléments ou plus $\leq 1,5$ mm comptent pour un défaut. Chaque élément $> 1,5$ mm compte pour un défaut. <i>Exemples : ingesta, plumes libres, graisse, bile, épiderme détaché.</i>
<b>Synovite plantaire</b>	Inflammation du coussin plantaire accompagné d'infection chronique sous la peau $\geq 6$ mm

### 19.5.5.1.3 Procédures à suivre durant la période de validation

#### 19.5.5.1.3.1 Exigences microbiologiques

Le protocole écrit de l'exploitant sur la production de carcasses de volaille avec la tête et les pattes est validé au moyen des méthodes d'échantillonnage et d'analyse en laboratoire qui s'appliquent au dépistage d'*E. coli* (de type générique). Voir à ce sujet la décision finale sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (voir l'annexe T, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel).

L'évaluation microbiologique menée durant la période de validation consiste à prélever, sur la chaîne d'éviscération, 50 échantillons jumelés, l'un comprenant des carcasses sans la tête et les pattes (population témoin) et l'autre comprenant des carcasses avec la tête et les pattes (population cible), à peu près au même moment, et ce, immédiatement avant que les carcasses entrent dans le système de refroidissement.

L'emplacement de l'échantillonnage, le moyen d'identification et la méthode d'échantillonnage au hasard doivent être inclus au protocole écrit de l'exploitant.

Pour que les résultats des tests microbiologiques effectués durant la période de validation soient jugés acceptables, il faut que la moyenne géométrique des carcasses avec la tête et les pattes soit inférieure ou égale à la moyenne géométrique des carcasses sans la tête et les pattes, ou il faut que la différence observée ne soit pas statistiquement significative.

L'exploitant doit soumettre tous les résultats des tests de dépistage d'*E. coli* au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel pour analyse statistique. Les résultats des analyses sont envoyés au vétérinaire en chef et à l'exploitant.

#### 19.5.5.1.3.2 Exigences organoleptiques

Durant la période de validation, on doit effectuer un échantillonnage de type ISO en sélectionnant au hasard, une fois par demi-période de travail, des boîtes en nombre suffisant pour constituer un échantillon de 20 carcasses. Voir le tableau ci-après.

NORME D'ÉCHANTILLONNAGE POUR CARCASSES AVEC LA TÊTE ET LES PATTES VALEURS D'ACCEPTATION ET DE REJET						
Partie de carcasse	Lettre-code d'effectif	Régime d'inspection	Taille de l'échantillon	NQA	Valeur d'acceptation	Valeur de rejet
Têtes et pattes	F	Normal	20 carcasses	6,5 %	3	4
Pattes seulement				4,0 %	2	3
Têtes seulement				4,0 %	2	3

La période de validation se termine lorsque les échantillons prélevés sur 10 périodes de travail consécutives (20 échantillons) sont acceptés.

#### 19.5.5.1.4 Procédures à suivre après la période de validation

##### 19.5.5.1.4.1 Exigences microbiologiques

La production de carcasses de volaille avec la tête et les pattes est surveillée au moyen des méthodes d'échantillonnage et d'analyse en laboratoire qui s'appliquent au dépistage d'*E. coli* (de type générique). Voir à ce sujet la décision finale sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP (voir l'annexe Q de la section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel).

Une fois la période de validation terminée avec succès, la fréquence des tests peut être réduite à une (1) fois par semaine pendant deux (2) mois. Si les échantillons testés continuent de répondre aux critères susmentionnés, la fréquence des tests peut être de nouveau réduite à un (1) échantillon prélevé au hasard une (1) fois par mois. Si, à n'importe quel moment, les échantillons ne répondent pas aux critères susmentionnés, il faut mener une enquête sur la cause probable et exécuter une action corrective au besoin. Le vétérinaire en chef détermine si le protocole écrit doit être modifié et validé de nouveau.

##### 19.5.5.1.4.2 Exigences organoleptiques

Une fois la période de validation de la production de carcasses de volaille avec la tête et les pattes terminée avec succès, l'exploitant a deux options : continuer à utiliser le plan d'échantillonnage de type ISO qu'il avait commencé à utiliser durant la période de validation; rédiger un plan de contrôle statistique du processus (CSP) équivalent propre à l'exploitant. Pour les deux options, il faut déterminer la fréquence d'échantillonnage à l'aide du tableau ci-après.

FRÉQUENCE D'ÉCHANTILLONNAGE POST-VALIDATION			
Étape	Fréquence	Nombre de périodes de travail	Exigences à remplir pour passer à la fréquence d'échantillonnage inférieure suivante
Étape 1	Une fois par horaire de travail	10 horaires de travail consécutives	Tous les échantillons sont acceptés
Étape 2	Une fois par 2 horaires de travail	S/O	S/O

##### 19.5.5.1.5 Action corrective

Si un échantillon est rejeté durant un test, il faut retravailler toutes les carcasses affectées, puis procéder à un autre échantillonnage durant la même demi-heure de travail. Si le test supplémentaire est un échec, il faut retravailler tous les produits fabriqués durant la demi-heure de travail, puis mener une enquête sur la cause probable et exiger une action corrective au besoin. Le vétérinaire en chef détermine si le protocole écrit sur la production de carcasses avec la tête et les pattes doit être modifié et validé de nouveau.

##### 19.5.5.1.6 Évaluation des mesures de contrôle du processus par le personnel de l'ACIA

Le personnel de l'ACIA doit évaluer, une fois par semaine, les mesures de contrôle du processus prises par l'exploitant conformément aux exigences de la présente section. L'évaluation peut se faire des deux façons suivantes.

- Évaluer les méthodes de surveillance de l'exploitant (fréquence d'échantillonnage, échantillonnage au hasard, évaluation des défauts, consignation des défauts, évaluation des résultats, exécution d'actions correctives au besoin).
  - Si les méthodes de surveillance ne sont pas acceptables, l'exploitant doit immédiatement amorcer un processus d'action corrective.
- Exécuter un test selon le plan d'échantillonnage décrit pour la période de validation au début de la présente section.
  - Si l'échantillon est rejeté, l'exploitant doit immédiatement procéder à un test supplémentaire et exécuter des actions correctives au besoin.
  - Si des matières fécales sont trouvées, l'exploitant doit immédiatement amorcer un processus d'action corrective.

En ce qui a trait à l'évaluation microbiologique, le personnel de l'ACIA doit s'assurer que l'exploitant respecte les exigences de la décision finale sur la réduction du nombre de pathogènes et les systèmes HACCP/carcasses de volaille (voir l'annexe Q, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel).

#### **19.5.5.1.7 Registre de défauts - Volaille avec la tête et les pattes**

Les défauts sont inscrits au Registre de défauts - Volaille avec la tête et les pattes (voir l'annexe A du présent chapitre).

#### **19.5.5.2 Carcasses de lapin avec la tête**

L'habillage d'un lapin domestique peut s'effectuer sans l'ablation de la tête.

Le protocole écrit de l'exploitant sur l'habillage des carcasses de lapin avec la tête doit inclure les exigences applicables aux carcasses de volaille avec la tête (voir la section [19.5.5.1](#)) et doit être approuvé par le vétérinaire en chef.

#### **19.5.5.3 Ablation des pattes de volaille condamnées**

##### **19.5.5.3.1 Exigences générales**

Un programme écrit de contrôle de la qualité approuvé est requis pour garantir que toutes les pattes condamnées sont enlevées avant la découpe, le désossage, l'emballage ou l'expédition. Sous le PMIV, les pattes identifiées ne sont incluses comme un défaut aux NHC. Les pattes affectées par des lésions pathologiques pouvant causer une contamination croisée (par exemple : cellulites) doivent être enlevées avant le système de refroidissement à l'eau.

Voici ce que le programme écrit de contrôle de la qualité doit comprendre :

- Un schéma des opérations indiquant l'emplacement des employés qui identifient les pattes à enlever et l'emplacement des employés qui enlèvent les pattes, de même que les endroits où les vérifications de l'efficacité du système sont effectuées;
- Une méthode approuvée d'identification des pattes à l'aide d'entailles :
  - facilement visibles de tous les côtés de la carcasse à une vitesse de chaîne normale;
  - distinguables des autres entailles pratiquées pendant l'éviscération;
- Une description des mesures de contrôle suivantes :
  - la fréquence et la méthode de la surveillance;
  - les registres/dossiers à tenir; et
  - les mesures à prendre si des pattes condamnées ou marquées passent inaperçues.

Tout programme proposé doit être soumis au vétérinaire en chef afin d'obtenir l'approbation finale par le spécialiste des programmes de la volaille du centre opérationnel.

### 19.5.6 Mesures antimicrobiennes pour le traitement des carcasses et de leurs parties

Voir la sous-section portant le titre ci-dessus, dans le chapitre 17, « Inspections ante mortem et post mortem, jugement, surveillance et mesures de contrôle - Espèces à viande rouge y compris l'autruche, le nandou et l'émeu » du présent manuel.

**Note :** Pour la manipulation du chlore et de tout produit ayant pu être exposé à du chlore à une concentration supérieure aux limites établies par Santé Canada, voir la sous-section « Chlore » du chapitre 5, « Échantillonnage et analyse », du présent manuel.

## 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 matériel malsain doit être condamné ou rejeté et manipulé de manière à éviter toute contamination de la viande destinée à la consommation humaine. Une contamination peut être directe ou indirecte (par le biais d'un équipement contaminé).

Les produits de viande condamnés ou rejetés doivent être manipulés selon les exigences précisées au chapitre 8 du présent manuel. Lorsqu'une carcasse est condamnée ou rejetée, aucune partie de cette carcasse, même une partie prélevée antérieurement (p. ex. pieds), ne doit être approuvée pour l'alimentation humaine.

Conformément à l'entente conclue par les associations nationales de l'industrie avicole, un « Rapport de condamnation/rejet pour la volaille » devrait être délivré par l'exploitant pour chaque lot de poulets ou de dindons. Le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA fournira un « Rapport d'évaluation de la maîtrise du processus de rejet pour la volaille », CFIA/ACIA 5639, ou un « Rapport de condamnation pour la volaille », CFIA/ACIA 5640, selon le cas, pour chaque rapport délivré par l'exploitant. Des précisions concernant le rapport de l'exploitant et les rapports de l'ACIA mentionnés ci-dessus sont fournies à la fin de la section 19.7, Critères de jugement pour la volaille, du présent chapitre.

Lorsqu'il est évident qu'une partie de carcasse sera condamnée ou rejetée, une inspection ou une détection de routine complète est quand même nécessaire.

L'utilisation de gants en caoutchouc ou en plastique pour l'inspection ou l'examen post mortem de la volaille ne soulève aucune objection, pourvu que leur épaisseur ne réduise pas outre mesure la sensibilité des doigts au cours de la palpation.

### 19.6.1 Méthode d'inspection traditionnelle de la volaille

L'inspection traditionnelle peut s'appliquer à toutes les catégories de volaille.

Si des carcasses de volaille sont mal présentées aux postes d'inspection, l'exploitant doit exécuter une action corrective immédiate pour corriger la situation. Autrement, les opérations doivent être interrompues.

Selon l'inspection traditionnelle, l'inspecteur de l'ACIA inspecte l'extérieur, la cavité abdominale et les viscères correspondants de chaque carcasse. Un seul (1) poste est autorisé pour les établissements d'abattage de la volaille nouvellement agréés en vertu de la méthode d'inspection traditionnelle.

L'inspecteur peut saisir les viscères pour faciliter l'inspection obligatoire du cœur, du foie et de la rate; il ne palpe les viscères que si nécessaire **et il doit assurer une manipulation minimale durant l'inspection**. La palpation est requise pour des lots dans lesquels le vétérinaire soupçonne la présence de lésions qui autrement passeraient inaperçues.

Les viscères laissés attachés à la carcasse doivent être présentés de façon qu'on puisse vérifier si la cavité abdominale comporte des signes de contamination, des tumeurs, des abcès ou toute autre anomalie. Il faut également faire un examen visuel de l'extérieur de la carcasse pour vérifier s'il y a des fractures, des contusions, des ampoules, des tumeurs, des lésions cutanées, etc. Il faut aussi procéder à l'examen de la tête et des pattes, à moins qu'elles n'aient été enlevées avant l'éviscération de la carcasse.

L'exploitant doit désigner un (1) ou plusieurs employés compétents, appelés aides, et les placer à côté de chaque inspecteur. À la demande de l'inspecteur, l'aide doit :

- pour les poulets, les dindons et les poules autres que les poules pondeuses de réforme, retirer de la chaîne d'éviscération les carcasses présentant des maladies ou des états pathologiques susceptibles de donner lieu à la condamnation de la carcasse entière;
- accrocher ces carcasses (p. ex. sur un support ou un carrousel) afin qu'elles puissent être soumises à un jugement vétérinaire;
- pour les autres types de volaille, retirer de la chaîne d'éviscération les carcasses manifestement condamnables et les rejeter; quant aux « carcasses douteuses », les retirer de la chaîne d'éviscération et les accrocher sur un support ou un carrousel afin qu'un vétérinaire puisse décider de leur sort;
- éliminer les carcasses présentant des défauts de transformation graves comme un suréchaudage important, une mutilation importante et une saignée inadéquate;
- retirer de la chaîne les carcasses présentant des défauts de transformation, comme une contamination de la cavité abdominale par les matières fécales, la bile ou l'ingesta, en vue de leur récupération ou de leur retransformation hors chaîne (voir la section [19.5.2](#) du présent chapitre);
- **consignation de la raison du rejet de chaque carcasse rejetée, selon les instructions de l'inspecteur de l'ACIA ; et**
- parer, si le temps le permet, les kystes au bréchet, les contusions, les fractures, les signes de contamination et toute autre anomalie, puis corriger les erreurs d'habillage mineures; les carcasses ne pouvant être parées entièrement doivent être retirées de la chaîne **d'éviscération**.

L'exploitant est responsable de l'élimination des carcasses et de leurs viscères suivant le jugement vétérinaire.

L'exploitant qui souhaite enlever les pattes de volaille condamnées sans la supervision directe des inspecteurs au poste d'inspection post mortem, doit soumettre une proposition en ce sens au vétérinaire en chef, comme il est indiqué à la section 19.5.5.3 du présent chapitre.

On a élaboré une grille d'évaluation, « Grille d'évaluation de la conformité - Inspection traditionnelle », qui permet d'évaluer, une fois l'an, la conformité à tous les éléments susmentionnés de la présente politique. Cette grille doit être remplie **au moins une fois aux deux ans**, par un superviseur ayant de l'expertise dans le domaine de l'inspection de la volaille pour chaque abattoir de volaille exploité selon la méthode d'inspection traditionnelle.

## **19.6.1.1 Normes relatives à la présentation - Inspection traditionnelle**

### **19.6.1.1.1 Introduction**

Les Normes relatives à la présentation décrites ci-après sont utilisées pour évaluer la présentation des carcasses et de leurs viscères selon la méthode d'inspection traditionnelle.

Une présentation post mortem uniforme est essentielle à une inspection optimale de toutes les catégories de volaille. Ainsi, on doit suspendre les carcasses soumises à l'inspection post mortem de manière à en faciliter l'examen des surfaces externes, de la cavité abdominale, des organes internes ainsi que des viscères.

Les normes sur la présentation, qui visent à aider l'exploitant à obtenir et à maintenir une présentation raisonnable et réalisable, permettent également de surveiller et de déterminer de manière objective l'acceptabilité de la présentation des carcasses pour l'inspection. Elles servent également à assurer l'uniformisation de la présentation à l'échelle nationale.

Si les normes sur la présentation ont été conçues pour le personnel d'inspection, il reste que l'exploitant peut aussi les utiliser comme guide au moment de l'élaboration d'un programme de contrôle de la qualité pour la présentation.

### **19.6.1.1.2 Exigences générales**

Les normes sur la présentation ne requièrent pas un nombre déterminé de présenteurs de l'établissement. Ce sont essentiellement des normes à respecter pour assurer une présentation uniforme.

#### **19.6.1.1.2.1 Responsabilités de l'exploitant**

L'exploitant doit veiller au maintien d'une présentation adéquate des carcasses pour l'inspection. Ainsi, l'exploitant doit :

- former et désigner des employés de l'établissement chargés d'assurer une présentation adéquate des carcasses pour l'inspection;
- fournir un support pour l'accrochage des carcasses à examiner durant les tests sur la présentation;
- fournir un éclairage selon les exigences spécifiées au chapitre 3 du présent manuel; et
- fournir un espace suffisant pour le présenteur et pour la réalisation des tests sur la présentation. L'espace recommandé est de trois (3) pieds.

**19.6.1.1.2.2 Responsabilités du personnel de l'ACIA**

Le personnel d'inspection vérifie la conformité aux Normes relatives à la présentation en menant des tests à tous les postes d'inspection de l'ACIA et pour chaque chaîne d'éviscération, et il prend des mesures appropriées lorsque les normes sur la présentation ne sont pas respectées.

Le personnel d'inspection doit :

- effectuer les tests requis pour évaluer la présentation des carcasses à inspecter; et
- communiquer le résultat des tests et, s'il y a lieu, indiquer au personnel responsable de l'établissement les actions correctives à prendre.

**19.6.1.1.3 Défauts associés à une présentation incorrecte****19.6.1.1.3.1 Défauts visés par les Normes relatives à la présentation****19.6.1.1.3.1.1 Erreurs de présentation - Extérieur de la carcasse**

- **Face ou côté** (facteur de pondération = **11**)  
Présentation de carcasses autrement que le dos vers l'inspecteur.
- **Suspendu par une patte** (facteur de pondération = **9**)  
Présentation de carcasses dont les deux pattes ne sont pas dans les étriers.
- **Balancement** (facteur de pondération = **6**)  
Présentation de carcasses au poste d'inspection avec un mouvement de balancement assez accentué pour gêner l'inspection. Un balancement est considéré excessif lorsqu'il y a un mouvement de 30° ou plus de la droite vers la gauche (ou vice-versa) par rapport à la chaîne et d'avant en arrière (ou vice-versa) par rapport à l'inspecteur.
- **Viscères non uniformes** (facteur de pondération = **6**)  
Présentation de viscères du côté opposé à celui établi pour ce poste ou au milieu de l'ouverture de la cavité abdominale
- **Viscères contaminés** (facteur de pondération = **6**)  
Présentation de carcasses dont les viscères sont contaminés, ce qui oblige l'inspecteur à se laver les mains.
- **Viscères situés plus bas que l'articulation de l'aile** (facteur de pondération = **12**)  
Présentation de carcasses avec le cœur et/ou le foie (et/ou la rate dans le cas d'oiseaux de plus de 8 semaines) situés plus bas que l'articulation de l'aile et de la poitrine.
- **Viscères non dégagés** (facteur de pondération = **10**)  
Présentation de carcasses avec les viscères non séparés adéquatement du gras abdominal et suspendus le long de la carcasse. Si seulement une bande transversale de gras demeure présente, on considère que les viscères sont dégagés.
- **Viscères sur l'étrier** (facteur de pondération = **8**)  
Présentation de carcasses avec les viscères sur le crochet (étrier).
- **Hors séquence** (facteur de pondération = **15**)  
Présentation de carcasses sur la barre d'aiguillage dans un ordre discontinu à cause du mauvais fonctionnement du sélecteur
- **Absence de viscères** (facteur de pondération = **20**)  
Présentation de carcasses sans leurs viscères. Pour les carcasses arrivant avec un

ou deux organes manquants (c.-à-d. le cœur et/ou le foie [et/ou la rate dans le cas d'oiseaux de plus de 2,7 kg]), le facteur de pondération est de 5.

#### 19.6.1.1.3.1.2 Erreurs de présentation - Intérieur de la carcasse

- **Membranes des sacs aériens** (facteur de pondération = 2)  
Présentation de carcasses avec la cavité abdominale obstruée par les membranes des sacs aériens reliant les viscères à la cavité.
- **Ouverture abdominale inadéquate** (facteur de pondération = 1)  
Présentation de carcasses dont l'ouverture abdominale ne permet pas de bien examiner la cavité abdominale. Il peut s'agir de lambeaux de chair diagonaux, de l'anus ou du cloaque demeuré attaché ou de tout autre obstacle situé au niveau de l'ouverture abdominale et gênant l'inspection. On considère qu'une ouverture se rendant à 2 cm (3 cm pour le dindon) de la pointe du bréchet est suffisante.
- **Lambeau abdominal non rabattu** (facteur de pondération = 2)  
Présentation de carcasses arrivant avec leurs viscères et un lambeau abdominal non rabattu adéquatement.
- **Viscères à l'intérieur** (facteur de pondération = 1)  
Présentation de carcasses avec une partie des viscères\* dans la cavité abdominale.  
  
*\* Pour les cœurs de poule seulement, une action corrective et un test supplémentaire ne sont pas requis même si l'erreur « viscères à l'intérieur » est répétée trois fois ou plus.*
- **Contamination à l'intérieur** (facteur de pondération = 6)  
Présentation de carcasses dont la cavité abdominale est contaminée.
- **Mutilation** (facteur de pondération = 2)  
Présentation de carcasses mutilées par l'appareil qui dégage le cloaque ou par l'équipement d'éviscération.

#### 19.6.1.1.3.1.3 Vitesse de chaîne

Chaque carcasse excédentaire par rapport au nombre permis de carcasses par minute (vitesse de chaîne maximale) est considérée comme une erreur de présentation dont le facteur de pondération est de 5.

#### 19.6.1.1.3.2 Autres défauts maîtrisés au moyen du système HACCP

Le présentateur ou l'aide inspecteur doit accrocher sur le support arrière les carcasses qui présentent les défauts énumérés ci-après. C'est l'exploitant qui doit s'occuper de ces carcasses conformément au système HACCP écrit de l'exploitant. Aucune erreur de présentation ne sera imputée pour ces défauts.

Dans le cas de récurrence, l'exploitant sera averti et 5 points de démerite seront enregistrés sur le formulaire « Normes relatives à la présentation sous inspection traditionnelle ». Ces autres défauts sont les suivants :

- **Carcasse non ouverte** - Carcasse arrivant au poste d'inspection sans aucune incision abdominale;
- **Viscères non sortis de la cavité** - Carcasse arrivant au poste d'inspection avec une incision abdominale mais avec des viscères non sortis suffisamment de la cavité abdominale pour permettre l'inspection; ou

- **Carcasse non suspendue par les pattes** - Carcasse arrivant au poste d'inspection alors qu'elle est suspendue par le cou ou par une aile.

Il ne faut pas permettre l'accumulation de carcasses retirées de la chaîne sur les supports. Ces carcasses doivent être identifiées et maintenues à l'écart des autres carcasses destinées à la récupération. L'exploitant doit s'assurer que les carcasses retirées soient traitées de façon rapide et hygiénique.

#### 19.6.1.1.4 Vérification de la présentation menée par le personnel de l'ACIA

##### 19.6.1.1.4.1 Méthode d'échantillonnage

Les tests (tests aléatoires et tests supplémentaires) comportent deux étapes : une étape s'appliquant aux erreurs de présentation de l'extérieur de la carcasse et l'autre, aux erreurs de présentation de l'intérieur de la carcasse. Un échantillon différent de 10 carcasses est examiné pour chaque étape.

L'échantillonnage des carcasses se fait selon un intervalle constant (p. ex. toutes les trois ou cinq carcasses). Pour éviter le biais des résultats, choisir au hasard une carcasse, compter à partir de cette carcasse un nombre prédéterminé de carcasses (p. ex. trois carcasses), prendre la dernière carcasse comptée et l'examiner ainsi que ses viscères correspondants; cette carcasse est la première de l'échantillon.

Répéter cette opération jusqu'à ce que le nombre requis de carcasses aient été examinées.

A chaque poste d'inspection, il faut examiner l'extérieur de 10 carcasses à l'égard des erreurs de présentation de l'**extérieur** de la carcasse. La personne qui exécute le test se tient en retrait de la chaîne, entre le présenteur et l'inspecteur. Chaque erreur observée est inscrite sur le formulaire « Normes relatives à la présentation sous inspection traditionnelle », figurant à l'annexe A du présent chapitre.

Au même poste d'inspection, mais se tenant près de la chaîne, entre le présenteur et l'inspecteur, la personne qui exécute le test examine un autre échantillon de 10 carcasses à l'égard des erreurs de présentation de l'**intérieur** de la carcasse. Chaque erreur de présentation est inscrite sur le formulaire « Normes relatives à la présentation sous inspection traditionnelle », figurant à l'annexe A du présent chapitre.

La dernière étape de tous les tests consiste à vérifier la vitesse de chaîne.

On détermine le total pondéré d'erreurs de présentation de l'**extérieur** et de l'**intérieur** de la carcasse, puis on ajoute ce total à toute erreur liée à la vitesse de chaîne, ce qui permet d'obtenir le total des non-conformités pour chaque poste d'inspection.

##### 19.6.1.1.4.2 Fréquence d'échantillonnage

La fréquence des tests sur la présentation à chaque chaîne d'éviscération est fonction de la capacité de l'exploitant à maîtriser la présentation des carcasses. Un test par demi-horaire de travail est suggéré. Réduire la fréquence si la confiance envers la présentation de l'exploitant augmente ou augmenter la fréquence si la confiance diminue. Un test par horaire de travail sur chaque chaîne d'éviscération est la fréquence minimale.

##### 19.6.1.1.4.3 Résultats agrégés et actions requises

Lors d'un test aléatoire :

- Un total pondéré de non-conformités entre 25 et 39 (ou la même erreur répétée trois fois ou plus) exige l'exécution d'actions correctives immédiates et un test supplémentaire dans les dix minutes qui suivent;

- Un total pondéré de non-conformités de 40 ou plus exige une réduction immédiate de la vitesse de chaîne de 10 %, l'exécution d'actions correctives et un test supplémentaire dans les 10 minutes qui suivent. Les tranches d'augmentation doivent correspondre aux tranches de diminution de la vitesse de chaîne.

Lors d'un test supplémentaire :

- Un total pondéré de non-conformités de 25 ou plus (ou la même erreur répétée trois fois ou plus) exige une réduction immédiate de la vitesse de chaîne de 10 %, l'exécution d'actions correctives et un test supplémentaire dans les 10 minutes qui suivent;
- Continuer de diminuer la vitesse de chaîne par tranche de diminution de 10 % jusqu'à ce que le total pondéré de non-conformités soit égal ou inférieur à 24 et que la même erreur ne se répète pas plus de 2 fois. Ne pas réduire la vitesse de chaîne plus de trois fois de suite; ou
- Avant toute augmentation de la vitesse de chaîne par tranche de 10 % jusqu'au maximum permis, montrer que la présentation des carcasses est satisfaisante (total pondéré de non-conformités égal à 24 ou moins et même erreur répétée au plus deux fois). Chaque fois que la vitesse de chaîne est augmentée d'une tranche permise, réévaluer le contrôle du processus pour ce poste à la vitesse plus élevée le plus rapidement possible et au plus 10 minutes après chaque augmentation.

Si la présentation sur la chaîne n'est toujours pas acceptable après trois diminutions consécutives de la vitesse de chaîne par suite d'une présentation non conforme, le vétérinaire en chef doit :

- analyser le problème;
- déterminer comment le problème lié à la présentation peut nuire à l'inspection post mortem et à l'assainissement opérationnel;
- établir des normes acceptables pour la présentation à une vitesse de chaîne réduite à moins de 70 % de la vitesse optimale.

Les volets du contrôle du processus et leurs interactions sont expliqués aux paragraphes suivants et présentés dans l'Arbre de décision ci-après.

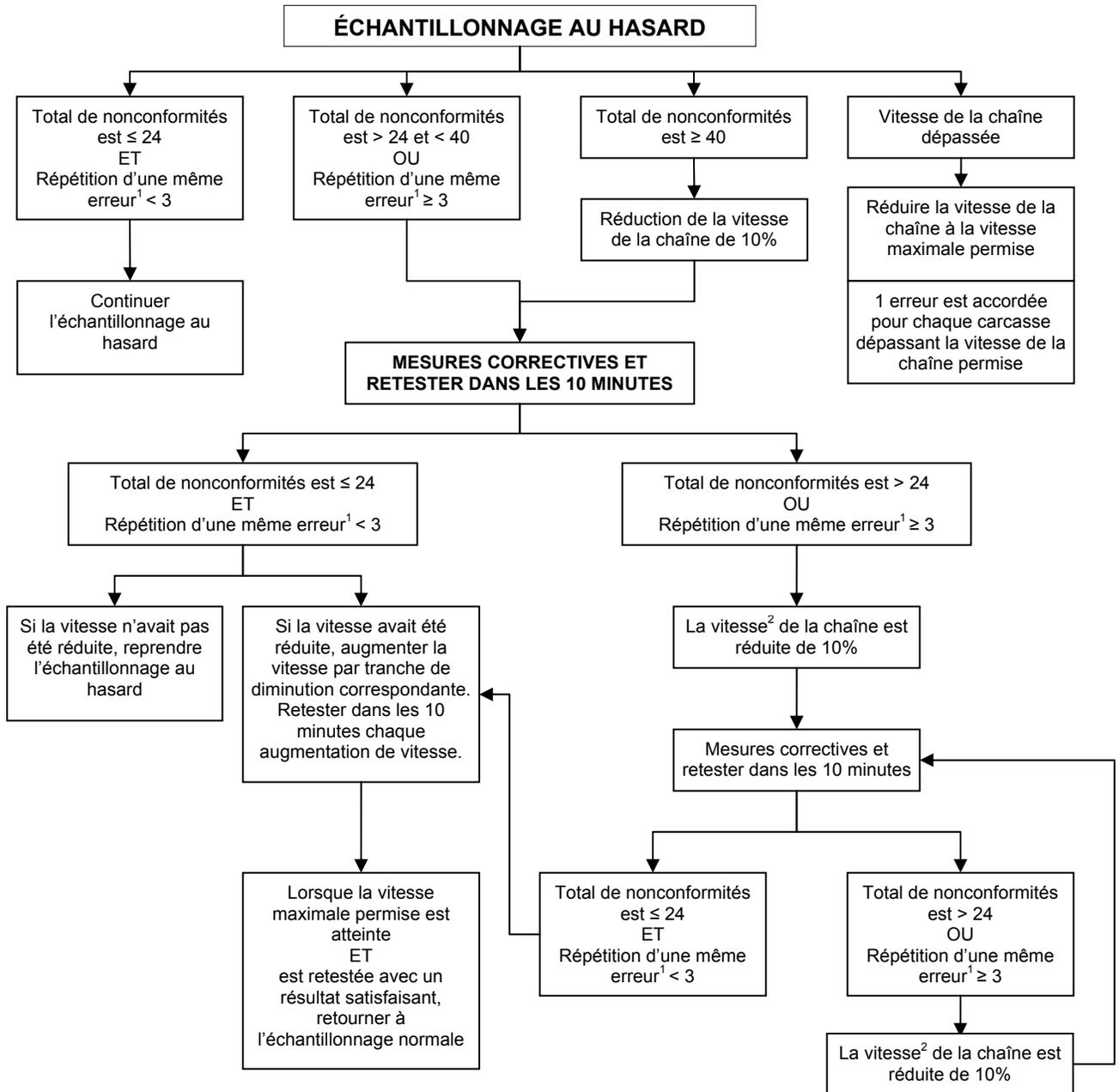
Le RIV a préséance sur les actions recommandées dans cet Arbre de décision (le vétérinaire peut demander des mesures correctives à n'importe quel moment).

#### 19.6.1.1.4.4 Registres/dossiers

Comme le personnel d'exploitation et de supervision n'est pas le même d'un horaire de travail à l'autre et d'un jour à l'autre, les résultats des tests sur la présentation pour chaque horaire de travail et chaque journée de production sont considérés de façon indépendante. Pour les tests sur la présentation, il faut utiliser un nouveau formulaire et recommencer le processus pour chaque poste, chaque horaire de travail et chaque journée de production.

Un Registre d'erreurs de présentation sous inspection traditionnelle est présenté à titre d'exemple à l'annexe A du présent chapitre.

19.6.1.1.5 Arbre de décision - Normes relatives à la présentation - Inspection traditionnelle



**Notes importantes:**

- : Note 1 : Pour les cœurs de poule seulement, la répétition de trois erreurs ou plus de "Viscères à l'intérieur" n'entraîne pas de mesures correctives et de retest comme il est normalement exigé.
- : Note 2 : La vitesse de la chaîne ne peut être réduite de 10% plus de 3 fois. Après, le VEC décidera des mesures correctives à prendre.

**Le Règlement sur l'inspection des viandes a préséance sur cet arbre de décision**

19.6.1.2 Vitesses de chaîne applicables à l'inspection traditionnelle

Les vitesses de chaîne énumérées au tableau ci-après ne sont permises que dans des conditions compatibles avec une présentation acceptable, une fréquence moyenne de défauts pathologiques (maladies) et un contrôle du processus efficace pour ce qui est des défauts de parage/d'habillage et des accidents d'éviscération. Le vétérinaire en chef

peut imposer des réductions de vitesse de chaîne lorsqu'un exploitant n'exécute pas d'actions correctives efficaces.

L'exploitant ne peut ni ajouter un deuxième poste d'inspection sur la chaîne selon la méthode d'inspection traditionnelle ni adopter le Programme canadien d'inspection de la volaille (PCIV). Si l'exploitant dispose d'un (1) poste d'inspection en vertu de l'inspection traditionnelle et souhaite accroître sa vitesse de chaîne au-dessus de celle permise pour un (1) poste d'inspection (voir les vitesses indiquées au tableau ci-après), il peut discuter avec le vétérinaire en chef de l'adoption du Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV), tel qu'il est décrit dans le présent chapitre.

Si l'exploitant opérant selon la méthode d'inspection traditionnelle comporte deux (2) postes d'inspection post mortem fonctionnels sur une même chaîne d'éviscération au 2 janvier 2005, il peut continuer à utiliser les deux (2) postes, pourvu que ces deux postes demeurent entièrement conformes aux exigences relatives aux installations figurant au chapitre 3 du présent manuel.

#### 19.6.1.2.1 Vitesses de chaîne maximales applicables à l'inspection traditionnelle (volaille)

CATÉGORIE	TYPE et FOURCHETTE DE POIDS	VITESSE DE CHAÎNE maximale		Poste(s) d'inspection sur la chaîne de l'ACIA	Postes de jugement vétérinaire
		c/m	c/h		
Poulets, poulets de Cornouailles, tinamous, pintades, perdrix, faisans, cailles, pigeonneaux (pigeons), silkies, etc.	Poulets à griller/ poulets à rôtir ≤ 3,0 kg*	27	1620	1	1
		50	3000	2**	1
	Poulets à rôtir > 3,0 kg*	24	1440	1	1
		44	2640	2**	1
Dindons	Dindons légers ≤ 8,0 kg, * coupe en J	25	1500	1	1
		42	2520	2**	1
	Dindons lourds > 8,0 kg, * coupe en J	23	1320	1	1
		36	2160	2**	1
	Dindons légers ≤ 8,0 kg, 8 coupe avec ganse	20	1200	1	1
		33	1980	2**	1
Dindons lourds > 8,0 kg, * coupe avec ganse	18	900	1	1	
	27	1620	2**	1	
Poulets	Poules légères (pondeuses mises à la réforme) ≤ 2,0 kg*	23	1380	1	1
		42	2520	2**	1
	Poules lourdes (reproductrices) > 2,0 kg *	20	1200	1	1
		36	2160	2**	1
Canards et oies	Tous les poids	22	1320	1	1
		40	2400	2**	1
c/m : carcasses par minute; c/h : carcasses par heure * Le poids indiqué correspond au poids vif moyen des volailles du lot. ** Pour l'exploitant qui utilise deux (2) postes d'inspection post mortem fonctionnels sur une même chaîne d'éviscération au 2 janvier 2005					

Ces vitesses représentent le nombre maximum de carcasses qui peuvent passer devant le poste d'inspection chaque heure en supposant que la chaîne avance à une vitesse constante et que chaque crochet de suspension est rempli.

## 19.6.2 Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV)

### 19.6.2.1 Introduction

Le Programme modernisé d'inspection de la volaille, ou PMIV, est un programme d'examen post mortem défini à l'article 2 du *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* (RIV). Les sous-sections ci-dessous de la sous-section 19.6.2 du présent chapitre exposent les exigences relatives au PMIV, conformément au paragraphe 29.1 (3) du RIV.

Un médecin vétérinaire officiel de l'ACIA doit être présent tout au long des opérations d'éviscération à l'établissement.

#### 19.6.2.1.1 Définition du PMIV

Le PMIV est un système d'inspection scientifique axé sur les principes HACCP qui porte essentiellement sur les opérations d'abattage se situant à l'intérieur du continuum de la salubrité alimentaire allant de la ferme à la table. Ce programme est à la fine pointe de l'évolution des méthodes canadiennes d'inspection de la volaille.

#### 19.6.2.1.2 Objectifs

- Fournir au personnel de l'ACIA et de l'industrie l'information nécessaire au maintien de l'uniformité d'interprétation du PMIV et à la cohérence de son exécution.
- Assurer la maîtrise des dangers attribuables aux pathogènes d'origine alimentaire au cours des procédés d'abattage et de transformation de la volaille.
- Promouvoir une maîtrise proactive des dangers (prévenir, éliminer, réduire) par la mise en œuvre d'un système HACCP reconnu par le personnel de l'ACIA dans les établissements d'abattage de la volaille.
- Faire en sorte que s'effectue une transition en douceur entre les exigences réglementaires prescriptives et les normes de rendement objectives applicables à l'inspection de la volaille.
- Aider le personnel de l'ACIA à délaissier le système d'inspection à intervention directe au profit d'activités d'audit.
- Faciliter l'adoption d'une approche voulant que le secteur soit responsable de la détection/manipulation des carcasses non conformes sous une supervision gouvernementale continue.
- Donner suite aux changements apportés aux exigences du commerce international (p. ex. décision finale sur la réduction du nombre de pathogènes et sur les systèmes HACCP aux États-Unis).

#### 19.6.2.1.3 Formation et certification PMIV de l'ACIA

Selon le « Protocole de certification relatif au programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) », tous les employés de l'ACIA affectés de façon permanente ou temporaire dans les abattoirs de volaille assujettis au PMIV doivent obtenir la certification.

**19.6.2.2 Exécution du PMIV****19.6.2.2.1 Introduction**

L'exploitant d'un établissement antérieurement agréé, ou l'exploitant qui présente une demande d'agrément, peut demander à adhérer à un programme d'examen post mortem ou au PMIV.

Le PMIV comprend les trois phases suivantes :

- Phase 1 - Période préparatoire
- Phase 2 - Période d'essai
- Phase 3 - Période de mise en œuvre

Les étapes applicables à chacune des trois phases du PMIV sont présentées ci-après. Toutes les grilles d'évaluation (c.-à-d. évaluation initiale, mise en œuvre, etc.) pertinentes au PMIV dont il est question dans les sections suivantes peuvent être obtenues du spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel.

Les opérations d'abattage doivent initialement être conformes au régime d'inspection post mortem appliqué par les inspecteurs de l'ACIA, comme il est décrit dans la section « Méthode d'inspection traditionnelle » du présent chapitre. Les inspecteurs affectés à l'établissement ont reçu une formation sur le régime d'inspection traditionnelle et sur les normes relatives à la présentation s'y rattachant.

Le nouvel exploitant doit tenir compte des vitesses de chaîne maximales prescrites en vertu de l'inspection traditionnelle dans la planification des volumes d'abattage initiaux.

**19.6.2.2.2 Évaluation préliminaire****Étape 1**

L'exploitant qui souhaite adhérer au PMIV soumet sa demande au directeur régional et fait parvenir une copie au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel, selon l'article 29.1 du RIV, « Programme d'examen post mortem ».

La demande doit inclure des plans et devis accompagnés d'une description de projet démontrant l'emplacement des inspecteurs et des employés de la compagnie aux différentes phases du PMIV et doit être présentée au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel avant le début de chaque phase. Le nombre et l'emplacement des inspecteurs et des employés de la compagnie peuvent varier d'une phase à l'autre.

À partir d'une demande acceptée, le Directeur régional et le Spécialiste des programmes de la volaille du centre opérationnel peuvent permettre, à leur discrétion, que l'exploitant utilise deux (2) postes d'inspection sous un mode d'inspection traditionnelle, aux vitesses correspondantes.

**Étape 2**

Le directeur régional fait suivre la demande de l'exploitant au spécialiste de programmes de la volaille du Centre opérationnel, qui constitue alors son équipe d'évaluation (composition suggérée ci-après) :

- spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel;
- vétérinaire en chef; et
- gestionnaire d'inspection et/ou officier vétérinaire régional de l'établissement.

### Étape 3

L'équipe d'évaluation détermine la pertinence des plans et devis ainsi que la description de projet soumis en évaluant la conformité à ce qui suit :

- les exigences relatives aux installations et la configuration de la chaîne;
- le programme de formation et le plan de travail des détecteurs de défauts, les moniteurs des Normes relatives à l'éviscération, des Normes relatives à la présentation, des NDD et des NHC, selon l'annexe B du présent chapitre; et
- le programme HACCP écrit et du programme de réduction des pathogènes.

**À noter :** Les antécédents de conformité de l'exploitant d'un établissement déjà enregistré doivent être inclus à l'évaluation.

La « Grille d'évaluation préliminaire du PMIV - Avant phase 1 (Période préparatoire) » est remplie par l'équipe d'évaluation chargée d'évaluer les éléments susmentionnés.

Les lacunes mineures peuvent être corrigées au moyen de plans d'action acceptables.

### Étape 4

L'équipe d'évaluation établit les conditions à remplir, sur la grille d'évaluation précédemment mentionnée, avant le début des opérations dans un environnement PMIV. Une copie de cette l'évaluation est transmise au directeur régional et à l'exploitant.

- Si la demande est approuvée, l'équipe d'évaluation informe le personnel de l'ACIA de l'établissement et que la demande d'adhésion au PMIV a été acceptée; l'exploitant peut alors fixer une date pour le début de la 1<sup>re</sup> phase.
- Si la demande est refusée, l'équipe d'évaluation du PMIV du Centre opérationnel explique les motifs du refus au directeur régional et à l'exploitant.

### Étape 5

Le formateur en vertu du PMIV met sur pied des ateliers de formation à l'issue desquels le personnel de l'ACIA est certifié.

- Le vétérinaire en chef et au moins un inspecteur doivent suivre une formation pratique de plusieurs jours dans au moins un établissement adhérant au PMIV.

#### 19.6.2.2.3 Période préparatoire (1<sup>re</sup> phase)

### Étape 6

L'exploitant peut passer à un mode pré-PMIV (détection carcasse/cavité, Normes relatives à l'éviscération, Normes relatives à la présentation, NDD et NHC) dès qu'il satisfait aux exigences opérationnelles de l'ACIA et que ses employés ont atteint les niveaux de connaissance et de formation nécessaires au bon fonctionnement du mode pré-PMIV, tel qu'il aura été déterminé par le spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel et le vétérinaire en chef. Si l'exploitant souhaite demeurer admis à exporter aux États-Unis, il doit en faire la demande par écrit au médecin vétérinaire en chef, en indiquant qu'il veut que l'ACIA continue de doter un poste « exportation » sur la chaîne (voir le chapitre 11, Exportation, du présent manuel).

Pour établir le nombre des postes de l'ACIA et les vitesses de chaîne maximales durant la « Période préparatoire du PMIV » (1<sup>re</sup> phase), l'équipe d'évaluation du Centre opérationnel évalue les installations ergonomiques en place et la présentation des carcasses et des viscères correspondants. Une vérification sur place de l'établissement est faite pour s'assurer du respect des exigences relatives aux installations des

exploitants adhérant au PMIV. Les vitesses de chaîne peuvent être augmentées durant la 1<sup>re</sup> phase, une fois que la détection des défauts carcasse/cavité, les Normes relatives à l'éviscération, les Normes relatives à la présentation, les NDD et les NHC sont exécutées par des employés accrédités. Quant à la vitesse de chaîne maximale, elle doit être approuvée par le spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel et le vétérinaire en chef selon les vitesses maximales suivantes :

- 7200 cph pour les poulets
- 6360 cph pour les poules légères moins de 2 kg (poids vivant)
- 5760 cph pour les poules lourdes plus de 2 kg (poids vivant)
- 3600 cph pour les dindons moins de 8 kg (poids vivant)
- 3300 cph pour les dindons lourds plus de 8 kg (poids vivant)

### Étape 7

L'équipe de mise en œuvre du Centre opérationnel examine avec le vétérinaire en chef :

- la correction par l'exploitant des non-conformités relevées durant l'évaluation préliminaire, y compris les modifications requises au système HACCP de l'exploitant;
- la chaîne d'éviscération de l'exploitant, en la compagnie de l'exploitant, pour vérifier la conformité aux exigences auxquelles doivent satisfaire les postes de travail et d'inspection avant la période d'essai (2<sup>e</sup> phase), comme il est indiqué dans le présent chapitre.

### Étape 8

Le personnel de l'ACIA de l'établissement ainsi que le personnel remplaçant reçoivent une formation et certification en vertu du PMIV selon le « Programme national de formation en Hygiène des viandes Volume 1 : Guide de mise en œuvre » de l'ACIA.

### Étape 9

Une formation sur les Normes relatives à la présentation, Normes relatives à la détection des défauts (NDD) et les Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC) est offerte avant le début de la 2<sup>e</sup> phase. Une description complète des NDD et des NHC est donnée plus loin dans le présent chapitre.

### Étape 10

Le vétérinaire en chef ou un inspecteur certifié en vertu du PMIV reçoit les trousseaux de formation du PMIV qui doivent servir à former et à accréditer les formateurs de l'établissement. Au besoin, le directeur régional demande à un autre vétérinaire d'aider le vétérinaire en chef à exercer ses fonctions de formation et d'accréditation.

### Étape 11

Une fois accrédités, les formateurs de l'établissement forment d'autres employés de l'établissement conformément au « Protocole de formation et d'accréditation », à l'annexe B du présent chapitre.

### Étape 12

L'équipe de mise en œuvre du Centre opérationnel utilise la « Grille d'évaluation préliminaire du PMIV - De phase 1 (Période préparatoire) à phase 2 (Période d'essai) » pour s'assurer que toutes les exigences énumérées ci-après ont été remplies avant le début de la période d'essai (2<sup>e</sup> phase).

- Le programme de réduction du nombre de pathogènes est fonctionnel et est inclus au système HACCP de l'exploitant.

- Les contrôleurs de la qualité de l'établissement sont accrédités pour exécuter les NDD, les NHC et les normes relatives à la présentation.
- Les formateurs de l'établissement sont accrédités, et un nombre suffisant de détecteurs de défauts ont réussi les tests requis.
- La chaîne d'éviscération a été modifiée selon les exigences relatives aux postes de travail et d'inspection, avant le début de la période d'essai (2<sup>e</sup> phase).

Selon les résultats de la Grille d'évaluation, l'équipe de mise en œuvre recommande le début de la 2<sup>e</sup> phase ou la poursuite de la 1<sup>re</sup> phase tant que toutes les exigences n'auront pas été remplies. Un exemplaire de l'évaluation est envoyé au directeur régional.

#### 19.6.2.2.4 Période d'essai (2<sup>e</sup> phase)

Il est fortement recommandé que des rencontres hebdomadaires soient organisées entre le personnel de l'ACIA et le personnel de l'industrie tout au long de la 2<sup>e</sup> phase. Durant ces réunions, on pourra discuter des difficultés rencontrées au cours de l'exécution du PMIV.

##### Étape 13

Le nombre de postes d'inspecteurs de l'ACIA sur la chaîne utilisés durant la période d'essai (2<sup>e</sup> phase) est identique au nombre de postes utilisés dans le cadre du régime d'inspection post mortem antérieur.

**À noter :** Une description complète des tests NDD à effectuer durant la 2<sup>e</sup> phase est donnée plus loin dans la présente section.

##### Étape 14

Les détecteurs de défauts de l'établissement doivent réussir quatre (4) tests additionnels sur la chaîne durant la période d'essai, conformément au « Protocole de formation et d'accréditation » (voir l'annexe B du présent chapitre).

##### Étape 15

Le personnel de l'ACIA fournit une rétroaction aux formateurs de l'établissement sur le rendement des détecteurs de défauts de l'établissement.

À la fin de la 2<sup>e</sup> phase :

- Si le vétérinaire en chef est convaincu que le rendement des détecteurs est satisfaisant, il peut placer l'inspecteur des viscères de l'ACIA en aval.
- Si l'exploitant de l'établissement qui passe de l'inspection traditionnelle au PMIV souhaite demeurer admis à exporter aux États-Unis et qu'il n'en a pas fait la demande tel que décrit à l'étape 6, il doit en faire la demande par écrit au vétérinaire en chef, en indiquant qu'il veut que l'ACIA continue de doter un poste « exportation » sur la chaîne (voir le chapitre 11, Exportation, du présent manuel).

##### Étape 16

Le vétérinaire en chef informe le directeur régional lorsque l'exploitant est prêt à amorcer la 3<sup>e</sup> phase. Une évaluation de la conformité du système PMIV peut alors commencer.

L'équipe de mise en œuvre du PMIV doit mener cette vérification pour s'assurer de la conformité de tous les éléments reliés à la politique du PMIV.

- Si le résultat de l'examen est acceptable, l'exploitant peut amorcer la 3<sup>e</sup> phase.

- Si l'établissement ne montre pas un rendement optimal, la période d'essai se poursuit jusqu'à ce que l'exploitant obtienne un rendement acceptable ou retire officiellement sa demande de participation au PMIV.

Le résultat de l'évaluation ainsi que les recommandations de procéder ou de ne pas procéder à la phase 3 sont transmises à l'exploitant et au directeur régional.

La « Grille d'évaluation de la conformité du PMIV - De phase 2 (Période d'essai) à phase 3 (Période de mise en œuvre) » est utilisée à cette étape-ci. Un exemplaire des actions correctives à exécuter par l'exploitant est joint à la grille d'évaluation. Le suivi à effectuer par le personnel de l'ACIA désigné est indiqué dans la section Commentaires remplie par l'équipe de mise en œuvre.

#### 19.6.2.2.5 Période de mise en œuvre (3<sup>e</sup> phase)

Aucune vitesse de chaîne maximale ne s'applique au PMIV. On détermine plutôt les vitesses de chaîne en fonction du rendement des détecteurs de défauts de l'industrie et de la conformité de l'exploitant aux autres exigences du PMIV.

##### Étape 17

Voici les modifications opérationnelles à apporter en fonction des exigences selon les rôles et les responsabilités du personnel de l'ACIA durant la 3<sup>e</sup> phase.

- réduction du niveau de dotation en personnel de l'ACIA; et
- nouveau calcul des droits exigibles pour le recouvrement des coûts selon les postes d'inspection de l'ACIA restants et les tâches toujours dévolues au personnel de l'ACIA

##### Étape 18

La 3<sup>e</sup> phase dure au moins 3 mois. À la fin de la 3<sup>e</sup> phase, le système PMIV de l'exploitant fait l'objet d'une vérification réglementaire réalisée par une équipe d'évaluateurs du Centre opérationnel certifiés en vertu du PMIV. Si cette vérification est réussie, par la suite, le système PMIV est évalué chaque année à l'aide de la « Grille d'évaluation de la conformité du PMIV - De phase 2 (Période d'essai) à phase 3 (Période de mise en œuvre) ».

Tests NDD à l'égard des défauts pathologiques et de transformation passés inaperçus avant, pendant et après la mise en œuvre du PMIV	
PHASE	TESTS NDD
Durant la 1 <sup>re</sup> phase	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour un exploitant utilisant la méthode d'inspection traditionnelle, aucun test en continu n'est demandé.</li> <li>• Lorsque l'exploitant assume les responsabilités reliées à la détection des défauts carcasses et/ou cavité, exécuter les tests NDD pour le groupes de défauts carcasse et/ou cavité.</li> </ul>
Durant la 2 <sup>e</sup> phase	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer les tests NDD               <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour le groupe de défauts viscères afin d'obtenir une rétroaction sur l'efficacité de la formation des détecteurs de défauts viscères, avant l'inspection.</li> <li>- Pour les défauts carcasse et cavité en utilisant l'arbre de décision, étant donné que l'exploitant assume les responsabilités reliées à la détection des défauts carcasses et cavité</li> </ul> </li> </ul>
Durant et après la 3 <sup>e</sup> phase	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en œuvre les NDD pour les groupes de défauts carcasse, cavité et viscères.</li> </ul>

**19.6.2.2.6 Exigences pour les postes d'inspection de l'ACIA sous le PMIV****Poste vétérinaire** (voir la section 19.7.5)

Une station adéquatement équipée et dotée de façon appropriée fournie par l'exploitant est un préalable pour l'émission de **rapport** de condamnation par l'ACIA. Dans le cadre du Programme de rejet des carcasses de volaille, le processus de rejet ainsi que la performance des rejeteurs de l'industrie devront être évalués par un vétérinaire de l'ACIA.

**Poste de l'inspecteur du plancher d'éviscération**

Toute la section comprenant l'éviscération, l'habillage, et le refroidissement est considérée comme le « poste » de l'inspecteur du plancher d'éviscération. L'exploitant doit fournir des stations d'inspection sur la chaîne et hors chaîne pour que les membres de l'équipe de l'ACIA et le personnel désigné de la compagnie puissent faire les tests indépendants ou de corrélation pour les normes d'éviscération, de présentation, de détection des défauts et d'habillage des carcasses. L'inspecteur du plancher d'éviscération devra aussi avoir accès à la récupération et aux opérations de retransformation / reconditionnement sur/hors chaîne. Cet inspecteur devra aussi faire les tâches indiquées par les sections du Système de vérification de la conformité (SVC) pertinentes à l'éviscération, l'habillage, et le refroidissement de la volaille. Le personnel de l'ACIA doit maintenir une présence permanente durant les opérations au niveau de la section comprenant l'éviscération, et l'habillage.

**À noter :** Les tâches additionnelles d'inspection spécifiques aux opérations en aval et en amont du plancher d'éviscération telles que les vérifications ante mortem et la vérification des opérations post-refroidissement devront être livrées tel que prescrite par les **exigences du programme**.

**19.6.2.3 Normes relatives à la présentation - PMIV****19.6.2.3.1 Introduction**

Les normes relatives à la présentation sont incluses en tant que contrôle de processus (CP) afin de contribuer à l'efficacité des CCP connexes et aux activités d'examen post mortem.

Les normes relatives à la présentation, en assurant une présentation uniforme et constante des carcasses et des viscères correspondants, aident les détecteurs-cavité et les détecteurs-viscères accrédités à s'acquitter de leurs responsabilités au chapitre de la conformité aux normes relatives à la détection des défauts. Ces normes sont conçues pour éviter que des signes de maladies ne soient perdus (p. ex. viscères manquants) ou cachés (p. ex. ouverture abdominale inadéquate) durant l'examen visuel effectué par les détecteurs de défauts.

Quand l'exploitant assure une présentation constante des carcasses et des viscères, cela permet de réduire la fréquence à laquelle le personnel d'inspection effectue des tests de vérification et exige des actions correctives. Par ailleurs, les employés de l'établissement doivent pouvoir prendre des mesures immédiates chaque fois qu'ils décèlent une perte de contrôle du processus possible, ce qui comprend une perte de contrôle de la présentation (p. ex. quantité excessive de viscères manquants).

**19.6.2.3.2 Exigences générales**

Les normes relatives à la présentation s'appliquent à tous les types d'éviscération, et ce, indépendamment de la technologie utilisée (qu'il s'agisse d'une éviscération manuelle ou d'un équipement d'éviscération automatisé laissant les viscères attachés à la carcasse ou séparés de celle-ci).

La surveillance de la conformité aux normes relatives à la présentation est effectuée sur chaque chaîne d'éviscération, à un poste situé après l'éviscération et avant la détection

des défauts des viscères. Les carcasses correctement identifiées par les détecteurs-cavité comme devant être retirées de la chaîne par l'aide/pareur de l'établissement ne doivent pas faire partie de l'échantillon soumis aux tests sur la présentation.

Tous les employés de l'établissement effectuant des tests sur la présentation doivent être formés et accrédités de la manière indiquée au « Protocole de formation et d'accréditation » selon le l'Annexe B du présent chapitre.

### **19.6.2.3.3 Défauts associés à une présentation incorrecte**

#### **19.6.2.3.3.1 Défauts visés par les Normes relatives à la présentation**

Durant les tests sur la présentation, les trois (3) défauts énumérés ci-après comptent pour des erreurs de présentation. Ces défauts, dont la description figure ci-après, sont inclus au calcul du NQA applicable aux tests sur la présentation.

- (1) viscères manquants;
- (2) parties de viscères manquants; et
- (3) ouverture abdominale inadéquate.

#### **19.6.2.3.3.2 Description des erreurs de présentation**

Voici une description des erreurs de présentation.

##### **Viscères manquants :**

- Carcasses de poulet, de dindon et de caille : carcasses présentées sans les viscères, ou viscères présentés sans le cœur et le foie.
- Carcasses de poule : en plus du cœur et du foie, le duodénum est aussi manquant.

##### **Parties de viscères manquantes :**

- Carcasses de poulet, de dindon et de caille : viscères présentés avec plus de la moitié du cœur ou plus de la moitié du foie manquant. La présence d'au moins un lobe entier de foie est essentielle pour une détection des défauts.
- Carcasses de poule : viscères présentés avec plus de la moitié du cœur ou plus de la moitié du foie ou le duodénum manquant (maximum de un défaut par carcasse). Multipliez le nombre de cœurs manquants par 0,1.
- Carcasses de volaille adultes, incluant les poulets à rôtir : les rates manquantes comptent pour une erreur si le vétérinaire en chef détermine qu'il y a un pourcentage important de rates manquantes.

Un cœur manquant associé à un foie ou à un duodénum manquant compte pour au plus une erreur.

##### **Ouverture abdominale inadéquate :**

Carcasses présentées avec une ouverture abdominale inadéquate, ce qui ne permet pas de bien examiner la cavité abdominale. Une ouverture abdominale inadéquate peut résulter de lambeaux de chair ou de peau obstruant l'ouverture, d'un anus ou cloaque demeuré attaché ou de la présence de tout autre obstacle situé au niveau de l'incision qui nuit à la présentation et gêne l'examen de la cavité abdominale. L'ouverture abdominale doit être assez grande pour permettre la présentation et l'examen de l'intérieur de la carcasse.

Carcasses de poulet et de poule légère : une ouverture jusqu'à 2 cm du bréchet est adéquate.

Carcasses de dindon, de poule lourde et de poulet à rôtir : une ouverture jusqu'à 3 cm du bréchet est adéquate.

Carcasses de caille : une incision faite à moins de 1,5 cm de la pointe du bréchet permettant une ouverture minimum de 2,8 cm est adéquate.

Les mutilations qui font obstacle à l'examen interne doivent également être comptées comme une « ouverture abdominale inadéquate ».

À moins qu'il n'en soit spécifié autrement, chacune des erreurs susmentionnées compte pour une (1) erreur, et pas plus d'une (1) erreur n'est permise par carcasse.

#### 19.6.2.3.3 Autres erreurs de présentation maîtrisées au moyen du système HACCP

Les défauts décrits ci-après (1 à 6) ne comptent pas pour des erreurs de présentation et ne sont inclus dans aucun test sur la présentation. Ils doivent cependant être maîtrisés par le biais du système HACCP de l'exploitant.

1. **carcasse non ouverte**  
carcasse présentée sans aucune incision abdominale;
2. **viscères non sortis de la cavité**  
carcasse avec une incision abdominale mais avec des viscères non sortis suffisamment de la cavité abdominale pour permettre la détection ou l'inspection;
3. **carcasse non suspendue par les pattes**  
carcasse suspendue par le cou ou une aile;
4. **accumulation d'eau à l'intérieur de la cavité**  
carcasse dont les défauts pathologiques et/ou de transformation (p. ex. aérosacculite et contamination fécale) peuvent être masqués par de l'eau accumulée;
5. **contamination des viscères**  
viscères contaminés au point de masquer des défauts pathologiques (p. ex. péricardite); et
6. **cœurs et foies non visibles**  
parties de viscères à examiner présentes mais cachées derrière le gésier de façon constante.

Les carcasses présentant les défauts décrits aux points (1) à (3) doivent être retirées de la chaîne (avant ou par l'aide/pareur) pour une vérification des défauts de la cavité interne et des viscères. Ces carcasses, qu'il faut identifier et maintenir à l'écart des carcasses destinées à la récupération, ne doivent pas s'accumuler sur les supports. Il faut corriger les défauts le plus rapidement possible et raccrocher les carcasses sur la chaîne pour éviter toute contamination bactérienne pouvant compromettre la salubrité du produit. Autrement, il faut condamner ces carcasses en tant que « carcasses rejetées par l'exploitant ». Voir la section 19.7.4.22 du présent chapitre traitant des « carcasses rejetées par l'exploitant ».

#### 19.6.2.3.4 Surveillance en vertu des Normes relatives à la présentation

Pour la surveillance de la présentation, l'exploitant effectue un échantillonnage au hasard selon le « Plan d'échantillonnage pour acceptation », ISO 2859-1, niveau d'inspection spécial S-4.

Les normes relatives à la présentation, à titre d'outil de surveillance, comportent les deux (2) grands volets suivants.

- Évaluation du processus; et
- Évaluation des mesures correctives.

L'évaluation du processus consiste à surveiller en continu chaque lot, à une fréquence constante, pour s'assurer que les défauts visés par les normes relatives à la présentation n'excèdent le niveau de qualité acceptable établi. Cette évaluation est effectuée à une fréquence constante sur des lots successifs et permet de déterminer si le processus continue de satisfaire aux normes.

L'évaluation des mesures correctives consiste à évaluer l'efficacité des mesures correctives exécutées par suite du rejet d'un échantillon. Cette évaluation permet de déterminer si le processus est de nouveau maîtrisé.

#### 19.6.2.3.4.1 Fréquence des tests

La fréquence des tests de surveillance de l'industrie et de vérification de l'ACIA sur chaque chaîne d'éviscération repose sur la capacité de l'exploitant à présenter uniformément les carcasses. Réduire la fréquence si la confiance de l'exploitant envers la présentation augmente ou augmenter la fréquence si la confiance diminue. Voir le tableau suivant.

<b>FRÉQUENCE DES TESTS DE SURVEILLANCE ET DE VÉRIFICATION INDUSTRIE / ACIA</b>			
<b>Type de test</b>	<b>Évaluation du processus</b>		<b>Évaluation des mesures correctives</b>
	<b>Normal (fréquence réduite)</b>	<b>Normal (fréquence régulière)</b>	
<b>Surveillance faite par le surveillant des normes sur la présentation de l'établissement</b>	Une fois par $\frac{1}{2}$ horaire	Une fois par heure	En dedans de 10 minutes
<b>Vérification par le personnel de l'ACIA</b>	Une fois par horaire de travail	Une fois par demi- horaire de travail	S/O

#### 19.6.2.3.4.2 Procédure d'échantillonnage

L'échantillonnage des carcasses se fait selon un intervalle constant (p. ex. toutes les trois ou cinq carcasses). Pour éviter le biais des résultats, choisir au hasard une carcasse (p. ex. la troisième), compter à partir de cette carcasse un nombre prédéterminé de carcasses, prendre la dernière carcasse comptée et l'examiner ainsi que ses viscères correspondants; cette carcasse est la première de l'échantillon. Ensuite, répéter cette procédure pour chaque carcasse subséquente jusqu'à ce que le nombre requis de carcasses ait été examiné.

La dernière étape consiste à vérifier la vitesse de chaîne.

Le total des erreurs est le résultat pour un poste d'inspection et une chaîne d'éviscération en particulier.

#### 19.6.2.3.4.3 Taille d'échantillon et critères d'acceptation et de rejet

La taille de l'échantillon et les critères d'acceptation et de rejet sont fonction de la vitesse de chaîne, comme il est indiqué au tableau ci-après.

NORMES RELATIVES À LA PRÉSENTATION - POULET, POULE ET DINDON VALEURS D'ACCEPTATION ET DE REJET, NQA = 4 %						
Vitesse de chaîne (c/m)	Évaluation du processus			Évaluation des mesures correctives		
	Taille de l'échantillon	Ac	Re	Taille de l'échantillon	Ac	Re
53 et moins	32	3	4*	32	3	4*
54 et plus	50	5	6*	50	5	6*

c/m : carcasses par minute  
\* Si le total des viscères manquants est égal à la moitié de la valeur de rejet, et/ou si le total de cœurs manquants, pour le dindon et la caille, rejoint le nombre de rejet, se référer à la section ci après.

#### 19.6.2.3.4.4 Mesures à prendre en cas de perte de contrôle du processus

Il incombe à la direction d'exécuter des mesures correctives efficaces immédiatement après chaque test sur la présentation indiquant que le nombre des erreurs de présentation a atteint ou dépassé la valeur de rejet. Dans chaque cas, l'exploitant doit informer le personnel de l'ACIA et mener une enquête sur la cause probable du problème dans le but de déterminer le meilleur moyen de le corriger.

Le vétérinaire en chef détermine l'importance de l'erreur en tenant compte des défauts pathologiques associés au lot en question si le total des viscères manquants est égal à la moitié de la valeur de rejet ou si le total de cœurs manquants, pour le dindon et la caille, rejoint le nombre de rejet. Selon l'évaluation du vétérinaire, les mesures correctives sont demandées pour assurer une bonne détection de la pathologie.

L'exploitant peut utiliser une ou plusieurs des mesures correctives suivantes :

- réglage et/ou entretien de l'équipement;
- ajout d'employés;
- réduction de la vitesse de chaîne (s'il faut plus de temps aux détecteurs de défauts pour examiner les carcasses et/ou les viscères en raison d'un nombre excessif de défauts de présentation);
- choix d'un autre lot (p. ex. s'il faut plus de temps aux oiseaux pour vider leur intestin); et
- suspension temporaire de l'accrochage des oiseaux vivants.

Une évaluation des mesures correctives doit être effectuée dans les dix minutes qui suivent le rejet d'un lot afin d'évaluer la mise en œuvre des mesures correctives.

Lorsqu'une réduction de la vitesse de chaîne est choisie comme mesure corrective par l'exploitant ou est exigée par le personnel de l'ACIA, un test supplémentaire doit avoir lieu dans les 10 minutes qui suivent l'augmentation ou la diminution de la vitesse de chaîne.

Dès qu'un échantillon est rejeté à la suite de l'évaluation des mesures correctives, le surveillant des normes relatives à la présentation doit avertir le représentant désigné par l'exploitant ainsi que le personnel de l'ACIA. La vitesse de chaîne doit être réduite automatiquement de 10 % si une réduction de la vitesse de chaîne n'avait pas été incluse comme mesure corrective par suite du rejet de l'échantillon antérieur. Si l'mesure corrective exécutée par l'exploitant ne permet pas de réduire le total de l'évaluation suivante au niveau acceptable, l'exploitant doit ré-évaluer la situation, mettre en place des mesures correctives additionnelles ainsi qu'appliquer une autre réduction de la vitesse de chaîne de 10 %.

Le retour à l'évaluation du processus normal survient après que l'efficacité des mesures correctives a été démontrée par une (1) évaluation des mesures correctives ne dépassant pas la valeur d'acceptation (Ac). Lorsque trois (3) échantillons consécutifs sont rejetés par suite de l'évaluation des mesures correctives, l'exploitant et/ou le vétérinaire en chef doivent :

- déterminer dans quelle mesure les écarts par rapport aux normes relatives à la présentation gênent la détection des carcasses et des viscères non conformes;
- évaluer et approuver une ou plusieurs autres mesures correctives;
- déterminer si l'accrochage des oiseaux vivants peut se poursuivre;
- l'exploitant évalue et assure la salubrité et la comestibilité des produits affectés; (le vétérinaire en chef confirme les résultats d'évaluation);
- l'exploitant endosse un plan d'action conçu pour éviter que la situation ne se reproduise, qui inclut les modifications requises au système HACCP et le soumet au vétérinaire en chef.

Lorsque les non-conformités sont répétitives, que les taux de condamnation sont excessivement élevés et que les mesures correctives sont toujours inefficaces, tous les résultats des tests doivent être communiqués au vétérinaire en chef pour fins d'analyse; ce dernier prendra des mesures additionnelles s'il le juge nécessaire.

Les volets du contrôle du processus et leurs interactions sont expliqués aux paragraphes suivants et présentés dans l'Arbre de décision ci-après.

Le RIV a préséance sur les actions recommandées dans cet Arbre de décision (le vétérinaire peut demander des mesures correctives à n'importe quel moment).

#### **19.6.2.3.4.5 Registres/dossiers**

Un registre d'erreurs de présentation distinct (inclus à l'annexe A de ce chapitre) devrait être utilisé pour chaque catégorie de volaille et/ou période de travail. Si plus d'une espèce est abattue, il faut clairement indiquer sur le registre, au moyen de lignes verticales bleues ou rouges, quels tests correspondent aux espèces abattues.

Comme le personnel d'exploitation et de supervision n'est pas le même d'une période de travail à l'autre, les résultats des tests sur la présentation de chaque période sont considérés de façon indépendante.

#### **19.6.2.3.4.6 Vitesse de chaîne**

La vitesse de chaîne doit être consignée pour tous les tests. Le PMIV ne prévoit pas de vitesse de chaîne maximale pour autant que les opérations demeurent conformes aux exigences du PMIV. Cependant, si la vitesse de chaîne est réduite comme mesure corrective, le fait de dépasser la vitesse de chaîne réduite compte pour une erreur. En outre, la direction doit immédiatement corriger la vitesse de chaîne.

#### **19.6.2.3.5 Responsabilités du personnel de l'ACIA**

Le personnel de l'ACIA doit s'assurer que les normes relatives à la présentation sont mises en œuvre et exécutées selon le programme écrit de l'exploitant. Le moment de l'exécution des tests sur la présentation est déterminé au hasard avant le début de la période de travail. Le personnel de l'ACIA effectue un test indépendant et/ou un test de corrélation en compagnie du surveillant de l'établissement.

Un test indépendant ou un test de corrélation est requis au moins une fois par demi-heure de travail/chaîne d'éviscération. Un minimum de deux tests de vérification (un (1) test indépendant et un (1) test de corrélation) doivent être exécutés et enregistrés par un vétérinaire à chaque semaine. Les registres doivent prouver que chaque mois, chacun des vétérinaires assignés à l'établissement ont fait au moins un test de chaque type.

L'Arbre de décision - Normes relatives à la présentation est utilisé par le surveillant des normes relatives à la présentation et, à titre de référence, par l'ACIA.

Le personnel de l'ACIA peut effectuer à n'importe quel moment un test afin d'obtenir une garantie additionnelle que le processus est bien maîtrisé ou parce qu'il estime que les normes ne sont pas respectées.

#### 19.6.2.3.5.1 Tests indépendants

Les tests indépendants de l'ACIA doivent être effectués selon les paramètres suivants :

- les tests sont effectués sur chaque chaîne d'éviscération selon la fréquence indiquée et la procédure décrite précédemment; un test indépendant est effectué sur chaque chaîne d'éviscération au moins une fois par semaine pour chaque période de travail;
- si le résultat d'un test de l'ACIA est égal ou supérieur à la valeur de rejet, l'exploitant procède immédiatement à un nouveau test d'évaluation de processus et, selon le résultat, exécute les actions décrites dans l'Arbre de décision - Normes relatives à la présentation;
- les résultats de chaque test doivent être comparés au registre/dossier de surveillance de l'exploitant. Si les résultats des tests de l'ACIA ne coïncident pas avec ceux de l'exploitant, l'inspecteur doit discuter des résultats des tests avec le surveillant des normes relatives à la présentation de l'exploitant et informer le vétérinaire en chef; et
- les résultats des tests de l'ACIA peuvent être inscrits sur un registre d'erreurs de présentation distinct (voir l'annexe A du présent chapitre) ou dans les registres/dossiers de l'exploitant de telle sorte qu'on puisse séparer les tests menés par l'ACIA de ceux menés par les surveillants des normes relatives à la présentation de l'exploitant.

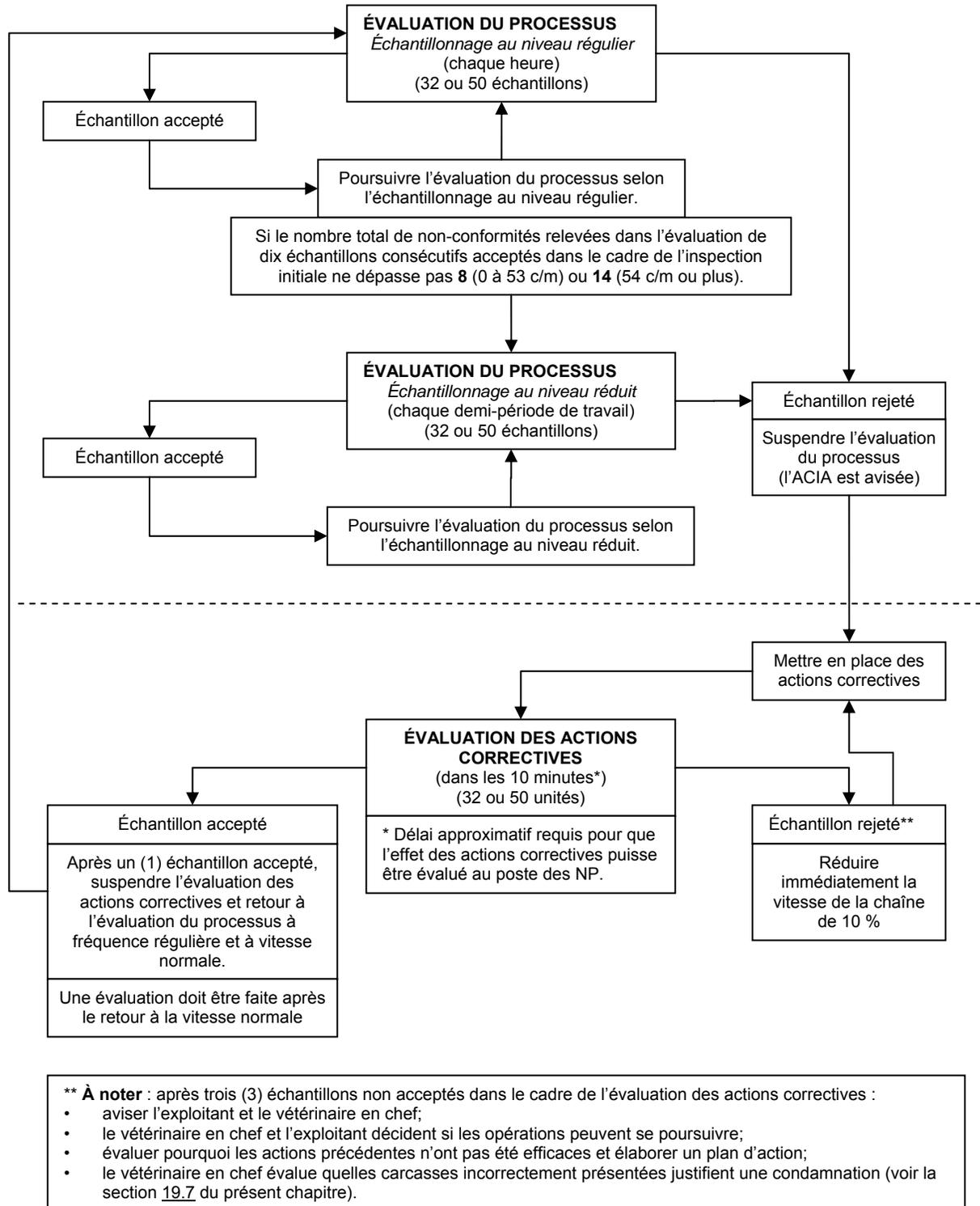
#### 19.6.2.3.5.2 Tests de corrélation

Durant un test de corrélation, le personnel de l'ACIA évalue un test effectué par le surveillant des normes relatives à la présentation de l'exploitant en tenant compte des paramètres suivants.

- les tests sont effectués sur chaque chaîne d'éviscération selon la fréquence indiquée et la procédure décrite précédemment; un test de corrélation est effectué sur chaque chaîne d'éviscération au moins une fois par semaine à chaque période de travail; la fréquence peut être augmentée selon la conformité de l'exploitant aux procédures de surveillance et les tests de corrélation remplacent les tests indépendants de l'ACIA prévus pour cette demi-période de travail;
- un membre du personnel d'inspection de l'ACIA examine les carcasses que le surveillant de l'établissement examine, les deux faisant leur examen en même temps; et
- le surveillant est évalué pour déterminer s'il interprète correctement les défauts, remplit dûment les formulaires, suit les règles de décision et met en œuvre un processus d'action corrective au besoin.

Si l'évaluation de l'ACIA montre un manque de conformité aux normes relatives à la présentation ou une surveillance inadéquate de celles-ci, l'exploitant doit exécuter immédiatement les actions correctives requises. Le vétérinaire en chef décide si la méthode écrite doit être réévaluée et modifiée en conséquence.

19.6.2.3.6 Arbre de décision - Normes relatives à la présentation - PMIV



**Le Règlement sur l'inspection des viandes a préséance sur les actions recommandées dans cet arbre de décision.**

**19.6.2.4 Détection des défauts**

Dans le cadre du PMIV, ce sont des employés désignés de l'établissement qui détectent les défauts de la carcasse, de la cavité et des viscères sur chacune des carcasses, de façon que les carcasses non conformes soient retirées de la chaîne d'éviscération. La carcasse, la cavité et les viscères font l'objet d'un examen visuel. Le processus de détection des défauts est maîtrisé au moyen des NDD, dans le cadre du système HACCP de l'exploitant.

**19.6.2.4.1 Formation et accréditation des détecteurs de défauts**

Voir l'annexe B du présent chapitre (Protocole de formation et d'accréditation).

**19.6.2.4.2 Détection des défauts de la carcasse avant l'éviscération**

Les détecteurs-carcasse doivent identifier, avant l'éviscération, toutes les carcasses manifestement condamnables et les retirer de la chaîne. Les procédures de présélection doivent être exécutées au point de transfert de la chaîne d'abattage à la chaîne d'éviscération ou à tout autre point en amont de l'éviscération choisi par l'exploitant.

Durant la transformation du dindon, une présélection est rarement nécessaire sur une base continue, surtout lorsque le retrait des oiseaux manifestement condamnables est effectué à la ferme. Le PMIV laisse donc aux abattoirs le choix de faire une présélection des dindons en fonction des renseignements que renferment les fiches d'élevage. Ainsi, les carcasses de dindon manifestement condamnables présélectionnées par les détecteurs-carcasse ne doivent pas être retirées de la chaîne si elles :

- sont identifiées ou marquées;
- ne sont pas éviscérées;
- n'entrent pas ultérieurement en contact avec des employés œuvrant sur la chaîne et de l'équipement; et
- sont retirées par l'aide/pareur après la détection des défauts.

**À noter :** L'ACIA peut exiger une présélection des troupeaux de dindons si ces derniers affichent un piètre état de santé, présentent d'autres défauts ou n'ont pas été manipulés de manière acceptable. Des appareils d'éclairage et des installations de retenue des carcasses de dindon présélectionnées doivent être aisément accessibles sur place.

**19.6.2.4.2.1 Liste de défauts de la carcasse**

Les carcasses affectées des conditions suivantes doivent être retirées de la chaîne avant l'éviscération. Voir la section ci-après pour une explication détaillée de chaque défaut.

Défauts de la carcasse	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Ascite	X	X	X	X
Bursite sternale / Kyste au bréchet infectée (NP)		X	X	X
Carcasse à chair foncée	X	X	X	X
Cellulite (NPSC) et Cellulite péricloacale*	X	X	X	X
Descente du jabot (avec émaciation)	X		X	X
Émaciation (maigreur extrême)	X	X	X	X
Saignée inadéquate (carcasse rouge vif)	X	X	X	X
Septicémie / toxémie	X	X	X	X
Xanthomatose		X		

Défauts de la carcasse	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Autres : Arthrite / Synovite / Déviation valgus varus (avec émaciation)	X	X	X	X
NP : Non parable (trop étendu pour être paré) NPSC : Non parable sur la chaîne (trop étendu pour être paré à une vitesse de chaîne normale). * <b>À noter</b> : La cellulite périoculaire est considérée comme étant un défaut uniquement chez le <b>poulet</b> sous la version 1 des NDD (voir la section 19.6.2.5)				

Les défauts figurant sur le tableau suivant peuvent être trop étendus pour être parés (il s'agit alors de défauts « manifestation condamnables ») ou peuvent être moins étendus et conséquemment parables hors chaîne d'une manière hygiénique et expéditive avant le refroidissement. Voir la section ci-après pour une explication détaillée de chaque défaut.

Défauts de la carcasse	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Bursite sternale / Kyste au bréchet infectée (NPSC)		X	X	X
Contusions étendues (NPSC)	X	X	X	X
Dermatite étendue (NPSC)	X	X	X	X
Kératoacanthome (NPSC)	X		X	X
Maladie de Marek - forme cutanée (NPSC)	X			X
Mutilation/suréchauffage important (NPSC)	X	X	X	X
*NPSC : Non parable sur la chaîne (trop étendu pour être paré à une vitesse de chaîne normale).				

#### 19.6.2.4.2.2 Définitions des défauts de la carcasse

##### **Arthrite / Synovite / Ténosynovite :**

Carcasses présentant une rupture du tendon du muscle gastrocnémien et/ou présence de matières liquides ou solides à l'intérieur de l'articulation. Les carcasses atteintes sont retirées de la chaîne d'éviscération si elles sont également émaciées.

##### **Ascite** (abdomen distendu) :

Les carcasses à abdomen distendu ou gonflé sont le résultat d'une accumulation de liquide dans la cavité abdominale (sensation de vague ressentie au toucher de l'abdomen d'une carcasse suspendue). Ces carcasses doivent être retirées de la chaîne d'éviscération.

Pour le poulet, ces carcasses doivent être retirées de la chaîne d'éviscération **seulement si** elles présentent des signes secondaires telles qu'émaciation et/ou couleur foncée et/ou œdème sous-cutanée.

**À noter** : Si l'évaluation de signes secondaires des carcasses de poulet ne peut être faite sur la chaîne, toutes les carcasses démontrant un abdomen gonflé ou distendu, par du liquide, doivent être retirées de la chaîne pour une évaluation ultérieure par un détecteur ou rejeteur de l'industrie. Les carcasses affectées sans signes secondaires doivent être remises sur la chaîne d'éviscération dans les 10 minutes en autant que des installations satisfaisantes empêchent la contamination croisée.

Les carcasses affectées sans évaluation de signes secondaires effectuée par l'exploitant et qui sont présentées au vétérinaire de l'ACIA, seront éliminées par l'exploitant et ne seront pas incluses au **rapport** de condamnation / rejet.

**Bursite sternale / Kyste au bréchet infectée :**

Normalement au niveau de la poitrine ou du bréchet, la bursite sternale peut être le résultat d'une infection de la peau ou d'un kyste pectoral. Retirer la carcasse si la surface est trop importante pour être parée sur la chaîne.

**Carcasses à chair foncée (cyanose) :**

Carcasses de couleur bleu foncé ou bleu violacé qui doivent être retirées de la chaîne. Les carcasses légèrement colorées (bleu pâle) sont acceptées si la coloration sombre est le seul défaut important (p. ex. elles ne sont pas émaciées). En outre, les carcasses qui présentent des pétéchies aux extrémités (« points sanguins »), mais qui sont normales mis à part ce défaut, doivent être acceptées.

**Cellulite :**

Épaississement ou coloration jaunâtre anormale de la peau (pouvant avoir une apparence alvéolaire). Retirer de la chaîne les carcasses de poulet présentant des lésions de cellulite périoculaire. Les carcasses de poulet présentant des lésions de dimensions inférieures à 2 cm par 2 cm, incluant les lésions sur les ailes et les pattes de toutes les dimensions, peuvent rester sur la chaîne si un programme pour la cellulite est inclus au système HACCP de l'exploitant. Retirer les carcasses de dindon et de poule avec des lésions de cellulites extensives. La dimension maximale des lésions parables sur la chaîne chez le dindon est déterminée par le vétérinaire en chef. Les stries n'affichant qu'un léger épaississement et un jaunissement de la peau et n'atteignant pas les tissus sous-jacents peuvent être parées sur la chaîne.

**Contusions étendues :**

Carcasse à retirer de la chaîne si la surface atteinte est trop importante pour être parée sur chaîne.

**Descente du jabot :**

Carcasses à retirer de la chaîne seulement si elles présentent une descente de jabot importante (ce qui représente un risque de contamination) ou si ce défaut est associé à un mauvais état de la carcasse (émaciée) ou a de mauvaises odeurs.

**Émaciation :**

Carcasses en piètre état présentant une maigreur extrême et une chair foncée. Les petites carcasses (bonne condition ou bien en chair) peuvent aussi être éliminées par les détecteurs de l'établissement mais elles doivent être considérées comme des carcasses rejetées par l'exploitant.

**Kératoacanthome (carcinome) :**

Lésion cutanée qui se présente sous la forme d'ulcères profonds (cratères), surtout sur le dos. Retirer la carcasse si la surface de peau atteinte est trop étendue pour être parée sur la chaîne.

**Maladie de Marek (forme cutanée) :**

Tuméfaction au niveau du follicule de la plume, se manifestant par des lésions jaunâtres sur la peau environnante. Retirer la carcasse si la surface de peau atteinte est trop étendue pour être parée sur la chaîne.

**Mutilation :**

Déformation ou écrasement majeur de la carcasse trop important pour être parée sur la chaîne.

**Saignée inadéquate :**

Carcasse de couleur rouge foncé à rouge brique (la tête peut être encore totalement ou partiellement attachée ou aucune coupure peut ne pas être présente à la hauteur du cou). Dans le cas des carcasses rougeâtres ou bleuâtres, voir la définition de carcasse à chair foncée (cyanose).

**Suréchaudage :**

Peau/chair endommagée par un suréchaudage sur une surface trop importante pour être parée sur la chaîne.

**Xanthomatose :**

Présence de tuméfactions épaisses et jaunâtres sur la crête, la poitrine, l'abdomen et/ou les pattes qui peuvent se transformer en une masse pendante remplie d'un liquide de couleur miel. Retirer les carcasses que si la surface trop importante pour être parée sur la chaîne.

**19.6.2.4.3 Détection des défauts des viscères et des défauts de la cavité après l'éviscération**

Si la vitesse de chaîne d'éviscération le permet, la détection peut être réalisée de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- carcasse par carcasse, chaque détecteur de l'établissement examinant la cavité abdominale et les viscères des carcasses qui lui sont présentées;
- de façon séquentielle, un détecteur-cavité examinant toutes les cavités et un détecteur-viscères, tous les viscères.

L'exploitant peut placer le détecteur-viscères avant le détecteur-cavité ou après celui-ci. Cependant, les viscères et les carcasses correspondantes doivent être présentés dans les zones où s'effectuent la détection des défauts des viscères ainsi que les tests Normes relatives à la détection des défauts (NDD).

Le détecteur-cavité doit être placé avant l'aspiration et avant le lavage intérieur/extérieur des carcasses, sauf si l'exploitant a mis en place un processus de retransformation et de reconditionnement sur la chaîne, comme on l'explique dans le présent chapitre.

Il incombe à l'exploitant de chaque établissement de définir une méthodologie détaillée de détection des défauts, à savoir la position corporelle et la séquence du mouvement des yeux, selon le type d'équipement utilisé et la disposition des postes de détection.

Toute carcasse identifiée doit être immédiatement retirée de la chaîne ou signalée en tant que carcasse à retirer de la chaîne par l'aide/pareur. Les carcasses défectives doivent être retirées avec leurs viscères correspondants pour que l'identité de l'ensemble soit maintenue au moment de la prise d'une décision sur le sort de la carcasse.

Pour déterminer si un aide/détecteur est nécessaire pour retirer de la chaîne les carcasses sélectionnées par les détecteurs, l'exploitant peut s'en remettre :

- à l'information ante mortem;
- au profil de l'éleveur; et
- à la qualité du lot à son arrivée.

Les détecteurs-cavité et les détecteurs-viscères de l'industrie doivent pouvoir prendre des mesures immédiates chaque fois qu'ils décèlent une perte de contrôle possible.

**19.6.2.4.3.1 Détection des défauts des viscères**

Voici les priorités du détecteur-viscères (par ordre d'importance décroissante) :

- examiner tous les viscères à la recherche de défauts\*;
- signaler les carcasses à retirer selon des codes convenus (le cas échéant);
- signaler la présence de carcasses manifestement condamnables qui auraient dû être retirées de la chaîne avant l'éviscération;
- dans certaines conditions, à la discrétion du vétérinaire en chef, retirer de la chaîne les carcasses et les viscères non conformes s'il n'y a pas d'aide/pareur.

\* **À noter** : Pour les poules, palper le duodénum et/ou procéder d'une autre manière jugée efficace pour détecter un adénocarcinome chez toutes les carcasses.

La contamination des viscères ainsi que les conditions pathologiques n'affectant que les viscères (n'affectant pas les carcasses) ne compte pas pour un défaut si l'exploitant ne récolte pas les abattis ou s'il utilise un programme (inclus dans un système HACCP) lui permettant de s'assurer efficacement que des viscères affectés ne sont pas récoltés en tant que matières comestibles. Le vétérinaire en chef ou l'inspecteur de l'éviscération s'assure que les procédés de récolte des abattis sont menés correctement et conformément au système HACCP de l'exploitant.

#### 19.6.2.4.3.1.1 Liste des défauts des viscères

Défauts des viscères	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Adénocarcinome		X		
Aérosacculite	X	X	X	X
Contamination (fécale, ingesta, matières étrangères)	X	X	X	X
Émaciation (cœur, gésier)	X	X	X	X
Hépatite	X	X	X	X
Leucose lymphoïde		X		
Maladie de Marek (forme viscérale)	X	X		
Péritonite	X	X	X	X
Septicémie / Toxémie	X	X	X	X
Autres défauts (p. ex. ostéomyélite, tumeurs)	X	X	X	X

#### 19.6.2.4.3.1.2 Définition des défauts des viscères

##### **Adénocarcinome :**

Nodules ou tumeurs malignes de couleur blanchâtre à jaune, généralement de 3 mm à 5 mm, fréquemment situés dans l'anse duodénale de l'intestin grêle. De taille variée, les tumeurs peuvent envahir le mésentère et le péritoine et, parfois, les ovaires. Toutes les carcasses présentant de telles lésions doivent être retirées de la chaîne d'éviscération.

##### **Aérosacculite :**

Retirer la carcasse et les viscères correspondants si le péricarde est recouvert d'un matériel caséux (matériel blanchâtre ou jaunâtre à la surface du cœur) ou si le liquide péricardique contient du matériel caséux. Ne pas rejeter la carcasse ou les viscères si le cœur présente des taches blanches mineures ou si le péricarde présente des adhérences mineures. Dans le cas des dindons, la carcasse et les viscères correspondants doivent être retirés de la chaîne si un matériel caséux recouvre le péricarde et est présent dans les sacs aériens. Ne retirer que les viscères atteints si aucun matériel caséux n'est présent dans les sacs aériens.

##### **Contamination :**

Contamination de la partie comestible des viscères provenant de différentes sources.

- Contamination fécale - Toute matière visible provenant apparemment du tractus gastro-intestinal inférieur.
- Ingesta - Contenu du jabot, du gésier ou du proventricule. Retirer les viscères couverts d'un ingesta liquide ou sec. Une contamination par de l'ingesta sec qui est localisée (c.-à-d. ne dépassant pas la dimension d'une pièce de 10 cents) ou quelques grains isolés ne sont pas considérés comme un défaut.
- Matière étrangère - Taches de graisse ou d'autres matières présentes sur les viscères.

**Émaciation :**

Carcasses en piètre état présentant une maigreur extrême et dont le gras restant sur le cœur et le gésier, est humide, rosé, collant et de consistance gélatineuse.

**Hépatite :**

Retirer la carcasse et ses viscères si le foie présente de multiples points blancs/jaunes ou verts/noirs, de toutes les dimensions et de toutes les formes. Chez le dindon, seulement le foie est retiré.

Ne retirer le foie que s'il est vert, hypertrophié et ferme (dur) ou s'il présente à la surface de multiples petits points rouges ou, encore, des signes évidents d'ascite (foie très bosselé) avec ou sans petits points rouges (pétéchies).

**À noter :** La carcasse et ses viscères sont conformes si le foie est de taille normale avec des arêtes vives, peu importe sa couleur, ou si le foie a une apparence grasseuse (brun clair, jaunâtre), même s'il est hypertrophié ou avec des points ou tâches rougeâtres.

**Maladie de Marek (forme viscérale) :**

Retirer la carcasse si des tumeurs viscérales (nodules blancs) sont présentes.

**Péritonite :**

Inflammation de la membrane séreuse qui recouvre les viscères abdominaux qui se manifeste souvent avec adhérences rougeâtres, par un exsudat blanchâtre à jaunâtre, opaque, caséux et nauséabond.

**Septicémie/toxémie :**

Atteinte aiguë qui peut se manifester de différentes façons (hémorragies dans un ou plusieurs organes ou dans la cavité, congestion de différents organes). Dans ces cas, consulter le vétérinaire en chef de l'ACIA pour identifier la cause des lésions.

**À noter :** Au Canada, les cas de septicémie ou de toxémie doivent être confirmés par analyse de laboratoire.

**Tumeurs (léiomyome et hémangiome) :**

Masse bénigne que l'on trouve dans le mésosalpinx (membrane enveloppant l'oviducte) qui est très courante et n'est pas considérée comme étant maligne. Les carcasses présentant des tumeurs tels qu'un léiomyome et un hémangiome doivent être laissées sur la chaîne d'éviscération en rejetant les viscères.

**19.6.2.4.3.2 Détection des défauts de la cavité**

Le détecteur-cavité n'est pas tenu de retirer de la chaîne les carcasses sélectionnées. Si celles-ci sont clairement identifiées, elles peuvent être retirées plus en aval par l'aide/pareur ou d'autres employés sur la chaîne.

Voici les priorités du détecteur-cavité (par ordre d'importance décroissante) :

- examiner la cavité et l'ouverture abdominale à la recherche de défauts (p. ex. contamination fécale, cellulite péricloacale);
- signaler la présence de carcasses présentant les défauts spécifiés à retirer de la chaîne ou à parer au moyen des codes convenus (le cas échéant);
- effectuer un travail de présentation (si l'exploitant choisit de combiner les tâches de présentation et de détection des défauts de la cavité) de manière à permettre l'examen de la cavité entière dans les établissements où les viscères ne sont pas séparés de la carcasse;
- signaler la présence de carcasses manifestement condamnables qui auraient dû être retirées de la chaîne avant l'éviscération.

Défauts de la cavité interne	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Aérosacculite	X	X	X	X
Cellulite péricloacale	X		X	X
Contamination (fécale, biliaire, ingesta, matières étrangères, intestin/cloaque)	X	X	X	X
Salpingite	X	X	X	X
Autres défauts (p. ex. odeur, tumeurs, granulome dans la caille)	X	X	X	X

#### 19.6.2.4.3.2.1 Définition des défauts de la cavité

##### **Aérosacculite :**

Retirer toutes les carcasses présentant des matières liquides ou solides mesurant plus de 3 mm (5 mm pour le dindon) dans les sacs aériens ou les poumons, laissés à l'intérieur de la cavité abdominale. Identifier les carcasses avec des lésions très bien encapsulées dans la membrane très épaissie des sacs aériens.

##### **Cellulite péricloacale :**

Épaississement ou coloration jaunâtre anormale de la peau. Retirer de la chaîne les carcasses présentant des lésions de cellulite dans la région péricloacale.

##### **Contamination :**

Contamination interne des carcasses attribuable à différentes sources.

- Contamination fécale - Toute matière visible provenant apparemment du tractus gastro-intestinal inférieur se trouvant à l'intérieur de la cavité abdominale.
- Ingesta - Contenu du jabot, du gésier ou du proventricule (liquide ou solide) se trouvant à l'intérieur de la cavité abdominale. Une contamination par de l'ingesta sec qui est localisée (c.-à-d. ne dépassant pas la dimension d'une pièce de dix cents) ou quelques grains isolés ne sont pas considérés comme un défaut si un processus de retransformation sur-chaîne n'est pas utilisé par l'exploitant.
- Contamination biliaire - Taches de bile altérant la couleur des tissus affectés.
- Matière étrangère - Taches de graisse ou autres matières étrangères à l'intérieur de la cavité abdominale.
- Intestin/cloaque - Tout fragment identifiable de la partie terminale du tractus intestinal/cloaque qui demeure attaché à la carcasse ou à l'intérieur de la cavité. Cela sur produit sur des chaînes équipées d'un nouveau système technologique mal réglé; le bout d'intestin/cloaque contamine la cavité abdominale par les matières fécales ou, s'il entre dans le système de récolte des abattis, la contamination fécale s'étend à la fois à l'équipement et au produit.

##### **Salpingite :**

Il s'agit d'une infection de l'organe reproducteur des poulettes, appelé trompe utérine ou salpinx. L'infection se traduit par la présence de matières liquides ou solides, habituellement de couleur jaunâtre, à l'intérieur du salpinx. Très souvent, les tissus autour du salpinx deviennent visqueux. Tous les viscères présentant de telles lésions doivent être retirés de la chaîne d'éviscération. Il faut consigner comme un défaut la présence de matières liquides ou solides dans le salpinx.

##### **Tumeurs :**

Toute masse anormale et irrégulière présente dans les tissus de la cavité abdominale.

Chez les cailles, des granules jaunâtres de différentes dimensions (1 mm à 15 mm) localisées dans les sacs aériens ou attachées à la cavité abdominale (granulome).

**19.6.2.4.4 Retrait et tri des carcasses**

Les carcasses retirées d'un point quelconque de la chaîne d'éviscération doivent faire l'objet d'un examen post mortem (détection des défauts), à moins d'être rejetées par l'exploitant.

Ces carcasses doivent être examinées hors chaîne et classées par un détecteur de défauts accrédité dans l'une des quatre catégories suivantes :

- carcasses normales - retournées sur la chaîne d'éviscération;
- carcasses présentant des défauts pathologiques localisés - envoyées pour récupération/parage/reconditionnement hors chaîne ou reconditionnement sur la chaîne;
- carcasses présentant des défauts de transformation - envoyées pour retransformation/récupération hors chaîne ou retransformation sur la chaîne;
- carcasses soupçonnées de présenter des défauts pathologiques généralisés ou d'autres atteintes - envoyées pour inspection vétérinaire détaillée ou examen par un rejeteur conformément au processus de rejet.

Remarque : Les carcasses retirées de la chaîne d'éviscération parce qu'elles sont soupçonnées de présenter des défauts pathologiques généralisés doivent être envoyées au rejeteur ou au médecin vétérinaire.

Pour ce qui est des produits admissibles pour exportation aux États-Unis, voir au chapitre 11, « Exportation », la marche à suivre relativement aux carcasses retirées de la chaîne d'éviscération.

**19.6.2.4.5 Surveillance menée par l'exploitant**

Le processus de détection des défauts de la carcasse, de la cavité et des viscères ainsi que de retrait des carcasses non conformes doit être surveillé de manière régulière par l'exploitant au moyen des Normes relatives à la détection des défauts (NDD), tel que décrit à la section 19.6.2.5 de ce chapitre. Si des carcasses non conformes passent inaperçues au poste de présélection ou après l'éviscération, l'exploitant doit exécuter les mesures correctives prescrites dans les NDD.

Les résultats des tests de surveillance doivent être corrélés de façon périodique, ou sur demande, avec ceux de l'ACIA.

**19.6.2.5 Normes relatives à la détection des défauts (NDD)**

Les NDD sont incluses en tant que contrôle de processus (CP) afin de contribuer à l'efficacité des CCP connexes et aux activités d'examen post mortem.

Les NDD ont été conçues pour assurer la maîtrise des défauts de la carcasse, de la cavité et des viscères. Un NQA a été attribué aux défauts de la carcasse, un autre aux défauts de la cavité et, enfin, un autre aux défauts des viscères. Ces trois (3) NQA, incluant une tolérance zéro à l'égard de la septicémie/toxémie, s'appliquent aux établissements exploités en vertu du PMIV. Cependant, l'exploitant d'un établissement qui délaisse le PCIV ne peut utiliser le NQA applicable aux viscères tant qu'il n'a pas commencé la 3<sup>e</sup> phase du PMIV.

**19.6.2.5.1 Plans d'échantillonnage indexés par NQA pour l'inspection lot par lot**

La surveillance du processus de détection des défauts s'effectue au moyen d'un plan d'échantillonnage pour acceptation, soit le plan d'échantillonnage ISO 2859-1.

- Le niveau de qualité acceptable (NQA) est le pourcentage maximal de non-conformités (ou le nombre maximal de défauts par 100 unités) qui, en moyenne, aux fins de l'inspection, peut être jugé satisfaisant (ISO 2859-1:1999).
- La valeur d'acceptation (Ac) est le nombre le plus élevé de défauts permis dans un échantillon pour qu'un lot soit accepté en fonction d'un NQA particulier.
- Un lot équivaut à une heure de production par chaîne d'éviscération et par période de travail.
- Un moment de l'échantillonnage est déterminé au hasard pour chaque heure de production.
- Une non-conformité est une carcasse présentant un ou plusieurs défauts pathologiques ou de transformation, lesquels sont définis dans la présente section. Une carcasse est jugée non conforme si elle présente un défaut ne pouvant être corrigé sur la chaîne d'éviscération, c.-à-d. qu'il s'agit d'une carcasse pour laquelle il faut prendre une décision sur le sort à lui réserver ou d'une carcasse présentant un défaut de transformation important.
- Les autres carcasses, c.-à-d. celles dont les défauts ne sont pas considérés comme étant des non-conformités selon le système actuel, sont désignées comme des carcasses dont les défauts sont parables sur la chaîne d'éviscération.
- Une fois que l'exploitant a commencé la 3<sup>e</sup> phase du PMIV, il doit suivre les règles de décision figurant dans l'Arbre de décision - Normes relatives à la détection des défauts (NDD).

#### 19.6.2.5.2 Volets des Normes relatives à la détection des défauts (NDD)

Les NDD, à titre d'outil de surveillance, comportent les trois grands volets suivants.

- Évaluation du processus;
- Évaluation des mesures correctives; et
- Vérification du produit après le refroidissement.

L'évaluation du processus consiste à surveiller l'enlèvement des carcasses non conformes, comme le prévoient les NDD. Cette évaluation, qui est effectuée à une fréquence constante sur des lots successifs, permet de déterminer si le processus continue de répondre aux normes.

L'évaluation des mesures correctives, qui consiste à évaluer l'efficacité des mesures correctives exécutées par suite du rejet d'un échantillon, permet de déterminer si le processus est de nouveau maîtrisé.

La vérification du produit après le refroidissement consiste à déterminer si les produits faisant partie de lots rejetés répondent aux normes ou s'il faut les mettre de côté pour fins de retraitement.

Les NDD sont offertes en deux versions. La différence entre ces deux versions est liée à l'évaluation ou non des défauts de la cavité interne.

- La « version 1 » s'applique aux exploitants sans procédé approuvé de retransformation et de reconditionnement sur la chaîne (ou avec un procédé en cours de validation). Les défauts visés par la surveillance ont été répartis en trois (3) groupes : défauts de la carcasse, défauts des viscères et défauts de la cavité (incluant septicémie/toxémie).
- La « version 2 » s'applique aux exploitants avec procédé approuvé (ou durant la validation) de retransformation et de reconditionnement sur la chaîne. Les défauts de la cavité étant exclus de cette version; il reste deux (2) groupes de défauts : défauts de la carcasse et défauts des viscères (incluant septicémie/toxémie).

**19.6.2.5.2.1 Emplacement du poste des NDD sur la chaîne**

- en aval de l'équipe de détecteurs-carcasse/détecteurs-viscères/détecteurs-cavité de l'établissement (selon la version 2, les détecteurs-cavité peuvent être placés après le poste des NDD);
- avant ou après l'aide/pareur; et
- avant la récolte des viscères (ou leur rejet) ou le parage de la carcasse (par un autre employé que l'aide/pareur) et l'aspiration de la cavité interne des carcasses.

**19.6.2.5.2.2 Exigences relatives aux installations du poste de surveillance sur la chaîne**

Voir la section « [Construction des établissements et de l'équipement](#) », dans le présent chapitre.

**19.6.2.5.2.3 Fréquence des tests et taille de l'échantillon**

La surveillance de la détection des défauts au moyen des tests NDD est basée sur l'évaluation d'un lot, un lot correspondant à une heure de production. Un employé accrédité de l'établissement mène donc, une fois l'heure, des tests au hasard prévus à l'horaire sur un nombre spécifié de carcasses et de leurs viscères, au poste de surveillance sur la chaîne. Le moment de l'exécution des tests au hasard est choisi aléatoirement avant le début de la période de travail. L'évaluation du processus porte toujours sur un lot correspondant à une heure de production.

FRÉQUENCE DES TESTS ET TAILLE DE L'ÉCHANTILLON - NDD			
Taille du lot	Évaluation du processus	Évaluation des mesures correctives	Vérification du produit après le refroidissement
(1 heure/lot) ≤ 5 000 c/h*	32 carcasses (par heure)	32 carcasses (dans les 10 minutes)**	32 carcasses (toutes les 15 minutes)
(1 heure/lot) ≥ 5 001 c/h*	125 carcasses (par heure)	125 carcasses (dans les 10 minutes)**	
* c/h = carcasses à l'heure. ** Délai approximatif nécessaire pour que l'effet des mesures correctives puisse être évalué au poste NDD.			

**19.6.2.5.2.4 Étude de base nationale sur la prévalence des défauts non détectés chez des carcasses approuvées**

Les données d'une étude à l'échelle nationale auprès d'abattoirs de poulets, de dindons, de poules et de cailles, ont été mises à jour à partir de données recueillies dans des établissements exploités en vertu du PMIV.

**19.6.2.5.2.5 NQA nationaux et listes de défauts à surveiller**

Les NQA nationaux ont été fixés à la lumière des prévalences déterminées dans l'étude de base nationale menée auprès d'établissements d'abattage.

NQA - Évaluation du processus en vertu des NDD				
Groupes de défauts	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Défauts de la carcasse	0,4 %	0,4 %	0,4 %	0,4 %
Défauts des viscères	0,4 %	0,4 %	0,4 %	0,4 %
Défauts de la cavité	1,5 %	1,5 %	1,5 %	1,5 %
<b>À noter</b> : Il n'y a « aucune » tolérance pour septicémie / toxémie dans les groupes de défauts des carcasses et viscères.				

Les défauts suivants doivent être comptabilisés durant les tests NDD menés à des fins de surveillance. Une carcasse présentant plusieurs défauts est considérée comme une (1) carcasse non conforme. Ces défauts ont été décrits précédemment.

Groupe de défauts de la carcasse (versions 1 et 2)	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Ascite	X		X	X
Bursite sternale / Kyste au bréchet infectée (NPSC)		X	X	X
Carcasse à chair foncée	X	X	X	X
Cellulite NPSC et péricloacale	X	X	X	X
Descente du jabot (avec émaciation)	X		X	X
Émaciation	X	X	X	X
Saignée inadéquate	X	X	X	X
Septicémie / Toxémie	X	X	X	X
Xanthomatose		X		
Autres : Arthrite / Synovite / Déviation valgus-varus (avec émaciation)	X	X	X	X
<b>À noter :</b> La cellulite pécloacale du <b>poulet</b> est considérée comme étant un défaut sous la version 1 seulement				

Groupe de défauts des viscères (versions 1 et 2)	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Aérosacculite	X	X	X	X
Adénocarcinome		X		
Contamination (fécale, ingesta, matières étrangères)	X	X	X	X
Émaciation (cœur et gésier)	X	X	X	X
Hépatite	X	X	X	X
Leucose lymphoïde		X		
Maladie de Marek (forme viscérale)	X	X		
Péritonite	X	X	X	X
Septicémie / Toxémie	X	X	X	X
Autres : Ostéomyélite, tumeurs	X	X	X	X

Groupe de défauts de la cavité (version 1)	Poulet	Poule	Dindon	Caille
Aérosacculite	X	X	X	X
Cellulite péricloacale	X		X	X
Contamination (fécale, biliaire, ingesta, matières étrangères, intestin/cloaque)	X	X	X	X
Salpingite	X	X	X	X
Autres : Odeur, tumeurs, granulome chez la caille	X	X	X	X

#### 19.6.2.5.2.6 Méthodes d'échantillonnage

Les résultats aux tests doivent refléter le rendement des détecteurs de défauts et ne doivent pas être biaisés en raison de la présence d'un ou de plusieurs inspecteurs de l'ACIA sur la chaîne.

Tous les groupes de défauts doivent être évalués en utilisant le même échantillon de carcasses.

Toutes les carcasses échantillonnées doivent être examinées avec soin (extérieur de la carcasse, viscères correspondants et, selon la version 1, cavité abdominale). Les méthodes d'échantillonnage qui suivent ont été élaborées afin de favoriser l'uniformité nationale. Les étapes suivantes sont conçues pour que chaque carcasse ait des chances égales d'être sélectionnée. Voici donc les étapes à suivre pour éviter tout biais d'échantillonnage.

**Étape 1.** Choisir au hasard un moment pour effectuer le test (au moins une fois l'heure). Au moment choisi, sélectionner au hasard une carcasse, et, à partir de cette carcasse, prendre la troisième : celle-ci est la première de l'échantillon. Si les viscères qui lui correspondent manquent, choisir la carcasse suivante.

**Étape 2.** Examiner visuellement l'extérieur de la carcasse, les viscères (le cœur et le foie pour les jeunes poulets et dindons, les intestins et la rate en plus pour les volailles matures) et la cavité abdominale (selon la version 2, l'examen de la cavité abdominale n'est pas requis). Le surveillant décide de l'ordre dans lequel il fait son examen, ce qui lui permet de faire l'inspection la plus efficace possible en fonction de la présentation de la carcasse et de ses viscères.

**Étape 3.** Si l'on soupçonne qu'un défaut n'a pas été détecté, retirer immédiatement la carcasse et, s'il y a lieu, ses viscères correspondants, puis les accrocher sur le support fourni à cet effet.

**Étape 4.** Compter (additionner) mentalement les carcasses ou utiliser un compteur mécanique pour les échantillons de taille importante (p. ex. 125 carcasses).

**Étape 5.** Répéter les étapes 1 à 4 jusqu'à ce que l'échantillon atteigne la taille requise (voir le tableau ci-après).

**Étape 6.** Après l'examen sur la chaîne des carcasses constituant l'échantillon, examiner soigneusement les carcasses accrochées au support arrière (et leurs viscères s'ils s'y trouvent également) et déterminer si elles sont non conformes. Inscrire tous les défauts relevés sur le formulaire figurant à l'annexe A du présent chapitre.

**Étape 7.** Déterminer si, selon l'échantillon, le lot doit être accepté ou rejeté. Exécuter les mesures correctives requises (le cas échéant), dont celles indiquées sur l'arbre de décision figurant ci-après.

**Étape 8.** Décider si les carcasses retirées de la chaîne doivent être soumises pour fins de jugement, corrigées par un employé désigné de l'établissement ou retournées sur la chaîne d'éviscération.

## 19.6.2.5.2.7 Valeurs d'acceptation et de rejet

Valeurs d'acceptation et de rejet - Surveillance de la détection de défauts									
Plage de vitesses	Régime d'échantillonnage	Évaluation du processus et des mesures correctives				Vérification du produit après le refroidissement (32 carcasses seulement)			
		NQA de 0,4 % (défauts de la carcasse et des viscères)		NQA de 1,5 % (défauts de la cavité)		NQA de 0,4 % (défauts de la carcasse et des viscères)		NQA de 1,5 % (défauts de la cavité)	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
≤ 5,000 cph*	Normal (32 carcasses)	0	1	1	2	0	1	1	2
≥ 5,001 cph*	Normal (125 carcasses)	1	2	5	6				

NQA : Niveau de qualité acceptable Ac : acceptation Re : rejet \*c/h : carcasses à l'heure  
**À noter** : Une tolérance « zéro » s'applique à la septicémie / toxémie.

## 19.6.2.5.2.8 Mesures à prendre en cas de perte de contrôle du processus

Durant l'évaluation du processus, chaque groupe de défauts est surveillé indépendamment des autres groupes, à l'aide du même échantillon.

Lorsque les résultats d'un test atteignent la valeur de rejet pour un groupe de défauts en particulier, cela démontre que la maîtrise du processus est douteuse. Ce groupe en particulier doit être soumis à des mesures correctives et à d'autres tests sur la chaîne.

**À noter** : Les tests aléatoires prévus à l'horaire menés une fois l'heure avant le refroidissement aux fins de l'évaluation du processus doivent se poursuivre indépendamment des tests d'évaluation des mesures correctives et des tests de vérification du produit après le refroidissement.

Après que les mesures correctives ont été mises en place, il faut en évaluer l'efficacité. Cette évaluation vise uniquement le ou les groupes dont la maîtrise est douteuse. L'exploitant doit mettre en œuvre d'autres mesures correctives et d'autres évaluations des mesures correctives jusqu'à ce que l'acceptation de deux (2) échantillons atteste de la conformité aux normes.

Si l'évaluation des mesures correctives est insatisfaisante, l'exploitant doit immédiatement réduire la vitesse de la chaîne de 10 % et mettre en œuvre d'autres mesures correctives. L'efficacité de ces mesures correctives doit être évaluée dans les 10 minutes qui suivent.

La vérification du produit immédiatement après le refroidissement et un éventuel retraitement hors chaîne sont nécessaires lorsqu'une (1) évaluation des mesures correctives est jugée insatisfaisante. L'évaluation n'est requise qu'à l'égard du ou des groupes de défauts en cause. La fin de l'échantillonnage additionnel au poste d'évaluation après le refroidissement est signalée lorsque l'évaluation des mesures correctives est satisfaisante (deux évaluations de mesures correctives acceptées), en identifiant les carcasses acheminées vers le processus de refroidissement.

La vérification du produit après le refroidissement vise l'ensemble de la production ou du lot rejeté avant le refroidissement (évaluation des mesures correctives). Si un échantillon est rejeté après le refroidissement, le surveillant de l'établissement identifie les produits non conformes de façon qu'ils puissent être isolés et retravaillés. L'exploitant élabore une marche à suivre écrite qui indique clairement comment le personnel de l'établissement doit : identifier les lots de carcasses exigeant un

retraitement, isoler ces lots, retravailler les carcasses et évaluer si le retraitement est satisfaisant.

Une fois qu'un lot identifié a été retravaillé à l'égard d'un groupe de défauts en particulier, l'exploitant doit exécuter un test d'évaluation du retraitement en utilisant les critères de réussite et d'échec applicables à ce groupe de défauts. Si l'échantillon est accepté, le lot retenu est libéré.

Si une carcasse présente des signes possibles de septicémie/toxémie (voir « Définitions des défauts de la carcasse » ou « Définitions des défauts des viscères », la carcasse et ses viscères doivent être retirés de la chaîne afin qu'un vétérinaire de l'ACIA puisse les examiner. Si le vétérinaire soupçonne une septicémie/toxémie, les procédures suivantes s'appliquent.

- L'exploitant doit informer immédiatement tous les détecteurs de défauts que des signes possibles de septicémie/toxémie ont été décelés durant un test NDD;
- Suivre les procédures décrites sous « Évaluation des mesures correctives » et sous « Vérification du produit après le refroidissement » (voir l'Arbre de décision - Normes relatives à la détection des défauts [NDD]);
- Envoyer la carcasse et ses viscères à un laboratoire pour fins d'analyse de confirmation; et
- Si l'analyse de laboratoire confirme une septicémie/toxémie, l'exploitant doit amorcer un processus d'action corrective, à la satisfaction du vétérinaire en chef.

Si le premier horaire de travail se termine en mode de mesures correctives et/ou en mode de vérification des produits après refroidissement, le second horaire de travail doit continuer seulement en mode de vérification des produits après refroidissement, et ce, jusqu'à la fin de la sortie des carcasses affectées.

Si le dernier horaire de travail d'une journée (exploitant à horaire simple ou horaires multiples) se termine en mode de mesures correctives et/ou en mode de vérification des produits après refroidissement, le mode de vérification des produits après refroidissement doit se continuer jusqu'à ce que le refroidisseur soit vide.

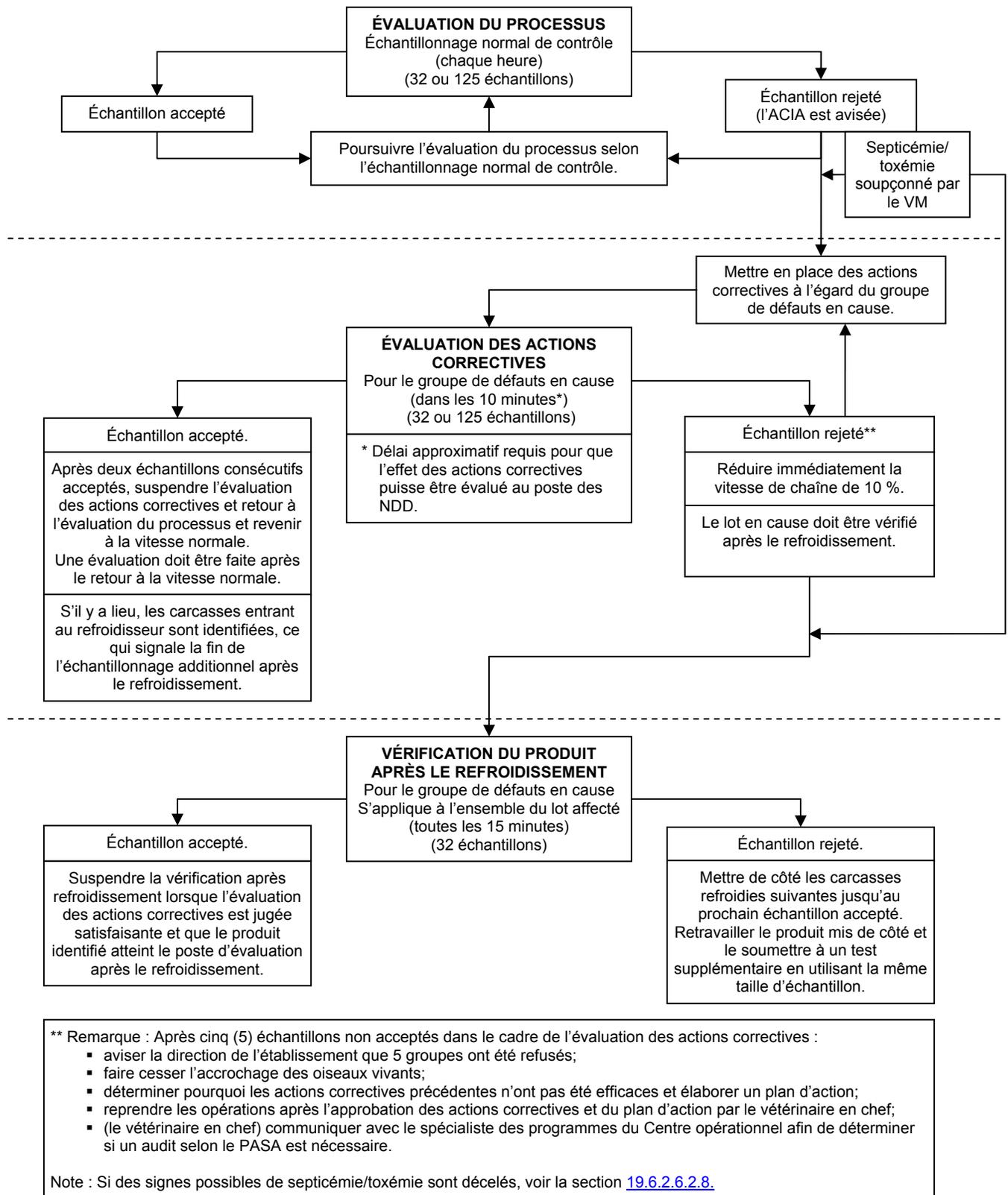
Les volets du contrôle du processus et leurs interactions sont expliqués aux paragraphes suivants et présentés dans l'Arbre de décision ci-après.

Le RIV a préséance sur les actions recommandées dans cet Arbre de décision (le vétérinaire peut demander des mesures correctives à n'importe quel moment).

#### **19.6.2.5.2.9 Lien entre les tests NDD et les tests sur la présentation**

Les deux méthodes de surveillance doivent être appliquées séparément, puisqu'elles visent des objectifs différents. D'une part, les normes relatives à la présentation garantissent une bonne éviscération, car elles permettent aux inspecteurs de faire une bonne inspection sur la chaîne et aux détecteurs de faire une bonne détection. D'autre part, les NDD sont les critères à partir desquels on peut vérifier le travail de l'exploitant.

## 19.6.2.5.2.10 Arbre de décision - Normes relatives à la détection des défauts (NDD)



**Le Règlement sur l'inspection des viandes a préséance sur les actions recommandées dans cet arbre de décision**

**19.6.2.5.3 Registre de défauts NDD**

Un registre des NDD distinct doit être utilisé pour chaque espèce.

Pour les exploitants utilisant plusieurs périodes de travail par jour, les résultats des tests de chaque période de travail sont considérés de façon indépendante (parce que le personnel d'exploitation et de supervision n'est pas le même d'une période de travail à l'autre) et consignés sur des registres de défauts distincts (NDD).

Une unité d'échantillonnage (carcasse ou viscères) est comptabilisée comme étant non conforme si elle présente l'un ou l'autre des défauts visibles spécifiés à la section 19.6.2.5.2.5, « NQA nationaux et listes de défauts à surveiller », du présent chapitre. Lorsqu'une unité d'échantillonnage présente plusieurs défauts appartenant au même groupe de défauts, compter un seul défaut (p. ex. une carcasse émaciée dont la saignée est inadéquate = une carcasse non conforme).

Une carcasse qui présente des défauts appartenant à plus d'un groupe de défauts, compte une carcasse non conforme par groupe de défauts. Ainsi, une carcasse présentant des signes d'ascite et d'hépatite = une carcasse non conforme dans le groupe de défauts de la carcasse et une carcasse non conforme dans le groupe de défauts des viscères.

Les défauts sont regroupés selon les différents groupes spécifiés. On calcule le total pour chaque groupe, puis on détermine l'acceptabilité du lot en comparant les résultats obtenus aux valeurs d'acceptation et de rejet applicables à chaque groupe.

**19.6.2.5.3.1 Registre de défauts - Poulet, poule, dindon et caille**

Voir l'annexe A du présent chapitre.

**19.6.2.5.4 Responsabilités du personnel de l'ACIA**

Le personnel de l'ACIA s'assure que les NDD sont mises en œuvre par l'exploitant et exécutées selon les exigences de la présente section et du programme écrit de l'exploitant. Le personnel de l'ACIA s'acquitte de ses responsabilités en exécutant des tests indépendants et/ou des tests de corrélation avec le surveillant de l'établissement.

Un test indépendant ou un test de corrélation est requis au moins une fois par demi-heure de travail/chaîne d'éviscération. Un minimum de deux tests de vérification (un test indépendant et un test de corrélation) doivent être exécutés et enregistrés par un vétérinaire à chaque semaine. Les registres doivent prouver que chaque mois, chacun des vétérinaires assignés à l'établissement ont fait au moins un test de chaque type.

Le personnel de l'ACIA peut exécuter un test additionnel à tout moment pour obtenir une assurance supplémentaire de la maîtrise du processus ou s'il estime que les normes ne sont pas respectées pour une raison ou une autre.

Les résultats des tests peuvent être inscrits dans un registre de défauts (NDD) distinct ou dans les registres/dossiers de l'exploitant; on doit pouvoir distinguer les résultats des tests de l'ACIA des résultats obtenus par le surveillant des NDD de l'exploitant.

Aussi, on doit indiquer s'il s'agit d'un test indépendant ou d'un test de corrélation mené avec le surveillant de l'industrie.

**19.6.2.5.4.1 Tests indépendants de l'ACIA**

Le personnel de l'ACIA exécute les tests indépendants aux fins de vérification des tests d'évaluation menés par l'exploitant selon les paramètres suivants.

- Les tests sont exécutés sur chaque chaîne d'éviscération à des moments choisis au hasard et selon la méthode décrite précédemment; quand un test de corrélation est exécuté, il remplace le test indépendant aléatoire prévu à l'horaire durant cette demi-période de travail;
- Si un test indépendant coïncide avec un test mené par le surveillant de l'établissement, l'inspecteur doit mener un test de corrélation au lieu d'un test indépendant;
- La taille de l'échantillon est la même que celle utilisée par l'exploitant;
- Si l'échantillon est rejeté, le surveillant des NDD fait immédiatement un autre test d'évaluation du processus, puis entreprend toute action corrective requise selon l'Arbre de décision; et
- Le résultat de chaque test est comparé au registre/dossier de surveillance de l'établissement. Si les résultats du test de l'ACIA ne concordent pas avec ceux de l'exploitant, l'inspecteur discute des résultats obtenus avec le surveillant des NDD de l'exploitant et informe le vétérinaire en chef.

L'Arbre de décision - Normes relatives à la détection des défauts (NDD) est employé par le surveillant de l'établissement; le personnel de l'ACIA s'en sert à titre de référence.

#### 19.6.2.5.4.2 Tests de corrélation

Durant les tests de corrélation, le personnel de l'ACIA évalue les tests exécutés par le surveillant des NDD de l'exploitant selon les paramètres suivants.

- Les tests sont exécutés sur chaque chaîne d'éviscération. La fréquence peut être augmentée selon la conformité de l'exploitant aux NDD. Ces tests remplacent les tests indépendants de l'ACIA prévu à l'horaire pour cette demi-période de travail;
- Un membre du personnel d'inspection de l'ACIA examine les carcasses examinées par le surveillant de l'établissement, les deux faisant leur examen en même temps; et
- Le surveillant est évalué pour déterminer s'il utilise la bonne méthode d'échantillonnage, interprète correctement les défauts, remplit dûment les formulaires, suit les règles de décision et met en œuvre un processus d'action corrective au besoin.

Si l'évaluation de l'ACIA révèle que le processus de détection des défauts et/ou la surveillance de ce processus ne sont pas adéquats, l'exploitant doit exécuter immédiatement les actions correctives requises. Le vétérinaire en chef décide si la méthode écrite doit être réévaluée et modifiée en conséquence.

#### 19.6.2.6 Processus de rejet des carcasses de volaille

Section à développer

#### 19.6.2.7 Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC)

##### 19.6.2.7.1 Introduction

Les NHC, un outil d'évaluation objectif, sont conçues pour s'assurer, d'une part, du respect des méthodes utilisées pour préparer et approuver la carcasse habillée d'un animal pour alimentation humaine et, d'autre part, de la conformité des produits aux normes minimales prévues dans la réglementation canadienne. Ces normes prévoient des exigences opérationnelles auxquelles doivent satisfaire les carcasses approuvées une fois qu'elles sont habillées, parées et transformées. Les tests NHC sont exécutés sur des échantillons de carcasses habillées qui ont été sélectionnées au hasard durant une période de travail et servent à valider la conformité de l'exploitant aux normes prescrites.

Chaque exploitant qui passe des Normes relatives aux produits finis (NPF) aux NHC dispose d'une période de transition de 12 mois. Le vétérinaire en chef doit contacter le

Spécialiste des programmes de la volaille du centre opérationnel afin d'avoir l'information relative à la période transitoire.

#### 19.6.2.7.2 Responsabilités de l'exploitant

L'exploitant refroidit des carcasses qui sont habillées, parées et transformées conformément aux exigences minimales des NHC. Pour ce faire, il doit :

- fournir des installations adéquates pour la retenue et l'examen des carcasses échantillonnées hors chaîne, avant le refroidissement;
- fournir des formateurs accrédités et des employés de l'établissement accrédités pour l'exécution des tests NHC;
- exécuter les tests NHC; et
- déterminer les mesures correctives nécessaires, s'il y a lieu, et les exécuter, selon les résultats des tests NHC.

#### 19.6.2.7.3 Responsabilités de l'ACIA

Les inspecteurs certifiés de l'ACIA vérifient les tests de surveillance, les actions correctives et les registres/dossiers de l'exploitant. Ils exécutent des tests de corrélation et des tests indépendants sur une base périodique (lorsque le vétérinaire en chef le juge nécessaire) pour vérifier la conformité et le rendement de la compagnie (voir la section « Vérification menée par l'ACIA » plus loin dans le présent document).

#### 19.6.2.7.4 Exigences relatives aux installations du poste de surveillance hors chaîne

La surveillance est effectuée en aval des opérations d'habillage, de parage ou de transformation et immédiatement avant le refroidissement.

Pour les exigences relatives aux installations du poste de surveillance des normes d'habillage, voir la section 19.1.3 du présent chapitre.

#### 19.6.2.7.5 Formation du surveillant des NHC de l'établissement

Le surveillant des NHC de l'établissement doit être formé et accrédité selon le Protocole de formation décrit à l'annexe B du présent chapitre.

#### 19.6.2.7.6 Contrôle du processus au moyen de tests NHC de type ISO

Pour les tests NHC, l'exploitant effectue un échantillonnage au hasard selon le « Plan d'échantillonnage pour acceptation », ISO 2859-1, niveau d'inspection spécial S-3. Pour de plus amples renseignements sur le plan d'échantillonnage ISO utilisé pour les tests NHC, voir le module de formation I-2 de l'ACIA.

Les NHC, à titre d'outil de surveillance objectif, comportent les trois grands volets suivants.

- Évaluation du processus;
- Évaluation des mesures correctives; et
- Vérification du produit après le refroidissement.

L'évaluation du processus consiste à surveiller l'enlèvement de tous les défauts d'habillage visés par les NHC. Cette évaluation, qui est effectuée à une fréquence constante sur des lots successifs, permet de déterminer si le processus continue de répondre aux normes.

L'évaluation des mesures correctives, qui consiste à évaluer les mesures correctives exécutées par suite du rejet d'un échantillon, permet de déterminer si le processus est de nouveau maîtrisé.

La vérification du produit après le refroidissement consiste à déterminer si les produits faisant partie de lots rejetés répondent aux normes ou s'il faut les mettre de côté pour fins de retraitement.

#### 19.6.2.7.6.1 Taille de l'échantillon

La taille de l'échantillon requise pour l'évaluation du processus (ÉP), l'évaluation des mesures correctives (ÉMC) et la vérification du produit après le refroidissement (VPR), selon le plan d'échantillonnage ISO 2859-1, est fonction du volume de production et du niveau d'inspection spécial S-3.

TAILLE DE L'ÉCHANTILLON - NHC				
Taille du lot (EP et ÉMC)	Évaluation du processus	Évaluation des mesures correctives	Taille du lot (VPR)	Vérification du produit après le refroidissement
(1 heure/lot) ≤ 3 200 c/h	13 carcasses (une fois l'heure)	13 carcasses (dans les 10 minutes)	(15 min/lot) ≤ 3 200 c/h	8 carcasses (toutes les 15 minutes)
(1 heure/lot) ≥ 3 201 c/h	20 carcasses (une fois l'heure)	20 carcasses (dans les 10 minutes)	(15 min/lot) ≥ 3 201 c/h	13 carcasses (toutes les 15 minutes)

c/h = carcasses à l'heure

#### 19.6.2.7.6.2 Fréquence des tests NHC

Les tests NHC sont basés sur une évaluation lot par lot, un lot correspondant à une heure de production. En conséquence, un employé accrédité de l'établissement mène une fois l'heure des tests au hasard prévus à l'horaire sur un nombre spécifié de carcasses au poste hors chaîne. Le moment de l'exécution des tests au hasard est choisi aléatoirement avant le début de la période de travail.

L'évaluation du processus doit toujours porter sur un lot correspondant à une (1) heure de production.

FRÉQUENCE DES TESTS - NHC		
ÉVALUATION DU PROCESSUS	ÉVALUATION DES MESURES CORRECTIVES	VÉRIFICATION DU PRODUIT APRÈS LE REFROIDISSEMENT
Une fois l'heure	Dans les 10 minutes*	Toutes les 15 minutes

\* Délai approximatif nécessaire pour que l'effet des mesures correctives puisse être évalué au poste NHC.

#### 19.6.2.7.6.3 Méthode d'échantillonnage

Tous les échantillons (carcasses) sont choisis au hasard sur la chaîne d'éviscération en utilisant une méthode d'échantillonnage aléatoire standard pour prévenir le biais d'échantillonnage. Pour évaluer correctement et de façon consistante les défauts, l'échantillonnage, l'examen et l'enregistrement d'un échantillonnage de vingt (20) carcasses devrait être complété en 7 à 10 minutes. La méthode d'échantillonnage doit être décrite en détail dans le programme écrit de la compagnie et approuvée par le vétérinaire en chef.

Pour faciliter l'échantillonnage au hasard, la méthode suivante est recommandée.

**Étape 1.** Choisir au hasard un moment pour le test.

**Étape 2.** Au moment choisi, commencer à constituer l'échantillon en identifiant une carcasse sur la chaîne et en retirant de la chaîne la troisième carcasse. Cette carcasse sera la première de l'échantillon accrochée sur l'étrier/le support fourni.

**Étape 3.** Répéter l'étape 2 jusqu'à ce que la taille de l'échantillon soit atteinte.

**Étape 4.** Examiner visuellement toutes les carcasses (extérieur, cavité abdominale et région à l'intérieur du cou). Enlever les défauts et mettre de côté les défauts enlevés pour fins d'enregistrement ultérieur.

**Étape 5.** Une fois que l'examen de toutes les carcasses de l'échantillon est terminé, enregistrer les défauts sur le formulaire fourni à l'annexe A du présent chapitre.

**Étape 6.** Déterminer, selon l'évaluation de l'échantillon, si le lot doit être rejeté ou accepté, en considérant chaque défaut ou groupe de défauts individuellement. Exécuter, s'il y a lieu, les mesures correctives requises selon « l'Arbre de décision - Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC) » figurant plus loin.

Pour de plus amples renseignements sur l'échantillonnage au hasard, voir le module de formation de l'ACIA.

#### 19.6.2.7.6.4 Catégories de défauts visés par les NHC et définitions correspondantes

Les défauts à surveiller en vertu des NHC sont divisés en deux catégories distinctes :

- la catégorie des défauts liés à la salubrité des aliments (SA), qui permet de surveiller le résultat des procédés d'éviscération et d'habillage pouvant poser un risque pour la salubrité des aliments; et
- la catégorie des défauts d'habillage (CH), qui permet de surveiller la capacité de l'exploitant à enlever les défauts d'habillage.

Chaque catégorie est divisée en plusieurs groupes qu'il faut surveiller indépendamment des autres groupes. Ainsi, la catégorie des défauts liés à la salubrité des aliments comprend trois groupes (SA-1, SA-2 et SA-3) et la catégorie des défauts d'habillage, quatre autres groupes (CH-1, CH-2, CH-3 et CH-4). Chacun des sept groupes est évalué en utilisant le même échantillon de 8, 13 ou 20 carcasses.

Les défauts sont définis aux tableaux suivants.

DÉFAUTS LIÉS À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS (SA)		
GROUPE	DÉFAUT	DÉFINITION
SA-1	Matières fécales	Tout matériel et/ou tache identifiable provenant du tractus gastro-intestinal inférieur.
SA-2	Ingesta (agrégés)	Taches et/ou particules sèches et/ou liquides (agrégés) sur une surface (interne et externe) mesurant plus de 5 mm.
SA-3	Organes digestifs - Portions du tractus gastro-intestinal inférieur	Toute combinaison des parties identifiables suivantes mesurant plus de 5 mm : intestin, cæcum et cloaque ( <b>avec la muqueuse</b> ).
	Organes digestifs - Portions du tractus gastro-intestinal supérieur	Toute combinaison des organes identifiables suivants mesurant plus de 5 mm : œsophage, jabot, proventricule et gésier.

DÉFAUTS D'HABILLAGE (CH)		
GROUPE	DÉFAUT	DÉFINITION

DÉFAUTS D'HABILLAGE (CH)		
GROUPE	DÉFAUT	DÉFINITION
CH-1	Défaut pathologique - Aérosacculite	Lésions identifiables (caséum, exsudats ou fibrine) à l'intérieur des sacs aériens ou dans les cavités abdominales et/ou thoraciques mesurant plus de 3 mm pour le poulet, la poule et la caille et plus de 5 mm pour le dindon.
	Défaut pathologique - Granulome (caille seulement)	Granules jaunâtres de différentes grosseurs (1 mm à 15 mm) situés dans les sacs aériens ou attachés aux organes abdominaux.
	Défaut pathologique - Salpingite	Inflammation, présence de matières liquides ou solides à l'intérieur du salpinx.
	Défaut pathologique - Cellulite	Lésions de cellulite identifiables touchant des tissus sous-jacents de n'importe quelle dimension (en général, la peau est de couleur jaune).
	Défaut pathologique - Maladie de Marek (forme cutanée) (poulet seulement)	Tuméfaction au niveau du follicule de la plume, se manifestant souvent par des lésions jaunâtres sur la peau environnante couvrant une surface de n'importe quelle dimension.
	Défaut pathologique - Kératoacanthome (poulet seulement)	Nombre identifiable d'ulcères profonds en forme de cratères.
	Défaut pathologique - Arthrite/Synovite/ Ténosynovite	Inflammation de l'articulation ou du tendon d'une patte (peau de couleur jaune ou verte avec ou sans œdème sous-cutané). Présence de matières solides ou liquides à l'intérieur de l'articulation (arthrite chez le dindon et la caille).
CH-2	Poumons	Toute portion de poumon mesurant : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet : plus de 8 mm;</li> <li>▪ pour la poule : plus de 8 mm;</li> <li>▪ pour le dindon : plus de 13 mm;</li> <li>▪ Pour la caille : plus de 6 mm.</li> </ul>
	Glandes uropygiennes	Glande entière ou fragment identifiable de glande > 5 mm.
	Contusions	Caillots de sang touchant l'hypoderme qu'on ne peut entièrement enlever par lavage après incision; contusions qui s'étendent au derme profond et couvrent une surface minimale : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet : ≥ 13 mm;</li> <li>▪ pour la poule : ≥ 13 mm;</li> <li>▪ pour le dindon : ≥ 26 mm;</li> <li>▪ pour la caille : ≥ 13 mm.</li> </ul> Ne pas considérer si la contusion est aussi associée à une fracture ouverte.
CH-3	Métatarse trop long	Recouvrement complet de l'articulation tibio-tarsienne (deux condyles) au point où les tissus cartilagineux deviennent osseux, mesurant : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet : au plus 5 mm;</li> <li>▪ pour la poule : au plus 8 mm;</li> <li>▪ pour le dindon &lt; 10 kg (éviscéré) : au plus 8 mm;</li> <li>▪ pour le dindon ≥ 10 kg (éviscéré) : au plus 15 mm;</li> <li>▪ pour la caille : au plus de 5 mm.</li> </ul> <b>À noter :</b> La portion cartilagineuse peut varier selon la dimension de la carcasse.
	Trachée	Tout fragment de trachée identifiable mesurant > 5 mm.

DÉFAUTS D'HABILLAGE (CH)		
GROUPE	DÉFAUT	DÉFINITION
	Kyste au bréchet (poule, dindon et caille seulement)	Nodule non paré ou partiellement paré sur le bréchet (matières jaunes/rouges/vertes sur une surface mesurant : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour la poule : <math>\geq 8\text{mm}</math>;</li> <li>▪ pour le dindon : (Poids habillé <math>&lt; 7.0\text{ kg}</math>) <math>\geq 13\text{ mm}</math> (Poids habillé <math>\geq 7.0\text{ kg}</math>) <math>\geq 26\text{ mm}</math></li> <li>▪ pour la caille : <math>\geq 8\text{ mm}</math>.</li> </ul> Portion de la capsule du kyste $> 5\text{ mm}$ .
	Mutilation et fracture ouverte	Mutilation du muscle et de la peau causée par des équipements/procédés dans des aires précédant l'aire d'éviscération, couvrant une surface minimale : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet : <math>\geq 13\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la poule : <math>\geq 13\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour le dindon : <math>\geq 26\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la caille : <math>\geq 13\text{ mm}</math>.</li> </ul> Coudes écorchés sans dislocation et parties parées (coupures franches) ne nécessitent pas de parage. Fracture osseuse (p. ex. patte ou aile, mais non le bout de l'aile) ayant causé une déchirure de la peau.
	Gales et inflammation des tissus	Gales agrégées sur une surface minimale : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet : <math>\geq 13\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la poule : <math>\geq 13\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour le dindon : <math>\geq 26\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la caille : <math>\geq 13\text{ mm}</math>.</li> </ul> ou inflammation des tissus sur une surface (incluant la myopathie dorsale) mesurant : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet : <math>\geq 5\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la poule : <math>\geq 5\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour le dindon : <math>\geq 13\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la caille : <math>\geq 5\text{ mm}</math>.</li> </ul> Ne pas compter les cicatrices ou les tissus guéris.
	Matières étrangères	Matières identifiables (internes et externes) comme de la graisse et des poussières sur plus de 5 mm ou toute autre matière étrangère sur plus de 2 mm (internes et externes).
	Bile ou sac vitellin rompu	Tache de bile ou de vitellus identifiable (sac vitellin rompu) mesurant plus de 5 mm (interne et externe).
CH-4	Plumes et chicots	Au moins : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour le poulet: 3 plumes <math>\geq 6\text{ mm}</math> et <math>&lt; 25\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la poule: 3 plumes <math>\geq 6\text{ mm}</math> et <math>&lt; 25\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour le dindon: 5 plumes <math>\geq 6\text{ mm}</math> et <math>&lt; 25\text{ mm}</math>;</li> <li>▪ pour la caille: 3 plumes <math>\geq 6\text{ mm}</math> et <math>&lt; 25\text{ mm}</math>.</li> </ul> <b>Pour toute volaille</b> : au moins 1 plume $\geq 25\text{ mm}$ .

#### 19.6.2.7.6.5 Groupe de défauts visés par les NHC - Valeurs d'acceptation et de rejet

Les NQA nationaux ont été choisis en utilisant le pourcentage prévu de carcasses non conformes par groupe de défauts selon l'étude nationale sur le poulet et le dindon. Les NQA ont été calculés selon un taux de rejet global d'au plus 5 %. On estime que le processus est maîtrisé lorsque les résultats des tests ne dépassent pas les valeurs d'acceptation indiquées au tableau ci-après.

**19.6.2.7.6.5.1 Valeurs d'acceptation et de rejet - Évaluation du processus et des mesures correctives**

Le tableau suivant indique les valeurs à utiliser pour l'évaluation du processus et l'évaluation des mesures correctives.

<b>ÉVALUATION DU PROCESSUS et des MESURES CORRECTIVES</b>													
<b>Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC)</b>													
Groupes de défauts (NHC)	Défauts	≤ 3 200 c/h (13 carcasses)						≥ 3 201 c/h (20 carcasses)					
		Poulet / Caille		Dindon		Poule		Poulet / Caille		Dindon		Poule	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
SA-1	Matières fécales	0	1	0	1	0	1	0	1	*	*	0	1
SA-2	Ingesta	2	3	2	3	1	2	3	4	*	*	2	3
SA-3	Portions d'organes digestifs	2	3	2	3	3	4	2	3	*	*	5	6
CH-1	Défauts pathologiques localisés	0	1	1	2	0	1	1	2	*	*	1	2
CH-2	Poumons; Glande uropygienne; Contusions	6	7	7	8	7	8	9	10	*	*	10	11
CH-3	Métatarse trop long; Trachée; Kyste au bréchet; Mutilation; Fracture ouverte; Gales; Inflammation des tissus; Matières étrangères; Bile; Sac vitellin rompu	3	4	5	6	3	4	5	6	*	*	5	6
CH-4	Plumes	5	6	6	7	6	7	8	9	*	*	9	10

SA = Défauts liés à la salubrité des aliments; CH = Défauts d'habillage; \* = À déterminer

**19.6.2.7.6.5.2 Valeurs d'acceptation et de rejet - Vérification du produit après le refroidissement**

Le tableau suivant indique les valeurs à utiliser pour la vérification du produit après le refroidissement.

<b>VÉRIFICATION DU PRODUIT APRÈS LE REFROIDISSEMENT</b>													
<b>Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC)</b>													
Groupes de défauts (NHC)	Défauts	≤ 3 200 c/h (8 carcasses)						≥ 3 201 c/h (13 carcasses)					
		Poulet / Caille		Dindon		Poule		Poulet / Caille		Dindon		Poule	
		Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re	Ac	Re
SA-1	Matières fécales	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1
SA-2	Ingesta	1	2	1	2	1	2	2	3	2	3	1	2
SA-3	Portions d'organes digestifs	1	2	1	2	2	3	2	3	2	3	3	4
CH-1	Défauts pathologiques localisés	0	1	1	2	0	1	0	1	1	2	0	1

SA = Défauts liés à la salubrité des aliments; CH = Défauts d'habillage

**19.6.2.7.6.6 Contrôle du processus**

Les NHC sont conçues pour fournir une rétroaction sur la base de l'acceptation d'un lot. Elles fournissent à l'exploitant l'information dont il a besoin pour intervenir sur le processus et le corriger. L'exécution de mesures correctives devrait permettre d'éviter une vérification du produit après le refroidissement et un retraitement hors chaîne.

L'exploitant doit aviser le personnel de l'ACIA chaque fois qu'un échantillon est rejeté.

Les volets du contrôle du processus et leurs interactions sont expliqués aux paragraphes suivants et présentés dans l'Arbre de décision ci-après.

Le RIV a préséance sur les actions recommandées dans cet Arbre de décision (le vétérinaire peut demander des mesures correctives à n'importe quel moment).

#### 19.6.2.7.6.6.1 Évaluation du processus

Durant l'évaluation du processus, chaque groupe de défauts est surveillé indépendamment des autres groupes, à l'aide du même échantillon.

Quand un défaut auquel s'applique une tolérance zéro est détecté (SA-1, matières fécales), l'exploitant doit immédiatement exécuter des mesures correctives et évaluer les produits après le refroidissement, comme il est décrit aux sections ci-après.

**À noter :** Les tests aléatoires prévus à l'horaire menés une fois l'heure avant le refroidissement aux fins de l'évaluation du processus doivent se poursuivre indépendamment des tests d'évaluation des mesures correctives et des tests de vérification du produit après le refroidissement.

#### 19.6.2.7.6.6.2 Évaluation des mesures correctives

Lorsque les résultats d'un test indiquent que la maîtrise du processus est douteuse pour un groupe de défauts en particulier, ce groupe est soumis à des mesures correctives et à d'autres tests sur la chaîne.

Après que les mesures correctives ont été mises en place, il faut en évaluer l'efficacité. Cette évaluation ne vise que le(s) groupe(s) de défauts dont la maîtrise est douteuse. L'exploitant doit mettre en œuvre d'autres mesures correctives et d'autres évaluations des mesures correctives jusqu'à ce que l'acceptation de un (1) échantillon atteste de la conformité aux normes. Les réductions de la vitesse de chaîne ne sont demandées qu'en faisant partie des mesures correctives.

Si l'évaluation des mesures correctives est satisfaisante alors que la vérification du produit après le refroidissement est en cours, les carcasses acheminées vers le processus de refroidissement sont identifiées de manière à signaler la fin de l'échantillonnage additionnel au poste d'évaluation après le refroidissement.

**À noter :** Après au plus cinq (5) échecs durant la période de mise en œuvre transitoire et au plus 3 échecs après la période de mise en œuvre transitoire, le vétérinaire en chef doit déterminer au cas par cas les actions correctives que doit exécuter l'exploitant :

- Remplacer le personnel
- Ajouter du personnel
- Réduction de la vitesse de chaîne

#### 19.6.2.7.6.6.3 Vérification du produit après le refroidissement

La vérification du produit immédiatement après le refroidissement et un éventuel retraitement hors chaîne sont nécessaires lorsqu'une (1) évaluation des mesures correctives est jugée insatisfaisante à l'égard des défauts liés à la salubrité des aliments et des lésions pathologiques localisées (SA-1, SA-2, SA-3 et CH-1). L'évaluation n'est requise que pour le(s) groupe(s) de défauts en cause.

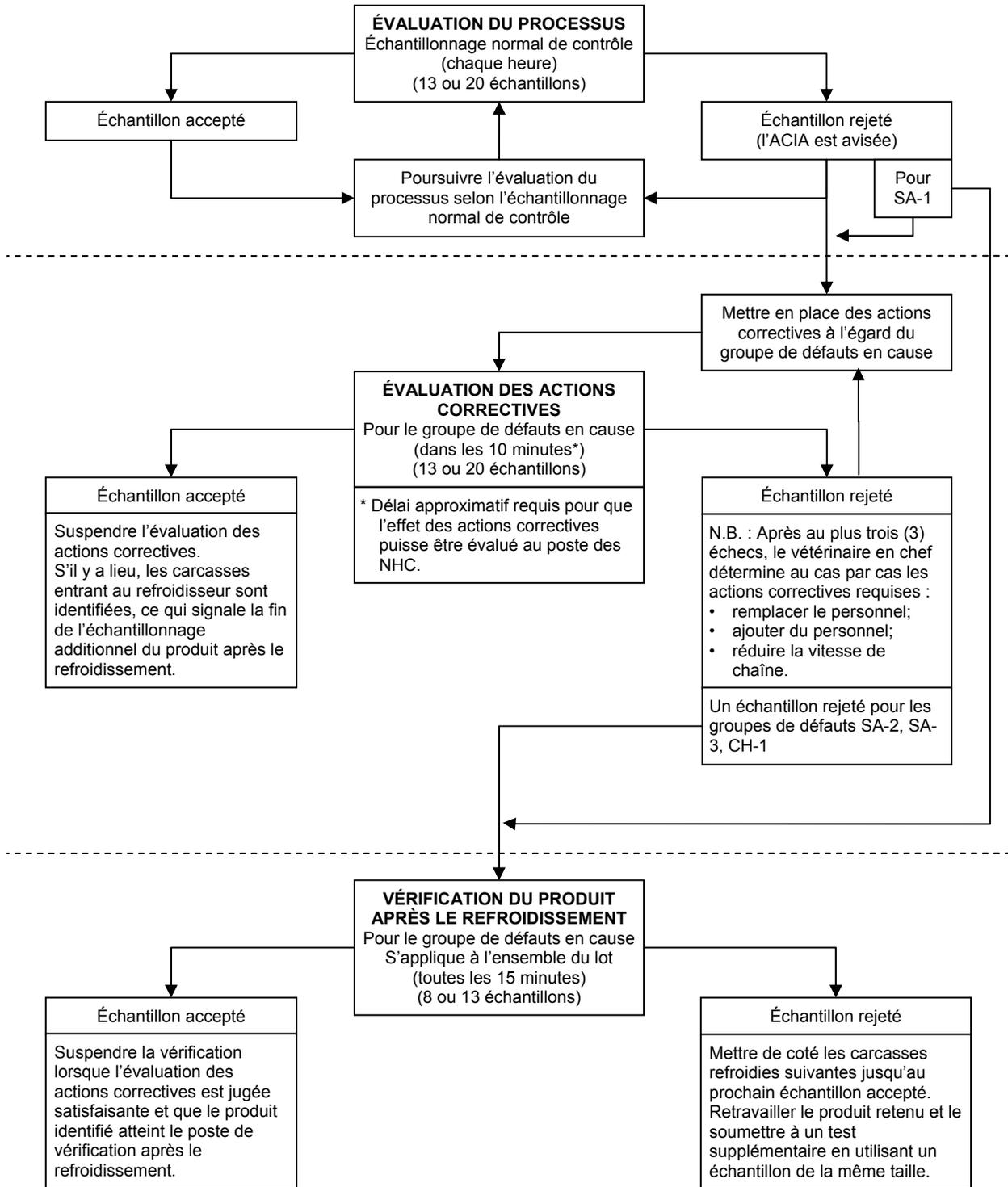
La vérification du produit après le refroidissement vise l'ensemble de la production ou du lot rejeté avant le refroidissement (évaluation des mesures correctives). Si un échantillon est rejeté par suite de la vérification du produit après le refroidissement, le surveillant de l'établissement identifie les produits non conformes de façon qu'ils puissent être isolés et

retravaillés. Voir, ci-après, l'Arbre de décision - Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC).

L'exploitant élabore une marche à suivre écrite qui indique clairement comment le personnel de l'établissement doit identifier les lots de carcasses exigeant un retraitement, isoler ces lots, retravailler les carcasses et évaluer si le retraitement est satisfaisant.

Une fois qu'un lot identifié a été retravaillé à l'égard d'un groupe de défauts en particulier, l'exploitant doit exécuter un test d'évaluation du retraitement en utilisant les critères de réussite et d'échec applicables à ce groupe de défauts. Si l'échantillon est accepté, le lot retenu est libéré.

19.6.2.7.6.7 Arbre de décision - NHC



**Le Règlement sur l'inspection des viandes a préséance sur les actions recommandées dans cet arbre de décision.**

**19.6.2.7.6.8 Résultats des tests NHC**

Un registre de défauts - NHC distinct est utilisé pour chaque espèce et pour chaque période de travail.

Les carcasses sont comptabilisées comme étant des carcasses non conformes si elles présentent l'un ou l'autre des défauts identifiables énumérés au tableau précédent « Défauts visés par les NHC ». Si une carcasse présente de multiples signes d'un même défaut à plusieurs endroits, il ne faut compter qu'une seule carcasse non conforme en raison de ce défaut.

Aussi, une carcasse avec des multiples défauts appartenant au même groupe de défauts est considérée comme une seule carcasse non conforme (p. ex. une carcasse ayant un poumon et une contusion = une carcasse non conforme). En plus, une carcasse avec plusieurs défauts appartenant à plus d'un groupe de défaut est considérée comme une carcasse non conforme pour chaque groupe de défauts correspondants (p. ex. une carcasse avec une salpingite et une contusion de 20 mm = un défaut pour le groupe de défauts CH-1 et un défaut pour le groupe de défauts CH-2).

Les carcasses non conformes sont regroupées selon les différents groupes spécifiés. Le nombre total de carcasses non conformes par échantillon est précisé pour chaque groupe de défauts.

Pour des exploitants qui possèdent plusieurs périodes de travail par jour, les résultats des tests menés durant chaque période de travail doivent être considérés indépendamment (parce que les employés d'exploitation et les superviseurs ne sont pas les mêmes d'une période de travail à l'autre) et doivent être enregistrés sur des registres de défauts - NHC distincts.

**19.6.2.7.6.9 Registre de défauts - NHC pour le poulet, la poule, la caille et le dindon**

Voir l'annexe A du présent chapitre.

**19.6.2.7.7 Vérification menée par l'ACIA**

Le personnel de l'ACIA est responsable de s'assurer que les NHC sont mises en œuvre par l'exploitant et exécutées selon les exigences de la présente section et du programme écrit de l'exploitant. Il s'acquitte de ses responsabilités en exécutant des tests indépendants et/ou des tests de corrélation avec le surveillant de l'établissement.

Un test indépendant ou un test de corrélation est requis au moins une fois par demi-horaire de travail/chaîne d'éviscération. Un minimum de deux tests de vérification (un test indépendant et un test de corrélation) doivent être exécutés et enregistrés par un vétérinaire à chaque semaine. Les registres doivent démontrer que chaque mois, chacun des vétérinaires assignés à l'établissement ont fait au moins un test de chaque type.

Le personnel de l'ACIA peut exécuter un test supplémentaire à tout moment pour obtenir une assurance supplémentaire de la maîtrise du processus ou s'il estime que les normes ne sont respectées pour une raison ou une autre.

Les résultats des tests peuvent être inscrits dans un registre de défauts - NHC distinct ou dans les registres/dossiers de l'exploitant; on doit pouvoir distinguer les résultats des tests de l'ACIA des résultats obtenus par le surveillant des NHC de l'établissement.

**19.6.2.7.7.1 Tests indépendants de l'ACIA**

Le personnel de l'ACIA exécute les tests indépendants selon les paramètres suivants.

- Les tests sont exécutés sur chaque chaîne d'éviscération à des moments choisis au hasard et selon la méthode décrite précédemment; quand un test de corrélation est exécuté, il remplace le test indépendant aléatoire prévu à l'horaire durant cette demi-période de travail;
- Si un test indépendant coïncide avec un test mené par le surveillant de l'établissement, l'inspecteur doit mener un test de corrélation au lieu d'un test indépendant;
- La taille de l'échantillon est la même que celle décrite pour l'exploitant;
- Si l'échantillon est insatisfaisant, le surveillant des NHC exécute immédiatement un autre test d'évaluation du processus, puis amorce un processus d'action corrective selon l'Arbre de décision;
- Si un test échoue en raison de la présence de matières fécales, le surveillant des NHC amorce immédiatement un processus d'action corrective immédiate et une vérification du produit après le refroidissement; et
- Le résultat de chaque test est comparé au registre/dossier de surveillance de l'établissement. Si les résultats des tests de l'ACIA ne concordent pas avec ceux de l'exploitant, l'inspecteur discute des résultats obtenus avec le surveillant des NHC de l'établissement et informe le vétérinaire en chef.

L'Arbre de décision - Normes relatives à l'habillage des carcasses (NHC) est employé par le surveillant de l'établissement; le personnel de l'ACIA s'en sert à titre de référence.

#### 19.6.2.7.7.2 Tests de corrélation

Durant les tests de corrélation, le personnel de l'ACIA évalue les tests exécutés par le surveillant des NHC de l'établissement selon les paramètres suivants.

- Les tests sont exécutés sur chaque chaîne d'éviscération au moins une fois par semaine à chaque période de travail. La fréquence peut être augmentée selon la conformité de l'exploitant aux NHC. Ces tests remplacent les tests indépendants de l'ACIA prévus à l'horaire pour cette demi-période de travail;
- Un membre du personnel de l'ACIA examine les carcasses que le surveillant de l'établissement examine, les deux faisant leur examen en même temps; et
- Le surveillant est évalué pour déterminer s'il utilise la bonne méthode d'échantillonnage, interprète correctement les défauts, remplit dûment les formulaires, suit les règles de décision (voir l'Arbre de décision - Normes relatives à l'habillage des carcasses) et met en œuvre un processus d'action corrective au besoin.

Si l'évaluation de l'ACIA révèle que le procédé d'habillage et/ou la surveillance de ce procédé ne sont pas adéquats, l'exploitant doit exécuter immédiatement les actions correctives requises. Le vétérinaire en chef décide si la méthode écrite doit être réévaluée et modifiée en conséquence.

#### 19.6.2.8 Effort de réduction du nombre d'agents pathogènes

##### 19.6.2.8.1 Établissement des critères microbiologiques applicables aux carcasses de poulet et de dindon dans le cadre du PMIV

Une étude de base nationale a été réalisée dans les établissements d'abattage de poulets à griller et de dindonneaux agréés par le fédéral, de juin 1997 à mai 1998, afin de déterminer la prévalence d'*E. coli* (*Escherichia coli*, biotype I, non spécifique quant à l'espèce, appelé ci-après *E. coli* tout simplement) et de *Salmonella* spp.

Les résultats de l'étude sont similaires à ceux d'une étude équivalente menée aux États-Unis. Ainsi, dans le cadre du PMIV, l'ACIA a adopté sur une base intérimaire les normes sur *Salmonella* spp. et les lignes directrices sur *E. coli* qui ont été élaborées aux États-Unis.

Pour plus de détails sur les exigences américaines, voir la section des États-Unis, au chapitre 11 (Exportation) du présent manuel.

### 19.6.3 Inspection post mortem des lapins

Les carcasses de lapin habillées et leurs viscères doivent faire l'objet d'un examen visuel. L'examen doit être suivi d'une palpation et d'une incision, au besoin.

#### 19.6.3.1 Vitesse de chaîne pour l'inspection post mortem traditionnelle des lapins

Vitesse de chaîne		
Traditionnelle	Poste d'inspection sur la chaîne	Poste de jugement vétérinaire
1 - 1320 carcasses/heure	1	1

## 19.7 CRITÈRES DE JUGEMENT POUR LA VOLAILLE

La façon de disposer des animaux, du sang, des carcasses habillées et de leurs parties fait l'objet de différents articles du RIV. Des renseignements plus détaillés concernant le diagnostic de maladies particulières figurent aux modules de formation sur l'examen/l'inspection post mortem et sur les critères de jugement pour la volaille. Ces modules sont les suivants :

Module B-3 : Pathologie post mortem de la volaille

Module G-1 : Guide vétérinaire : Conditions aviaires et utilisation des carcasses de volaille

La plus récente version de « Disease of Poultry » est la référence primaire utilisée par l'Équipe nationale de corrélation (ENC) sur les condamnations de la volaille. La description des pathologies et les politiques de disposition ci-après sont adaptées de :

Diseases of poultry

Y. M. Saif, H. J. Barnes, John R. Glisson, Aly M. Fadly, Larry R. McDougald, David Swayne

Edition: 11, illustrated

Published by Wiley-Blackwell, 2003

ISBN 081380423X, 9780813804231

Cette référence technique devrait aussi être disponible dans chaque bureau vétérinaire d'abattoir de volaille et devrait être consultée lorsque de l'information additionnelle est requise.

En vertu du système HACCP propre à l'exploitant, il incombe à l'exploitant de prendre les précautions nécessaires pour la transformation d'un troupeau présentant une maladie ou un état pathologique donné à un niveau plus élevé que la normale. On devrait inciter les éleveurs à assister à l'éviscération de troupeaux dont on sait ou soupçonne qu'ils présentent une forte proportion de défauts pathologiques.

Ci-après figure une liste de maladies et d'états pathologiques exigeant des jugements particuliers. Cette liste est présentée, pour fins de référence, sous une forme abrégée et codée (voir les tableaux ci-après). Elle est subdivisée en trois sous-sections :

- maladies et états pathologiques diagnostiqués dans les abattoirs d'après l'examen organoleptique (visuel, tactile et olfactif) des carcasses;
- maladies et états pathologiques généralement diagnostiqués en s'appuyant sur des analyses en laboratoire; il est entendu qu'un vétérinaire peut diagnostiquer ces maladies ou états pathologiques sans analyse de laboratoire en se basant sur

l'expérience qu'il a acquise à l'égard de maladies ou d'états pathologiques semblables;

- maladies à déclaration obligatoire susceptibles d'être observées dans les abattoirs. Quand un jugement vétérinaire peut difficilement être formulé sous une forme abrégée ou doit être accompagnée de mesures particulières, des précisions sont fournies après le tableau. Prière de soumettre au directeur, DPV, ACIA, vos commentaires ou suggestions sur cette liste de maladies et d'états pathologiques.

Pour les fins de collecte de données pour la base de données révisée d'Agriculture et Agro-Alimentaire Canada, une liste de conditions regroupées et de leur code respectif figure sur le formulaire électronique Informed Desktop intitulé « Rapport d'inspection ante mortem et post mortem (CFIA/ACIA 5179). »

Des détails sur l'élimination et l'utilisation des produits carnés condamnés sont fournis au chapitre 6. Selon le RIV, un aliment pour animaux est un produit de viande désigné comme aliment destiné à un animal, à l'exclusion d'un animal pour alimentation humaine.

### 19.7.1 Maladies et états pathologiques diagnostiqués en se basant sur l'examen organoleptique des carcasses et de leurs parties et/ou déclarés à la Division des programmes des viandes

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Aérosacculite 426 (901)	Atteinte généralisée ou signes d'atteinte généralisée.	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
	Autrement, voir la section 19.7.4.19.	Approuver.  Approuver, sous réserve d'un reconditionnement ou d'une récupération.	Non applicable  Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
Anémie 910 (909)	Essayer d'identifier la cause sous-jacente.	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs, si associé à une septicémie.
			Autrement, destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Arthrite/périarthrite 512 (903)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	
	Condamner s'il y a des signes d'atteinte généralisée (p. ex. dépérissement).	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Ascite 320 (905)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver.	Non applicable
	Condamner s'il y a des signes d'atteinte généralisée. Voir la section 19.7.4.14.	Approuver en partie.  Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs ou destiner à la préparation d'aliments pour animaux

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Bursite sternale 003 (902)	Selon l'atteinte ou non des tissus sous-jacents.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées), si infecté.
			Autrement, destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs, si infecté.
			Autrement, destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Cannibalisme 007 (909)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Carcasse à chair foncée (cyanose/asphyxie) 090 (908)	À distinguer d'une septicémie. Voir la section <u>19.7.4.18</u> .	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem	Destiner aux fondoirs.
			Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
			Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Cellulite 800 (902)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Coligranulomes 008 (909)	À distinguer des lésions tuberculeuses.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Contamination 010	Selon l'étendue de la contamination.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Contusions 051	Selon l'étendue des contusions.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Dermatite 810 (904)	Selon l'étendue des lésions et l'atteinte ou non des tissus sous-cutanés.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Descente du jabot 009 (909)	Selon la présence ou non de signes d'atteinte généralisée.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Déviation valgus-varus (903) 160	Si la déviation est la seule lésion visible.	Approuver.	Non applicable
	S'il y a de l'inflammation, des contusions ou une hémorragie.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
	Seulement s'il y a des signes d'atteinte généralisée.	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Émaciation 220 (907)	À distinguer de la maigreur ou petitesse des carcasses. Essayer de déterminer la cause sous-jacente aux fins de rapport; sinon, déclarer sous émaciation.	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Emphysème (sous-cutané) 082 (909)	Selon l'étendue des lésions et la présence d'une maladie ou d'un état pathologique concomitant.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées), si associé à une infection. Autrement, destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs, si associé à une infection. Autrement, destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Engelure 049	Toutes les espèces	Condamner en entier à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux. Destiner aux fondoirs.
		Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux. Destiner aux fondoirs.
Fractures 047	Voir la section <a href="#">19.7.4.3</a>	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Goutte 967 (909)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver en partie.	Destiner aux fondoirs.
		Condamner en entier.	
Hépatite/ cholangiohépatite/ hépatose/ hépatite nécrotique, etc. 545 (906)	Selon l'étendue des lésions et la présence ou non de signes d'atteinte généralisée. Pour l'hépatite nécrotique, voir la section <a href="#">19.7.4.21</a> .	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Ictère/jaunisse 920 (906)	Selon l'étendue des lésions. Si le foie est le principal organe atteint, déclarer sous hépatite.	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
			Destiner à la préparation d'aliments pour animaux (carcasse). Destiner aux fondoirs (foie).
Kératoacanthome 611 (904)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Kystes épidermoïdes (909)	Voir la section <u>19.7.4.24</u>	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Leucose/sarcome aviaire 640 (909)	Toutes les espèces	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Maladie de Marek (forme cutanée) 642 (904)	Toutes les espèces	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Maladie de Marek (forme viscérale ou nerveuse) 641(909)	Toutes les espèces	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Mort en cage 099	Toutes les espèces	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem.	Destiner aux fondoirs.
Myopathie dégénérative (muscle vert) Myosites 550 (909)	Inflammation, dégénérescence ou infiltration musculaire : selon l'étendue des lésions et la possibilité ou non de les parer.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Mytes (909)	Selon le résultat de l'analyse laboratoire en histopathologie (voir la section <u>19.7.4.23</u> )	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Odeur 061(909)	Une odeur peut être associée à la présence de résidus.	Garder réfrigéré et, le cas échéant, soumettre à une épreuve sur place puis approuver.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux, si résidus; voir la section 6.2.1.2 d).
		Approuver, sous réserve d'un reconditionnement ou d'une récupération.	
		Condamner en entier.	
Ostéomyélite 150 (903)	Selon l'étendue des lésions et la présence ou non d'effets secondaires.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Péricardite 571 (909)	Voir la section <u>19.7.4.19</u> .	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Péritonite 573 (909)	Voir la section <u>19.7.4.17.</u>	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Perte d'identité 097	Voir la section <u>19.7.4.5.</u>	Approuver.	Non applicable
		Condamner en entier	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Rejet par l'exploitant 111	Voir la section <u>19.7.4.22</u>	Condamner en partie	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Saignée inadéquate 096	Vérifier la méthode de saignée. Voir la section <u>19.7.4.16.</u>	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Salpingite 583 (909)	Voir la section <u>19.7.4.17.</u>	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Septicémie 930 (909)	Essayer de trouver la cause sous-jacente aux fins de rapport. Voir la section <u>19.7.4.15.</u>	Condamner en entier puis prélever des échantillons pour analyse en laboratoire.	Destiner aux fondoirs.
Suréchaudage 046	Selon l'étendue du suréchaudage	Approuver en partie	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	
Synovite (infectieuse)/ ténosynovite (rupture du tendon gastrocnémien) 102/460 (903)	Voir la section <u>19.7.4.6</u>	Approuver en partie	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
	Ne condamner qu'en la présence de signes d'atteinte généralisée.	Condamner en entier.	
Toxémie 960 (909)	Essayer de trouver la cause sous-jacente aux fins de rapport. Voir la section <u>19.7.4.15</u>	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Urolithiase (909)	Voir la section <u>19.7.4.26</u>	Approuver en partie	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
	Ne condamner qu'en la présence de signes d'atteinte généralisée.	Condamner en entier.	
Xanthomatose 865 (909)	Voir la section <u>19.7.4.25.</u>	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
		Condamner en entier.	

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
<p>*Les numéros de code après le nom des conditions reliées à la ferme réfèrent aux codes utilisés dans la base de données de l'Agence jusqu'au 2 janvier 2008. Ceux-ci ont été remplacés par un regroupement sous 9 catégories tel que présenté sur le nouveau <b>Rapport</b> de condamnation (voir Annexe A). Les codes pour le nouveau regroupement sont indiqués (lorsqu'indiqué) entre parenthèses suivant les numéros de codes utilisés jusqu'à ce jour.</p> <p>Destiner aux fondoirs : il doit s'agir de fondoirs autorisés.</p> <p>Approuver en partie : condamner les parties touchées et approuver le reste.</p>			

### 19.7.2 Maladies et états pathologiques généralement diagnostiqués en s'appuyant sur des analyses en laboratoire (histopathologie, culture, sérologie, analyses de résidus, etc.)

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Adénocarcinome 660 (909)	Déclarer sous néoplasme	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Arthrite virale (infection à réovirus) (909)	Toutes les espèces	Approuver en partie. Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Aspergillose 405 (909)	Toutes les espèces	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
Botulisme (909)	Diagnostic posé à l'inspection ante mortem.	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem.	Destiner aux fondoirs.
Bronchite infectieuse 102 (909)	Selon l'étendue des lésions.	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie. Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Bursite infectieuse des volailles (maladie de Gumboro) 102 (909)	Selon l'étendue des lésions.	Approuver en partie. Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Chlamydieuse (ornithose, psittacose) 102 (909)	<b>Pose un risque pour l'humain.</b>	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis prélever des échantillons pour analyse en laboratoire.	Destiner aux fondoirs.
	Si cette maladie est soupçonnée, prendre toutes les précautions raisonnables, y compris retarder l'abattage des autres sujets de même source.	Condamner en entier, puis prélever des échantillons pour analyse en laboratoire.	

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
	La confirmation du laboratoire est essentielle.	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem. Garder le sujet au repos et le soigner lorsque confirmé.	Destiner aux fondoirs.
Choléra aviaire 102 (909)	Diagnostic ante mortem difficile à poser. Atteinte du troupeau entier possible. Au diagnostic post mortem, le sujet peut présenter une septicémie, une aérosacculite, de l'arthrite, etc. Jugement basé sur l'une ou l'autre de ces maladies.	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Coccidiose 720 (909)	Selon l'étendue des lésions et la présence ou non de signes d'atteinte généralisée.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Coryza infectieux 102 (909)	Selon l'étendue des lésions et la possibilité ou non de les parer.	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie.	Destiner aux fondoirs.
		Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis condamner en entier.	
Dermatomyosite 810 (909)	Selon la gravité.	Approuver en partie	Destiner aux fondoirs.
		Condamner en entier.	
Entérite (nécrotique ou ulcérateuse) 530 (909)	Selon la présence ou non de signes d'atteinte généralisée.	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Entérohépatite (histomonose) 430 (909)	Selon l'étendue des lésions.	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Erysipèle 435 (909)	Toutes les espèces	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Hépatite à corps d'inclusion 545 (909)	Le foie est principalement touché dans ce cas.	Condamner en partie. Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Kyste sous-cutané (909)	Toutes les carcasses du troupeau touché sont approuvées ou condamnées en fonction des résultats des analyses de laboratoire. Voir la section 19.7.4.23	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Léiomyome 660 (909)	Toutes les espèces	Approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Léiomyosarcome 660 (909)	Forme maligne du léiomyome; rare. Déclarer sous néoplasme.	Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Listériose 102 (909)	Toutes les espèces	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Néoplasme 660 (909)	Néoplasme non autrement spécifié.	Approuver en partie. Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Résidus 065 : Antibiotiques 102 : autres (909)	Une odeur anormale ou des lésions hépatiques peuvent être des indices. Présence possible dans le lot ou le troupeau entier.	Garder réfrigéré et, le cas échéant, soumettre à une épreuve sur place et prélever des échantillons pour analyse en laboratoire.  Si le diagnostic est confirmé, condamner en entier.	Voir le chapitre 6.
Rachitisme/ ostéomalacie 141 (909)	Selon la gravité.	Approuver. Condamner en entier.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux.
Sinusite infectieuse 102 (909)	Selon l'étendue des lésions.	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie  Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Tuberculose 490 (909)	Toutes les espèces	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Variole aviaire 965 (909)	Selon l'étendue des lésions et la présence ou non de signes d'atteinte généralisée.	Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis approuver en partie.	Destiner à la préparation d'aliments pour animaux après enlèvement des lésions/défauts sur les parties atteintes (destiner aux fondoirs les parties enlevées).
		Traiter le sujet comme étant suspect à l'inspection ante mortem, puis condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
<p>*Les numéro de code après le nom des conditions reliées à la ferme réfèrent aux codes utilisés dans la base de données de l'Agence jusqu'au 2 janvier 2008. Ceux-ci ont été remplacés par un regroupement sous 9 catégories tel que présenté sur le nouveau <b>Rapport</b> de condamnation (voir Annexe A). Les codes pour le nouveau regroupement sont indiqués (lorsqu'indiqué) entre parenthèses suivant les numéros de codes utilisés jusqu'à ce jour</p> <p>Destiner aux fondoirs : il doit s'agir de fondoirs autorisés.</p> <p>Approuver en partie : condamner les parties touchées et approuver le reste.</p>			

### 19.7.3 Maladies à déclaration obligatoire

Les maladies suivantes sont des maladies à déclaration obligatoire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*.

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
Fièvre charbonneuse (anthrax) 102 (909)	Cette maladie affecte rarement les oiseaux. Le poulet est très résistant; les autruches sont modérément réceptives.  Voir le chapitre 9.	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem.  Condamner en entier.	Voir le chapitre 9.
Maladie de Newcastle (pneumo-encéphalite) 863 (909)	Voir le chapitre 9.	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem. Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Forme hautement pathogène de l'influenza aviaire 102 (909)	Voir le chapitre 9.	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem. Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Pullorose 102 (909)	Voir le chapitre 9.	Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.
Typhose aviaire 102 (909)	Voir le chapitre 9. Selon l'étendue des lésions et la présence ou non de signes d'atteinte généralisée.	Condamner le sujet à l'inspection ante mortem. Approuver en partie. Condamner en entier.	Destiner aux fondoirs.

Nom et code de la maladie/l'état pathologique*	Observations	Jugement	Utilisation du matériel condamné
<p>*Les numéro de code après le nom des conditions reliées à la ferme réfèrent aux codes utilisés dans la base de données de l'Agence jusqu'au 2 janvier 2008. Ceux-ci ont été remplacés par un regroupement sous 9 catégories tel que présenté sur le nouveau <b>Rapport</b> de condamnation (voir Annexe A). Les codes pour le nouveau regroupement sont indiqués (lorsqu'indiqué) entre parenthèses suivant les numéros de codes utilisés jusqu'à ce jour  Destiner aux fondoirs : il doit s'agir de fondoirs autorisés.  Approuver en partie : condamner les parties touchées et approuver le reste.</p>			

En plus des maladies à déclaration obligatoire, tous les cas suspects de maladie exotique doivent être déclarés au vétérinaire de district de santé des animaux. Toute carcasse soupçonnée d'être atteinte d'une maladie exotique ou à déclaration obligatoire doit être retenue jusqu'à l'arrivée du vétérinaire de la santé des animaux (voir le chapitre 9).

#### 19.7.4 Maladies et états pathologiques ante mortem/post mortem particuliers

Dans la présente section, si une carcasse est mise de côté par un vétérinaire, on dit qu'il s'agit d'une carcasse condamnée; si, par contre, une carcasse est mise de côté par un détecteur de défauts de l'établissement ou par un inspecteur, on dit qu'il s'agit d'une carcasse rejetée.

##### 19.7.4.1 Odeur anormale

Toute carcasse dégageant une odeur anormale durant l'inspection post mortem doit être retenue pour une inspection vétérinaire. Si, de l'avis du vétérinaire, l'odeur est excessive, la carcasse doit être condamnée. Lorsque l'odeur n'est pas jugée excessive et qu'elle ne témoigne pas d'une exposition à des substances toxiques, on peut réfrigérer la carcasse pour tenter de dissiper l'odeur. Si le vétérinaire ne peut déterminer la source de l'odeur anormale, il devrait communiquer avec le Laboratoire de pathologie animale de Saskatoon.

Si, à la fin de la période de refroidissement, l'odeur est disparue, la carcasse peut être approuvée sans restriction. Dans de nombreux cas, une odeur résiduelle peut être décelée après le refroidissement lorsqu'une incision est pratiquée dans les tissus profonds. Lorsqu'une odeur résiduelle mais non excessive se dégage après le refroidissement, la carcasse peut être approuvée pour autant que la viande ne soit utilisée que pour la préparation de produits carnés épicés. La quantité de cette viande qu'il est permis d'incorporer au produit est fonction de la gravité du problème d'odeur; cependant, en aucun cas, l'odeur ne doit être décelable dans le produit fini.

Lorsqu'un exploitant traite des carcasses ou des viandes dégageant une odeur anormale, des mécanismes de contrôle doivent être mis en place pour empêcher que ces carcasses ne soient accidentellement mises sur le marché. Les carcasses ou les viandes qui sont expédiées vers un autre établissement agréé doivent être accompagnées d'une mention indiquant qu'elles dégagent une odeur anormale. Comme ces carcasses ont été retenues à la suite d'un diagnostic post mortem, on ne peut exporter la viande et les produits carnés qui en sont dérivés.

##### 19.7.4.2 Contamination

Des carcasses et des parties de carcasses contaminées par de la graisse, de la bile, des matières fécales ou une substance toxique quelconque sont falsifiées et sont impropres à la consommation humaine. Les parties contaminées peuvent être enlevées et condamnées, et les parties non contaminées peuvent être approuvées, pour autant que ces dernières ne dégagent aucune odeur ou ne présentent pas d'autres caractéristiques malsaines. Si la contamination est généralisée et qu'il est impossible de l'éliminer, la carcasse entière doit être condamnée.

Si la condamnation entière de la carcasse n'est pas justifiée, la carcasse peut être soumise à la retransformation ou à la récupération selon les exigences spécifiées.

Il faut condamner les carcasses ou les parties de carcasses contaminées par des huiles volatiles, des poisons, des gaz délétères, du kérosène ou d'autres substances toxiques pouvant pénétrer les tissus et les falsifier.

Les oiseaux mis dans la cuve d'échaudage avant d'être morts deviennent contaminés par inhalation de l'eau de la cuve. Chaque fois que l'on remarque la présence d'eau dans les sacs aériens, il faut condamner la carcasse ainsi affectée.

### 19.7.4.3 Fractures

Lorsque des fractures sont décelées sur des carcasses de volaille à l'inspection post mortem, l'un ou l'autre des jugements suivants s'impose.

- Lorsque la fracture est accompagnée de contusions, enlever et condamner le foyer de la fracture et le tissu meurtri. Lorsque les os des ailes ou des pattes sont fracturés, parer le tissu meurtri en pratiquant une incision à l'articulation ou aux articulations les plus près du tissu meurtri. En cas de dislocation de la hanche, sans contusion, un parage n'est pas nécessaire.
- Lorsqu'il s'agit d'une fracture ouverte (c.-à-d. que la peau a été transpercée), parer et condamner le foyer de la fracture et le tissu avoisinant de la façon décrite précédemment.
- S'il s'agit d'une fracture simple, sans contusion ni déchirure de la peau, autoriser le désossage manuel ou mécanique de la partie touchée. Dans certains cas, approuver la récupération par enlèvement d'une partie touchée (p. ex. une fracture simple du segment distal du tibia peut être enlevée par une coupe proximale par rapport à la fracture). En pareil cas, la partie touchée doit être enlevée à la satisfaction du personnel de l'ACIA avant que le reste de la partie ne soit approuvé.

**À noter :** Si la partie parée n'est plus conforme à la description du produit sur l'étiquette, modifier cette description. Ainsi, un pilon dont la partie distale a été parée ne peut plus être décrit comme « pilon »; il faut le décrire comme une « portion de pilon » (voir le chapitre 7).

- S'il est impossible de pratiquer un parage (c'est-à-dire lorsque la carcasse est extrêmement mutilée), condamner la carcasse entière.

Si, au moment de l'enlèvement des pieds, les pattes sont coupées trop courtes (c.-à-d. que la coupe est faite dans le tibia au-dessus de l'articulation du jarret), ne prendre des mesures que si une contamination visible est décelée à cet endroit.

### 19.7.4.4 Manipulation des produits de viande tombés au sol

Il demeure évidemment nécessaire d'exercer un jugement professionnel quant à la façon de disposer des carcasses (ou des parties de carcasses) qui tombent dans des zones fortement contaminées ou des zones où se trouvent des contaminants de type particulier (p. ex. huiles, graisses). Il appartient au vétérinaire en chef de décider du sort à réserver à ces carcasses (ou à ces parties de carcasses). Si la récupération de la carcasse est jugée impossible, on peut alors envisager sa condamnation.

La manipulation hygiénique des carcasses ou des parties de carcasses qui sont tombées au sol doit se faire selon une procédure validée du système HACCP de l'exploitant et conforme aux paramètres suivants :

- La carcasse ou partie de carcasse doit être immédiatement enlevée du sol afin de réduire les possibilités que la contamination ne s'étende.

- Toute contamination visible doit être enlevée par parage de façon efficace et hygiénique.
- Une fois la contamination visible enlevée de façon satisfaisante, la carcasse ou partie de carcasse doit être rincée à fond avec de l'eau.
- Il faut consigner l'endroit où des produits tombent au sol ainsi que la fréquence et la cause des chutes. Il importe que les actions correctives soient exécutées, le cas échéant, aussi rapidement que possible, si l'on veut éviter d'autres chutes.

#### 19.7.4.5 Perte d'identité

Il incombe à l'exploitant de s'assurer que toutes les carcasses et leurs viscères soient présentés convenablement à l'examen post mortem pour permettre une inspection appropriée. Les inspecteurs sont tenus de prendre immédiatement des mesures si l'exploitant n'assume pas ses responsabilités à ce chapitre.

La présentation d'une carcasse sans tous ses viscères affecte la capacité des inspecteurs ou des détecteurs-viscères à juger de l'acceptabilité de la carcasse pour consommation humaine. Si seulement une partie des viscères est manquante, le vétérinaire ou l'inspecteur détermine s'il y a des raisons suffisantes pour condamner la carcasse entière (selon l'organe manquant, l'état de la carcasse et du reste des viscères présentés, la prévalence des maladies dans le lot).

Si des carcasses ne sont pas présentées avec leurs viscères, on détermine la façon de disposer des carcasses selon l'état de santé du troupeau.

- Ces carcasses sont approuvées sous réserve que le taux de condamnation du lot ne dépasse pas le taux moyen pour un troupeau sain. La maladie ou l'état pathologique ayant le plus souvent justifié les condamnations dans le troupeau doit aussi être pris en considération. Si le taux de condamnation dépasse le taux normal et si les lésions pathologiques sont situées principalement dans les viscères, la condamnation des carcasses pour « perte d'identité » est justifiée. Si, par contre, le taux de condamnation ne dépasse pas le taux normal ou si les lésions prédominantes ne sont pas localisées dans les viscères, l'approbation des carcasses saines à tout autre égard, sans les viscères, est justifiée.

À la discrétion du vétérinaire en chef, les inspecteurs et les détecteurs de défauts peuvent décider sur la chaîne du sort à réserver aux carcasses qui sont présentées sans leurs viscères.

- L'exploitant doit appliquer à la lettre les Normes relatives à la présentation (NP) prescrites par le PMIV (section [19.6.2.4](#) du présent chapitre) ou la méthode d'inspection traditionnelle (section [19.6.1.1](#) du présent chapitre). Ainsi, les résultats des tests NP doivent se situer à l'intérieur des limites prescrites. S'il survient, à un moment quelconque, une perte excessive de viscères ou toute autre erreur de présentation, une vérification de la présentation s'impose. Cette vérification s'ajoute aux tests NP menés régulièrement à chaque période de travail.

Si, dans le cas du poulet, les conditions susmentionnées ne sont pas remplies, une condamnation peut s'imposer systématiquement à l'égard d'une carcasse présentée sans ses viscères. Bien que chaque situation mérite une évaluation au cas par cas, la gravité du défaut doit être signalée à l'exploitant, et des mesures immédiates doivent être prises pour en rectifier la cause.

**À noter :** Une correspondance doit être maintenue entre chaque carcasse et ses viscères lorsque ceux-ci sont séparés de la carcasse par un équipement d'éviscération automatisé. Un tel manque de synchronisme peut être considéré comme une perte d'identité. Un manque de synchronisme pour plus de la moitié d'un étrier ou d'un plateau à viscères doit être considéré comme une lacune.

**19.7.4.6 Synovite, ténosynovite, rupture du tendon gastrocnémien, arthrite virale**

Cet état pathologique dont l'étiologie est incertaine (mycoplasme, virus et/ou bactéries) est souvent rencontré à l'abattage du poulet. Il s'agit d'une réaction inflammatoire affectant les membranes synoviales des gaines tendineuses. Un exsudat séreux clair peut être présent dans les gaines tendineuses et les articulations du jarret, et les surfaces articulaires peuvent avoir une apparence blanchâtre avec des érosions du cartilage. L'articulation fémoro-tibiale et les coussinets plantaires peuvent également être affectés. En cas de rupture du tendon gastrocnémien au-dessus du jarret, une coloration correspondante verte bleutée de la peau se manifeste à cet endroit. Lorsque la peau est relevée, on peut voir une hémorragie légère ou sévère des tissus sous-cutanés. Ces lésions sont souvent causées par un stress physique normal ou excessif sur l'articulation intertarsienne.

Les lésions décrites au paragraphe précédent peuvent également être causées par une infection à réovirus (arthrite virale). Elles sont généralement déclarées à l'abattage sous arthrite, arthrite virale, ténosynovite, rupture du tendon gastrocnémien ou synovite. Sans des installations appropriées permettant de faire un diagnostic virologique, il est impossible de déterminer précisément l'étiologie de ces lésions.

Le rejet des carcasses présentant de telles lésions doit reposer sur la présence de signes d'atteinte généralisée (p. ex. émaciation, couleur foncée); autrement, le parage de la partie affectée est requis.

On recommande donc de déclarer cet état pathologique sous synovite (à moins d'une rupture évidente du tendon gastrocnémien) en attendant l'établissement d'une étiologie plus précise. Déclarer sous arthrite toute carcasse condamnée en raison de lésions articulaires autres que celles décrites ci-dessus.

**19.7.4.7 Émaciation/maigreur/petitesse**

Par définition, l'émaciation (maigreur pathologique) se caractérise par une détérioration de l'état physique et une diminution de volume des organes, particulièrement le foie, la rate et le tissu musculaire. Les caractéristiques les plus évidentes sont un bréchet protubérant, la perte de la masse musculaire et du gras corporel et l'altération de la consistance du gras restant. Les endroits où l'on trouve du gras sont rétractés, et ce qui reste de gras a une apparence gélatineuse, une consistance visqueuse et une couleur jaunâtre. Déclarer sous émaciation les carcasses présentant les lésions décrites ci-dessus, sans signe d'autres maladies. (À distinguer de l'atrophie séreuse des graisses décrite dans le manuel de formation.)

Chez la volaille, il importe de différencier les carcasses émaciées des carcasses maigres ou simplement plus petites que les autres carcasses du lot. Comme la maigreur ou la petitesse physiologique ne pose aucun risque sanitaire ou n'indique en rien une diminution de la qualité de la chair, les carcasses affectées par cet état peuvent être approuvées.

**19.7.4.8 Dermatite**

La dermatite de la hanche et la dermatite de contact sont les causes les plus fréquentes de dermatite superficielle à l'abattoir. Il faut parer, même si l'on ne connaît pas son étiologie exacte, une lésion cutanée au stade de l'inflammation active (c.-à-d. avec rougeur et enflure, dans les cas de gales et de croûtes, et avec enflure dans les cas d'éraflures) et mesurant au total plus de 5 mm, dans toutes les dimensions, pour toutes les catégories de volaille (13 mm pour le dindon). En outre, dans les cas de gales et de croûtes sans inflammation, aucune carcasse ne doit présenter de lésions de dermatite superficielle couvrant au total une surface de plus de 13 mm pour toutes les catégories de volaille (26 mm pour le dindon). Le caractère sain des carcasses ne semble pas être compromis par la présence de lésions non actives et chroniques de dermatite

superficielle. L'exploitant est responsable de l'élimination de ces lésions. Toute lésion cutanée affectant aussi les tissus sous-cutanés et/ou musculaires doit être éliminée.

En général, aucune carcasse ne devrait être condamnée pour cause de dermatite **superficielle**. Les carcasses présentant des lésions de dermatite peuvent être parées et/ou récupérées, peu importe la dimension des lésions. Cependant, condamner pour cause de cellulite, les carcasses difficilement parables dont les lésions atteignent le muscle sous-jacent.

#### 19.7.4.9 Maladie de Marek - Forme cutanée

Lorsque les lésions causées par la maladie de Marek se limitent à la peau et sont circonscrites, qu'aucun viscère ou nerf n'est atteint et qu'il n'y a pas de signes d'atteinte généralisée, les carcasses affectées sont approuvées après avoir été parées.

#### 19.7.4.10 Ostéomyélite chez le dindon

La prévalence de cet état pathologique varie selon la région au Canada. Une couleur verte du foie chez un certain nombre de carcasses de dindon a été maintes fois associée à la présence d'ostéomyélite dans le troupeau. Cependant, les volailles ayant été soumises à un jeûne prolongé peuvent aussi présenter un foie vert résultant d'une imbibition biliaire, et les foies verts ont aussi été associés à une clostridiose localisée des canaux biliaires, en l'absence de lésions d'ostéomyélite. De même, *Staphylococcus*, *Arcanobacterium pyogenes*, *E. coli* et *Salmonella* ont été isolés des lésions osseuses de carcasses atteintes; cependant, on n'indique pas quelle bactérie, le cas échéant, a été isolée du foie de ces mêmes carcasses. Les liens entre la coloration verdâtre du foie et des lésions osseuses, de même qu'avec une étiologie quelconque, sont encore peu clairs. La présence d'un foie verdâtre dans une carcasse ne peut être considérée comme un signe de septicémie active; c'est plutôt un incitatif à soumettre la carcasse à un examen plus détaillé. **Un foie verdâtre ne peut à lui seul justifier la condamnation d'une carcasse.**

Afin de vérifier s'il s'agit d'ostéomyélite ou non, on peut procéder à un examen post mortem plus poussé sur un sous-ensemble de carcasses d'un troupeau. Le protocole de confirmation suivant a été établi à cette fin. Le recours à ce protocole est facultatif; **la décision d'y recourir est laissée à la discrétion du vétérinaire.**

Un échantillon de dindons (voir la section « Détermination du nombre de carcasses suspectes à soumettre à une inspection approfondie » pour connaître la taille de l'échantillon) est prélevé sur les carcasses suspectes (c.-à-d. celles dont le foie est vert ou qui présentent une hypertrophie articulaire). Comme les lésions d'ostéomyélite se manifestent surtout à l'extrémité proximale du tibia, il s'agit de fendre ces os dans le sens de la longueur afin de vérifier s'ils sont atteints ou non. Les lésions se caractérisent par la présence d'un exsudat caséux de couleur jaune. Il peut aussi y avoir des zones de lyse, ce qui rend les os fragiles. (Au besoin, les articulations peuvent aussi être vérifiées.) Si de telles lésions sont observées, il faut inspecter toutes les carcasses du troupeau présentant un foie vert ou une hypertrophie articulaire aux fins de dépistage de l'ostéomyélite.

Le jugement post mortem varie en fonction de la présence ou non de signes d'atteinte généralisée (infection touchant les sacs aériens claviculaires; atteinte de plusieurs os longs et/ou articulations et/ou gaines tendineuses; présence d'abcès dans les muscles pectoraux). La carcasse entière doit être condamnée ou rejetée si l'infection est généralisée. Le matériel condamné/rejeté doit être envoyé à un fondoir autorisé pour produits non comestibles.

**19.7.4.11 Cellulite****19.7.4.11.1 Poulets, incluant les poulets à rôtir et les poules**

Selon le mode d'inspection traditionnelle de la volaille, les carcasses présentant des lésions de cellulite sont parées soit par l'aide/pareur placé près de l'inspecteur, soit en aval de la chaîne d'éviscération, sous réserve que l'exploitant ait mis en place un programme d'assurance de la qualité efficace.

Selon le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV), les carcasses peuvent être parées sur la chaîne, en aval du poste d'inspection/de détection.

Le parage des lésions de cellulite est assujéti aux conditions ci-après.

- Dans le cas de lésions péricloacales

Retirer de la chaîne à la présélection les carcasses de poulet à griller présentant des lésions de cellulite péricloacale, afin qu'on puisse prévenir la contamination de l'équipement d'éviscération et la contamination croisée des carcasses éviscérées par la suite.

Retirer de la chaîne à la présélection les carcasses de poulet à rôtir (plus de 2,6 kg, poids vif) présentant des lésions péricloacales localisées et circonscrites et les parer (sous réserve que l'exploitant possède des installations de parage appropriées et hygiéniques).

- Dans le cas de lésions non péricloacales

Retirer de la chaîne à la présélection les carcasses de poulet à griller présentant des lésions de cellulite de dimensions supérieures à 2 cm par 2 cm se trouvant ailleurs qu'aux ailes et aux pattes (**À noter** : Les recherches indiquent que de telles lésions sont fréquemment associées à une cellulite sous-cutanée étendue touchant le fascia, ce qui rend le parage impossible). Séparer de la carcasse les ailes et/ou les pattes présentant des lésions de cellulite et les condamner. Parer sur la chaîne les carcasses de poulet présentant des stries localisées plus longues que 2 cm (p. ex. lésions longitudinales mineures à la base de la queue), sous réserve que toutes les lésions de cellulite soient enlevées.

Parer et/ou envoyer à la récupération les carcasses de poule lourde/reproductrice présentant des lésions de cellulite plus ou moins importantes, dans la mesure où ces lésions ne sont pas associées à une cellulite sous-cutanée étendue et ne touchent pas le fascia sous-jacent.

**19.7.4.11.2 Dindons**

La cellulite sur les carcasses entre dans les deux groupes suivants : cellulite avec lésions cutanées non ouvertes et cellulite avec lésions cutanées ouvertes, lesquelles peuvent être associées respectivement à une dermatite de contact primaire et à des abrasions cutanées.

La cellulite avec lésions cutanées non ouvertes est associée à une nécrose cutanée et à la présence de fibrine et d'un exsudat inflammatoire dans les tissus sous-jacents. La cellulite avec lésions cutanées ouvertes est associée à une réaction cutanée chronique granulomateuse/de granulation au contact de matières étrangères. En présence de bactéries productrices de gaz, une mousse blanche ou jaune peut se former (emphysème). Aucune lésion n'est trouvée dans d'autres organes.

Aucune bactérie aérobie, microaéroophile ou anaérobie ne peut être isolée de certaines lésions, tandis que d'autres lésions produisent de faibles nombres d'*E. coli* en culture mixte avec *Proteus mirabilis*, *Lactobacillus* spp., *Klebsiella* spp. et *Staphylococcus* spp.

Parer et/ou soumettre à la récupération les carcasses de dindon présentant des lésions de cellulite plus ou moins importantes, dans la mesure où ces lésions ne sont pas associées à une cellulite sous-cutanée étendue et ne touchent pas le fascia sous-jacent. Sinon, condamner ces carcasses pour cause de cellulite. Déclarer également sous cellulite les carcasses difficilement parables dont les lésions de cellulite sont associées à un emphysème important. Retirer de la chaîne toutes les carcasses qui ne peuvent être totalement parées sur la chaîne et les parer hors chaîne. Condamner selon la cause sous-jacente toute carcasse présentant des lésions de cellulite plus ou moins importantes associées à des signes d'atteinte généralisée.

#### 19.7.4.12 Bursite sternale avec ou sans cellulite

La bourse du sternum, un sac situé entre l'os du bréchet et la peau, contient normalement un peu de liquide stérile et protège l'os du bréchet. Elle peut se remplir de liquide et ses parois peuvent s'épaissir sous l'effet d'une irritation due à une infection ou à un traumatisme. Quand la bourse du sternum est légèrement hypertrophiée et renferme un liquide clair, on peut dire qu'il s'agit d'un « kyste au bréchet ». Dans les cas graves, la bourse peut être remplie d'un matériel caséux et les lésions peuvent être étendues et atteindre les tissus environnants. Les lésions sont rares chez les dindons âgés de moins de 10 semaines et sont plus communes chez les mâles.

Quand il y a une partie de peau épaissie non couverte de plumes sur l'os du bréchet, on peut dire qu'il s'agit d'un « kyste au bréchet ». Quand un kyste de ce genre s'ulcère, on parle alors de dermatite focale ulcéreuse, laquelle peut s'étendre à la bourse du sternum. Il faut enlever les « kystes au bréchet » ( $\geq 13$  mm chez le dindon et  $\geq 8$  mm chez la caille et la poule) et les « bursites sternales ». Il faut parer ou enlever les bourses chez les carcasses qui présentent une bursite sternale plus étendue mais non associée à des signes de cellulite étendue. Condamner selon la cause sous-jacente (p. ex. bursite sternale) les carcasses qui présentent une bursite sternale associée à une cellulite étendue. Si les carcasses présentant une bursite sternale associée à des signes d'atteinte généralisée, les condamner selon la maladie ou l'état généralisé sous-jacent.

#### 19.7.4.13 Emphysème

L'emphysème sous-cutané peut se manifester par une peau ballonnée ou devient apparent dans les tissus sous-cutanés de la région du cloaque lors du coupage du cloaque. La mousse sous-cutanée caractéristique peut résulter de l'air s'échappant des sacs aériens perforés. Chez un oiseau normal, les sacs aériens sont remplis d'air. Chez un oiseau atteint d'aérosacculite, on trouve dans les sacs aériens une mousse de couleur jaunâtre. En outre, l'emphysème peut être causé par des bactéries productrices de gaz (*Clostridium* spp.) associées à la cellulite.

La bulle sous-cutanée peut être incisée pour permettre l'évacuation de l'air emprisonné. Pour les carcasses présentant un emphysème associé à de la cellulite ou à une aérosacculite, voir les politiques applicables à la cellulite et à l'aérosacculite respectivement.

#### 19.7.4.14 Ascite

L'ascite chez le poulet résulte généralement d'une insuffisance ventriculaire droite. Les poulets à griller de l'ère moderne ont été sélectionnés génétiquement pour une croissance rapide. Ce taux de croissance est trop rapide pour que les poumons aient le temps de se développer suffisamment, ce qui cause une hypertension pulmonaire et une insuffisance cardiaque droite secondaire. Si la carcasse présente une émaciation, un œdème sous-cutané, une anasarque ou une congestion, la condamner. Examiner soigneusement une carcasse dont le foie a un aspect mamelonné pour déterminer si elle

présente un œdème sous-cutané. La présence d'un foie d'aspect mamelonné ne justifie pas à elle seule la condamnation d'une carcasse. Accepter également une carcasse qui présente de l'ascite sans effets généralisés.

Chez les dindons, l'ascite est rare, mais lorsqu'elle se manifeste, une cardiomyopathie (cœur fibreux et dilaté) en est généralement la cause.

Le tableau suivant a été élaboré afin d'aider les vétérinaires à évaluer cet état pathologique chez les poulets et les dindons.

Présence d'effets généralisés (carcasse à chair foncée, émaciation, œdème sous-cutané, congestion, anasarque)	→	Carcasse et viscères condamnés
Aucun effet généralisé - carcasse en bon état (présence possible de transsudat péricardique ou d'ascite ou foie bosselé et d'aspect mamelonné ± hypertrophie, œdème, fibrine)	→	Carcasse approuvée et foie atteint condamné

L'ascite est également rare chez la poule et est habituellement secondaire à d'importants dommages au foie, à des néoplasmes, à diverses maladies respiratoires (attribuables à une mauvaise aération, par exemple), à de l'anémie, à une alimentation riche en colza ou à une intoxication aux pentachlorophénol (PCP), par exemple. Les carcasses de poule avec un abdomen évidemment distendu doivent être condamnées à la présélection.

#### 19.7.4.15 Syndrome septicémie/toxémie/congestion

Quoique rare, cet état pathologique existe toutefois chez des carcasses de volaille condamnées pour une infection (septicémie), un état d'intoxication (toxémie) ou une congestion généralisée sans qu'il soit possible de relier les signes d'atteinte généralisée observés à une atteinte initiale particulière.

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

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

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

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

#### 19.7.4.16 Saignée inadéquate

Les carcasses qui sont mal saignées doivent être rejetées ou condamnées. Celles-ci sont reconnaissables à la couleur rougeâtre des follicules des plumes sur chaque côté de la poitrine et à la surface du dos. Le cou affiche une extrême rougeur avec ou sans la tête attachée. Fréquemment, la région cloacale et les follicules des plumes du haut des

cuisses sont rouges. Une congestion des vaisseaux sanguins des ailes peut aussi se manifester chez les carcasses atteintes.

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

L'exploitant doit réévaluer ses méthodes d'étourdissement et de saignée lorsque des carcasses dont la saignée est inadéquate (couleur allant de légèrement rouge à rouge brique) sont présentées à la présélection. Pour de plus amples renseignements sur les méthodes de saignée, veuillez consulter la section 19.2.1.3 du présent chapitre. Il faut amorcer immédiatement un processus d'action corrective pour corriger toute méthode d'étourdissement ou de saignée inadéquate. La direction de l'établissement doit immédiatement avvertir le vétérinaire en chef de la présence de carcasses dont la saignée est inadéquate.

#### 19.7.4.17 Salpingite/péritonite chez le poulet

Ne pas condamner des carcasses de poulet pour cause de salpingite. Du matériel caséux sec et/ou de l'exsudat caséux circonscrits à la trompe de l'utérus ou aux tissus environnants peuvent être enlevés par parage, aspiration, curetage ou désossage. Chez le poulet à griller, ces lésions sont plus fréquentes qu'une inflammation aiguë. Toutes les carcasses atteintes avec des lésions localisées de salpingite/péritonite devraient donc de bonnes candidates pour l'aspiration ou le désossage. Une carcasse autrement normale dont la trompe de l'utérus se rompt, avec peu ou pas de signes d'inflammation des tissus environnants, devrait être reconditionnée ou récupérée.

La salpingite (inflammation de l'oviducte) est l'une des causes de mortalité les plus courantes chez les poules pondeuses. Une grande production d'œufs et l'activité œstrogène qui y est associée prédisposent à la salpingite en raison du relâchement du sphincter entre le vagin et le cloaque. L'infection survient lorsque la bactérie *E. coli* remonte du cloaque jusqu'à l'oviducte. L'infection des muqueuses par des virus (p. ex. virus de la bronchite infectieuse) ou des mycoplasmes prédispose également à la salpingite. L'oviducte infecté est nettement distendu, sa paroi est très amincie, et on trouve une ou plusieurs masses d'exsudat caséux. L'oviducte peut être bloqué par des masses de vitellus, d'albumine coagulée, de membranes coquillères et parfois d'œufs entièrement formés. La masse d'exsudat peut grossir jusqu'à remplir la cavité abdominale. Il s'agit d'un exsudat lamellaire, malodorant, qui, souvent, contient au centre un œuf, des coquilles et/ou des membranes. L'envahissement de la cavité abdominale par cette masse entraîne une péritonite.

La rétention d'œuf est un état pathologique dans lequel un œuf, parvenu jusqu'au cloaque, ne peut être pondue. Ce trouble pathologique peut résulter de l'inflammation de l'oviducte, d'une paralysie partielle des muscles de l'oviducte ou de la production d'un œuf trop gros, physiquement impossible à pondre. La dystocie qui en résulte peut causer un prolapsus de l'oviducte, lequel est habituellement accompagné d'un prolapsus du cloaque.

Chez les poules de reproduction ainsi que chez les poules pondeuses, la péritonite est habituellement due à une salpingite. La péritonite peut être grave si la bactérie *E. coli* est présente en raison d'une infection ascendante de l'oviducte. Une péritonite peut également survenir en l'absence de salpingite à cause d'un péristaltisme inversé de l'oviducte, les œufs partiellement formés (vitellus libre) se retrouvant dans la cavité abdominale. La ponte abdominale et la fuite des ovules dans l'abdomen peuvent accompagner la salpingite et contribuer à la péritonite.

Chez la volaille, la péritonite est principalement liée à un traumatisme ou résulte d'une salpingite, d'une aérosacculite, d'une omphalophlébite ou d'une hépatite. Chez les jeunes oiseaux, la salpingite peut être due à une aérosacculite attribuable à une infection

systémique. Elle se caractérise généralement par une odeur nauséabonde, un exsudat (caséeux entre autres), des adhérences, des filets de matières fibrineuses rouges accrochés à la paroi abdominale ou aux viscères. Le terme péritonite ne doit pas être utilisé pour décrire le transudat transparent (œdème de la capsule du foie), que l'on associe à une hépatose qui est secondaire au syndrome ascite/cyanose. Dans ces cas, déclarer sous ces termes, lesquels reflètent plus adéquatement l'état pathologique en question.

Les carcasses avec le vitellus peuvent être soumises à un reconditionnement ou à une récupération.

#### 19.7.4.18 Carcasses à chair foncée/cyanose

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

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

La cyanose n'est pas causée que par le stress (p. ex. il peut s'agir d'une maladie respiratoire), et on devrait généralement pouvoir en déterminer la cause initiale et déclarer celle-ci. Or, dans le cas d'oiseaux moribonds, la cyanose est généralement l'atteinte initiale; il est donc acceptable de déclarer cet état sous carcasse à chair foncée. Typiquement, les lésions post mortem se caractérisent par des muscles du bréchet dont la couleur est beaucoup plus foncée que chez les autres carcasses du lot (c.-à-d. par rapport à la normale).

Comme il est indiqué précédemment, la carcasse à chair foncée est un état métabolique causé par un stress/choc dû au transport. Cet état est souvent, mais pas nécessairement, associé à des troubles cardio-vasculaires chez la volaille. L'apparence des carcasses varie d'une congestion à une coloration des muscles allant de légèrement bleutée à bleu foncé ou violet. **Les carcasses d'une coloration allant de légèrement à modérément bleutée devraient être approuvées pour autant que la coloration sombre de la chair soit la seule constatation importante**, puisque la couleur de ces carcasses revient à la normale dans la cuve de refroidissement. Seules les carcasses à chair très foncée doivent être condamnées.

#### 19.7.4.19 Aérosacculite

L'aérosacculite se manifeste chez la volaille, dont le poulet, la poule, le dindon, le canard et la caille. La présence d'un agent irritant (p. ex. poussière, ammoniac, virus, moisissure, bactérie, mycoplasme) stimule une réaction inflammatoire à l'intérieur des sacs aériens. Les sacs aériens peuvent tous être atteints, tout comme d'autres organes. Les carcasses peuvent éventuellement présenter des signes d'atteinte généralisée (p. ex. émaciation, chair foncée).

Les lésions d'aérosacculite se caractérisent par la présence d'un matériel et/ou d'un exsudat caséeux à l'intérieur des membranes des sacs aériens. Si les membranes des sacs aériens ne présentent aucune adhérence mais sont épaissies, on ne peut pas dire qu'il y a présence de lésions : cet épaississement est une réaction normale de défense des sacs en la présence d'un agent irritant du milieu et/ou d'un agent causal de l'aérosacculite. Les lésions des sacs aériens peuvent être enlevées sur la chaîne ou

ailleurs que sur la chaîne (reconditionnement), selon le procédé choisi. Une fois les sacs enlevés, les membranes vestigiales sans lésions caséuses et/ou exsudatives ne sont pas considérées comme des lésions ou des défauts aux postes Normes relatives à la détection des défauts et aux postes Normes relatives à l'habillage des carcasses, comme il est décrit ailleurs dans le présent chapitre.

#### 19.7.4.19.1 Sort à réserver aux carcasses/viscères présentant des lésions d'aérosacculite

Les carcasses présentant des signes d'atteinte généralisée (polysérosite, émaciation, chair foncée) ou des lésions aiguës (ce qui est rare) doivent être condamnées. Autrement, les carcasses et/ou les viscères présentant des lésions d'aérosacculite doivent être manipulés de la manière décrite ci-après.

##### 19.7.4.19.1.1 Poulets

- Lorsque le sac péricardique contient du liquide transparent ou légèrement ambré (hydropéricarde) mais sans la présence de signes d'infection, c'est-à-dire, sans la présence de fibrine et/ou d'adhérences à l'extérieur du sac et/ou sans la présence de matériel solide dans le liquide à l'intérieur du sac, les viscères et la carcasse sont approuvés.
- Lorsqu'il y a de petits points blanchâtres sur l'épicarde ou de petites adhérences sur le sac péricardique sans signes d'infection, les viscères et la carcasse sont approuvés.
- En la présence de matériel caséux dans ou sur le sac péricardique, les viscères et la carcasse sont condamnés/rejetés. Il faut obtenir un avis du vétérinaire de l'ACIA lorsque l'incidence de l'atteinte du cœur et/ou du sac péricardique est supérieure aux niveaux normalement observés dans l'établissement (p. ex. dans le cas des poulets à rôti).
- Lorsqu'un matériel caséux ou fibrino-caséux est observé dans la capsule du foie (l'indication d'une extension directe des lésions depuis les sacs aériens vers la capsule du foie [et non l'indication d'une atteinte généralisée]), la carcasse est approuvée, à la condition qu'elle soit soumise à un reconditionnement ou à une récupération, et le foie est condamné.
- Lorsque le cœur et le foie sont enserrés de fibrine ou de matériel fibrino-caséux (c'est-à-dire, polysérosite), les viscères et la carcasse sont condamnés/rejetés.
- Lorsque les poumons et/ou les sacs aériens sont affectés, c'est-à-dire, adhérences, présence de matériel caséux ou fibrino-caséux dans les sacs, d'une dimension de 3 mm ou plus, les viscères sont approuvés et la carcasse est approuvée, à la condition qu'elle soit soumise à un reconditionnement ou à une récupération.
- Des lésions chroniques (très bien encapsulées dans des membranes épaissies) peuvent être trouvées dans les sacs aériens caudaux. Si ces lésions contiennent du matériel caséux jaunâtre et/ou rougeâtre, la carcasse est approuvée pour autant que les lésions, incluant la capsule membraneuse, soient complètement enlevées sans créer de contamination additionnelle. **Ce type de lésions est rare.**

Poste de détection des défauts des viscères/de la carcasse, ou poste d'inspection des viscères		
Viscères affectés ( <i>distension, exsudat, matériel fibrino-caséux</i> )	Viscères	Carcasse
Cœur : matériel caséux dans ou sur le sac péricardique (avec accumulation variable de fluide) sans que cela ne touche les	Condamner en entier	

<b>Poste de détection des défauts des viscères/de la carcasse, ou poste d'inspection des viscères</b>	
autres viscères.	
Cœur et foie : organes couverts de matériel fibrino-caséux (polysérosité).	Condamner en entier
Sacs aériens crâniens : présence de fluide ou de matériel fibrino-caséux blanchâtre ou jaunâtre, sans autres lésions dans la cavité abdominale ou sur les viscères.	Approuver
Poumons et/ou sacs aériens : adhérences, poumons rougeâtres et plus petits, présence de matériel fibrino-caséux dans les sacs, sans que cela ne touche le cœur ou le foie.	Approuver en partie
Cœur : sac péricardique contenant un liquide transparent ou légèrement ambré, sans autres signes d'infection.	Approuver
Cœur : présence d'une petite quantité de points blanchâtres sur l'épicaarde ou petites adhérences sur le sac péricardique, sans la présence d'autres signes d'infection.	Approuver

<b>Poste de détection des défauts des viscères/de la carcasse, ou poste d'inspection des viscères</b>		
<b>Poste de détection des défauts de la cavité interne ou poste d'inspection</b>	<b>Viscères</b>	<b>Carcasse</b>
Sacs aériens : présence d'opacité dans les sacs sans exsudat ou particules	S/O	Approuver
Sacs aériens : présence de particules ou de caséum (fibrino-caséux) ≤ 3 mm	S/O	Approuver
Sacs aériens : présence de particules/caséum/exsudat fibrino-caséux > 3 mm	S/O	Approuver en partie
Sacs aériens crâniens : présence de fluide ou de matériel fibrino-caséux blanchâtre ou jaunâtre, sans autres lésions dans la cavité abdominale ou sur les viscères	Approuver	
Poumons et/ou sacs aériens : adhérences, poumons rougeâtres et plus petits, présence de matériel fibrino-caséux dans les sacs, sans que cela ne touche le cœur ou le foie	Approuver en partie	
Sacs aériens : Présence de lésions très chroniques et membranes épaissies	S/O	Approuver en partie

#### 19.7.4.19.1.2 Dindons et poules

- Lorsque le cœur est hypertrophié (cardiomyopathie avec/sans péricardite constrictive), sans qu'il y ait de matériel caséux dans ou sur le péricarde, avec ou sans foie d'aspect mamelonné, le cœur et le foie sont rejetés et la carcasse est acceptée (voir la politique sur l'ascite).
- Lorsqu'il y a du matériel caséux dans ou sur le péricarde (avec accumulation variable de fluide) sans que cela ne touche les autres viscères, la carcasse est soumise à un examen de la cavité visant à évaluer les sacs aériens et à déterminer si d'autres lésions importantes sont présentes dans la cavité. Condamner la carcasse et les viscères s'il y a des signes d'atteinte importante des sacs aériens et/ou d'autres signes d'atteinte généralisée. Néanmoins, le cœur est condamné.

- La péricardite est très rare chez la poule et, le cas échéant, est souvent associée à une ascite (et non à une aérosacculite). Les viscères doivent être condamnés, et la carcasse approuvée après l'enlèvement des sacs aériens touchés (si applicable). Pour une disposition de poule affectée avec une ascite, se référer à la section 19.7.4.14, « Ascites ».
- Lorsqu'un matériel caséux ou fibrino-caséux est observé dans la capsule du foie (l'indication d'une extension directe des lésions depuis les sacs aériens vers la capsule du foie [et non l'indication d'une atteinte généralisée]), la carcasse est approuvée et le foie est condamné.
- Lorsque les poumons et les sacs aériens sont affectés, c'est-à-dire, adhérences, présence de matériel caséux ou fibrino-caséux dans les sacs, d'une dimension de 5 mm ou plus, les viscères sont approuvés et la carcasse est approuvée, à la condition qu'elle soit soumise à un reconditionnement ou à une récupération.
- Des lésions chroniques (très bien encapsulées dans des membranes épaissies) peuvent être trouvées dans les sacs aériens caudaux. Si ces lésions contiennent du matériel caséux jaunâtre et/ou rougeâtre, la carcasse est approuvée pour autant que les lésions, incluant la capsule membraneuse, soient complètement enlevées sans créer de contamination additionnelle.

#### **Poulets et dindons**

**À noter :** L'exploitant doit obtenir un avis de l'inspecteur et/ou du vétérinaire de l'ACIA lorsque l'incidence d'une lésion donnée est supérieure à la norme.

**À noter :** Lorsque des carcasses atteintes d'aérosacculite sont présentées au vétérinaire de l'ACIA, un examen en profondeur des carcasses en vue de dépister des lésions dans le diverticulum du sac interclaviculaire n'est plus requis.

#### **19.7.4.19.2 Carcasses de canard présentant des lésions d'aérosacculite (*en voie de révision*)**

#### **19.7.4.20 Déviation valgus-varus**

Selon la politique ministérielle officielle, la déviation valgus-varus sans autres signes ou complications systémiques est purement un problème de transformation.

Il n'y a pas de risque pour la santé humaine associé à la déviation valgus-varus. La condamnation n'est pas requise à moins que la carcasse ne présente de signes d'atteinte généralisée (p. ex. émaciation). La plupart de ces carcasses peuvent être parées si la déviation est grave.

#### **19.7.4.21 Atteinte du foie, incluant l'hépatite**

L'hépatite a de nombreux agents étiologiques, y compris des infections virales ou bactériennes, une mycotoxicose aiguë, des agents toxiques ou une obstruction du système biliaire. Les adénovirus aviaires causent l'hépatite à corps d'inclusion, ceux-ci étant largement distribués chez les oiseaux sains sous tous types de production.

#### **Poulet**

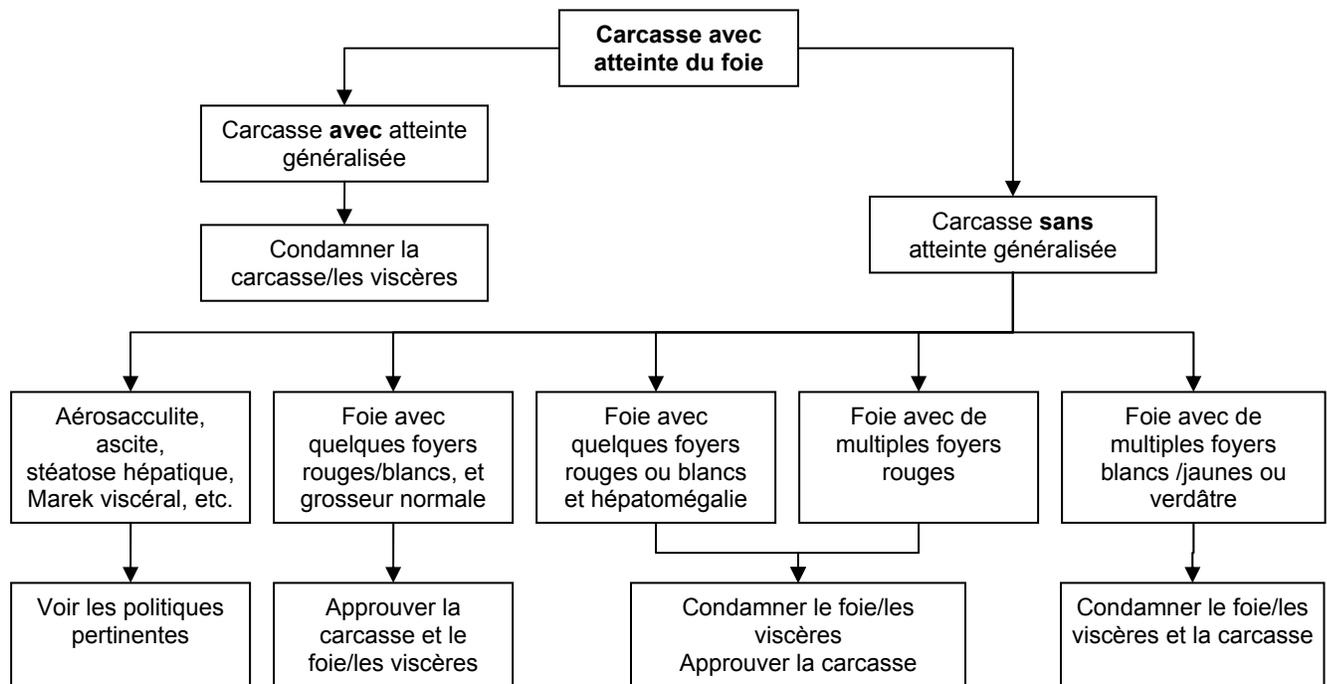
L'agent de l'anémie infectieuse du poulet accroît la possibilité que des adénovirus causent une inflammation du foie et une mortalité chez les oiseaux.

**L'hépatite infectieuse nécrosante** peut être causée par des virus et par *E. coli*, *Campylobacter*, *Helicobacter pullurom*, *Klebsiella*, *Listeria*, *Moraxella*, *Pseudomonas*, *Salmonella* et *Clostridium*. Elle peut se manifester par la présence de multiples foyers

nécrotiques blancs/jaunes ou noir verdâtre, ceux-ci étant localisés à dispersés ou distincts à coalescents, selon la cause et l'état de progression de la maladie. Les foyers nécrotiques peuvent être en relief ou dispersés dans le parenchyme du foie. Le foie peut être hypertrophié et afficher une consistance plus ferme. Pour le foie présentant quelques petits foyers nécrotiques blancs, voir la description de cholangiohépatite ci-après.

**La cholangiohépatite** peut être causée par *Clostridium perfringens* qui atteint le canal cholédoque par le tractus intestinal (par suite d'une entérite nécrotique et d'une réduction de la dose d'antibiotiques). Un foie verdâtre résultant d'une hépatomégalie et/ou d'une ascite peut être présent. Le foie peut également présenter, dans la région portale, des granulomes blancs (cellules macrophages et géantes) et/ou des foyers nécrotiques rouges (globules rouges, substances hétérophiles, lymphocytes, plasmocytes), ceux-ci étant localisés à dispersés ou distincts à coalescents, selon l'état de progression de la maladie. Le foie est d'une consistance plus ferme en raison d'une fibrose et d'une hyperplasie des voies biliaires allant de légère à grave. *Clostridium perfringens* peut être associé à une rupture de la vésicule biliaire avec une péritonite. Condamner sous hépatite les carcasses atteintes d'une péritonite étendue secondaire à une vésicule biliaire rompue. Condamner un foie hypertrophié, ferme et verdâtre sans foyers nécrotiques rouges ou blancs et approuver la carcasse.

Lorsque des carcasses et leurs foies présentent les lésions décrites précédemment, les approuver ou les condamner sous hépatite (en raison de la présence possible d'une septicémie), conformément au tableau ci-après.



Le foie atteint d'une stéatose hépatique a une apparence jaunâtre avec/sans foyers nécrotiques rouges (causés par des vaisseaux sanguins rompus) - approuver le foie (qui peut être très friable) et la carcasse.

### Poulet et dindon

Une stase de la bile peut être provoquée par une trop longue période de retrait des moulées ou de l'eau ou une cholangiohépatite. Une trop longue période de retrait des moulées est associée à un foie verdâtre qui a autrement un aspect et une consistance normales. Un foie de ce genre peut être mis de côté par l'exploitant (à titre de défaut de

qualité) et la carcasse est approuvée. Si un foie de poulet est verdâtre et comporte également des foyers nécrotiques rouges et/ou blancs, voir le paragraphe précédent qui traite de la cholangiohépatite. Si un foie de dindon est verdâtre, voir la section [19.7.4.10](#) intitulée « Ostéomyélite chez le dindon ».

### Dindon

L'hépatite granulomateuse chronique est l'atteinte du foie la plus courante chez le dindon. Les foies atteints présentent de multiples petits foyers fibreux blancs dispersés à la surface et dans le parenchyme. L'hépatite infectieuse nécrosante peut être provoquée par les mêmes agents que ceux énumérés ci-devant pour le poulet, mais elle est rarement observée car les lésions atteignent l'aspect caractéristique du stade chronique décrit précédemment. Approuver les carcasses sans signes d'atteinte généralisée et condamner le foie.

L'histomonose (tête noire) du dindon est causée par *Histomonas meleagridis* (un protozoaire flagellé). Le foie peut présenter de multiples dépressions circulaires blanches de différentes tailles (jusqu'à 1 cm de diamètre) aux rebords soulevés ou, encore, de multiples foyers blancs distincts à coalescents. Le parenchyme du foie peut également présenter des foyers noir verdâtre dispersés. Les parois cœcales internes présentent une inflammation et une ulcération marquées. Parfois, ces ulcères érodent le mur cœcal, ce qui provoque une péritonite. Le cœcum contient un exsudat caséeux vert foncé. Une splénomégalie peut être présente ou non. Approuver les carcasses ne présentant pas de signes d'atteinte généralisée et condamner le foie et le cœcum.

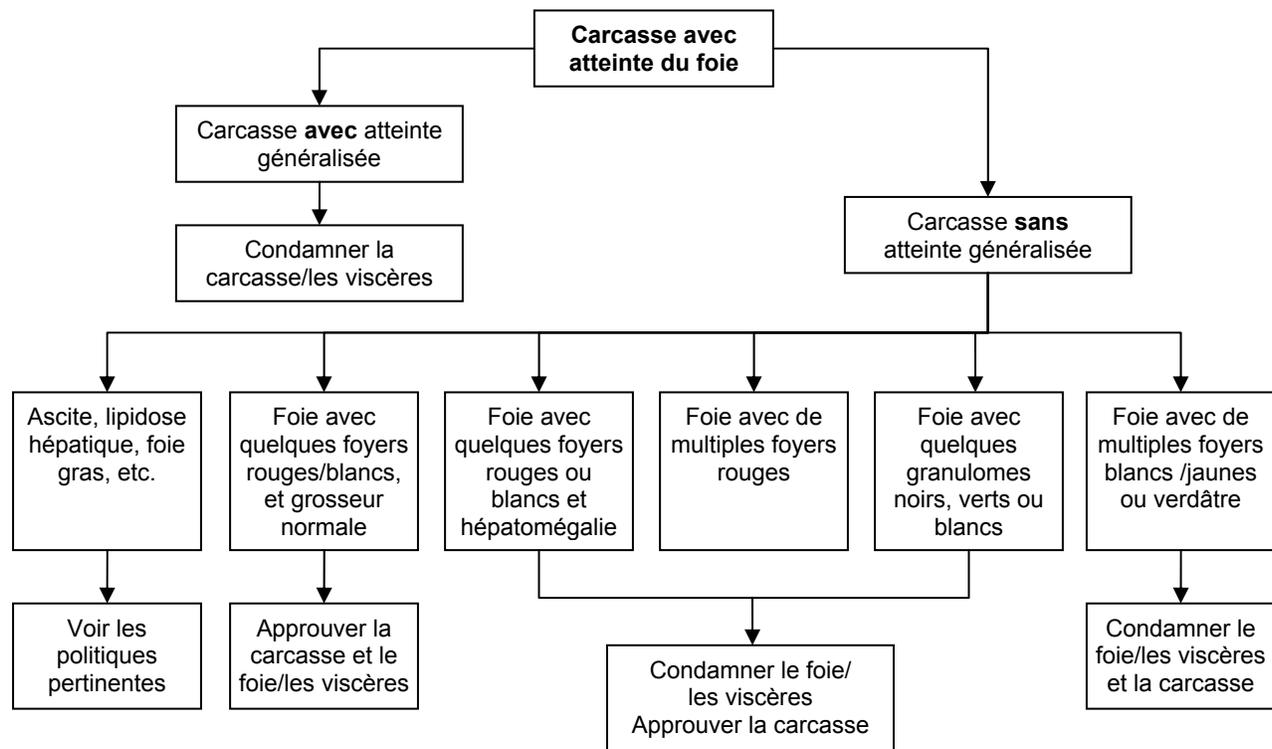
### Poule

La lipidose hépatique est caractérisée par la présence de foyers, simples ou multiples, de dépôts graisseux, jaune pâle et plats (non bombés), disséminés sur la surface et dans l'ensemble du parenchyme hépatique. Le foie peut être hypertrophié et/ou friable. La carcasse et les viscères doivent être approuvés.

La leucose lymphoïde (LL), une maladie du groupe des leucoses aviaires, est extrêmement rare. Aussi connue en anglais sous les noms de big liver disease, lymphatic leucosis, visceral lymphoma, lymphocytoma, lymphomatosis et visceral lymphomatosis, la LL est causée par un virus à ARN, et les lésions les plus manifestes touchent le foie. La forme miliaire de la LL se traduit par de nombreux petits nodules distribués uniformément dans l'ensemble du parenchyme. Dans la forme diffuse, le foie est uniformément hypertrophié, légèrement grisâtre et habituellement friable. Parfois, le foie est ferme, fibreux et, dans ce cas, habituellement grumeleux. Des tumeurs visibles à l'œil nu se voient presque toujours dans le foie, la rate et la bourse de Fabricius. Les autres organes qui peuvent présenter des signes macroscopiques sont les reins, les poumons, les gonades et le cœur, ainsi que la moelle osseuse et le mésentère.

La carcasse et les viscères doivent être condamnés.

Il peut être difficile de distinguer la leucose lymphoïde de la lipidose hépatique. La LL entraîne des tumeurs métastatiques dans les viscères, tandis que dans le cas de la lipidose, la rate et les autres organes sont normaux (non touchés).



#### 19.7.4.22 Carcasses rejetées par l'exploitant de l'établissement de transformation

Soumettre à un reconditionnement ou à une récupération les portions non affectées de carcasses présentant des lésions mineures ne justifiant pas la condamnation de la carcasse entière.

Si un exploitant ne veut pas commercialiser certaines carcasses ou parties de carcasses autrement jugées propres à la consommation en vertu de la LIV (carcasses trop petites, absence d'installations de récupération, incidence élevée d'un état pathologique dans un troupeau, etc.), aucun jugement sur le sort de ces carcasses n'est posé par l'ACIA et aucune donnée se rapportant à ces carcasses **ne doit** être consignée sur les rapports d'inspection ante mortem et post mortem.

#### 19.7.4.23 Kystes sous-cutanés

Le *Laminosioptes cysticola* (famille des *Laminosioptidés*) a été signalé surtout chez les poules, mais il peut aussi infester les poulets, les dindons, les faisans, les oies et les pigeons. L'acarien femelle n'est visible qu'au microscope car il ne mesure que 0,25 x 0,11 mm. Son cycle biologique n'est pas connu, mais on sait que la femelle pond des œufs embryonnés. Tous les stades du développement de cet acarien se déroulent sous la peau de l'hôte, voire dans des tissus plus profonds.

La peau est le siège de l'infestation initiale. Chez les oiseaux plus vieux, les lésions apparaissent dans le tissu sous cutané, sous la forme de nodules jaunâtres pouvant atteindre plusieurs millimètres de diamètre renfermant des acariens. Ces lésions peuvent facilement être prises pour des lésions tuberculeuses. Il semble que les nodules soient des dépôts caséo-calcaires formés par l'oiseau pour contenir les acariens qui sont morts dans ses tissus. Les lésions sont courantes dans le tissu conjonctif sous cutané lâche, mais on en trouve aussi dans les muscles, les viscères abdominaux, les poumons ainsi que sur le péritoine. Chez les vieux oiseaux émaciés, on peut trouver de nombreux nodules.

Les lésions peuvent être décelées sur la face intérieure de la peau au cours du parage. Toutes les carcasses d'un lot touché doivent être mises de côté pour être ensuite éliminées en tant que carcasses rejetées ou congelées par l'exploitant, en vertu d'un avis de retenue de l'ACIA, jusqu'à la confirmation du trouble pathologique par des analyses de laboratoire. Le sort réservé aux carcasses du lot retenu (c'est à dire si elles seront libérées ou condamnées) dépend des résultats des analyses.

Toutes les carcasses du troupeau touché sont approuvées ou condamnées en fonction des résultats des analyses de laboratoire.

#### **19.7.4.24 Kystes épidermoïdes**

Les kystes épidermoïdes, d'une étiologie inconnue, sont caractérisés par des nodules jaunâtres de différentes grosseurs à la surface de la peau des carcasses de poule. Les lésions, allant de quelques uns à plusieurs, peuvent être situées n'importe où sur la carcasse. On peut observer un enlèvement incomplet des plumes et de la cuticule autour des plus gros kystes. Certains nodules peuvent être ulcérés et peuvent être entourés de quelques follicules hyperplasiques. La coupe d'un nodule peut montrer la présence de matière granulaire et caséuse à l'intérieur du kyste. Les lésions localisées doivent être parées. Les carcasses dont les lésions sont étendues ou dont le parage adéquat n'est pas possible doivent être condamnées.

#### **19.7.4.25 Xanthomatose**

La xanthomatose est un état pathologique rare qui affecte la peau du poulet et de la poule. L'accumulation massive de macrophages avec présence de tissu fibreux peut être observé dans les régions des cuisses, de la poitrine et de l'abdomen. Initialement, les lésions sont molles et contiennent un liquide de couleur miel. À un stade ultérieur, les masses nodulaires molles deviennent fermes et le tissu sous-cutané touché contient des zones blanches crayeuses de cholestérol. Dans les cas sévères, les régions touchées peuvent devenir nodulaires et former des masses pendantes. Les lésions localisées doivent être parées. Les carcasses présentant des lésions étendues, ou dont le parage adéquat n'est pas possible, doivent être condamnées. Puisqu'il s'agit d'un état pathologique rare, il est suggéré d'envoyer des échantillons au laboratoire pour confirmer le diagnostic, surtout si un grand nombre de carcasses sont touchées.

#### **19.7.4.26 Urolithiase**

L'étiologie l'urolithiase chez la poule inclue différents facteurs dont un régime trop riche en protéines et en calcium, une intoxication par le bicarbonate de sodium, un excès de vitamine A, des mycotoxines, la bronchite infectieuse (souches à tropisme rénal), une déshydratation, un déséquilibre électrolytique du régime, un régime riche en minéraux et une mue forcée. Les carcasses peuvent avoir une atrophie rénale asymétrique. Des dépôts d'urate (calculs urinaires) blancs à jaunes sont observés à l'intérieur des uretères. L'uretère ou le rein touchés sont dilatés et remplis de mucus clair et de calculs urinaires blancs de forme irrégulière. Les calculs urinaires sont habituellement composés d'urate de sodium et moins souvent d'urate de calcium. Les carcasses atteintes sont approuvées après que le rein et l'uretère touchés sont enlevés. Les carcasses et les viscères avec une atteinte systémique, tel qu'émaciation, sont condamnés.

#### **19.7.4.27 Inspection des dindons suspects à une myopathie dégénérative**

##### **19.7.4.27.1 Contexte**

La myopathie dégénérative est une affection des muscles pectoraux du dindon qui affecte surtout les dindes. Cette maladie ne pose pas de risque pour la santé humaine, mais les tissus affectés doivent néanmoins être parés et condamnés pour des raisons esthétiques.

**19.7.4.27.2 Exigences relatives au désossage des carcasses suspectes**

L'inspection des dindons soupçonnés d'être atteints de myopathie dégénérative au poste de désossage de l'exploitant est assujettie aux conditions énumérées ci-après.

- On recourt à des mesures de contrôle efficaces, comme le prévoit un programme approuvé par l'ACIA et mis en œuvre par l'exploitant.
- On identifie les lots de dindons soupçonnés d'être atteints de myopathie dégénérative au poste d'inspection post mortem ou avant celui-ci. L'identité est maintenue jusqu'à l'étape du désossage.
- On offre aux employés de l'établissement chargés du désossage une formation grâce à laquelle ils sont capables de reconnaître les carcasses atteintes de myopathie dégénérative et de parer correctement tous les tissus touchés. L'aire de désossage est équipée d'un nombre suffisant d'assainisseurs pour couteaux.
- On dépose et conserve les tissus atteints dans des contenants pour matériel condamné. On tient des registres du nombre de sujets atteints et du poids du produit condamné.
- On utilise un système permettant d'informer le personnel d'inspection que l'on a trouvé des carcasses atteintes. Le personnel d'inspection vérifie l'efficacité de l'inspection et du découpage des tissus atteints.

Le personnel de l'ACIA exerce un contrôle additionnel sur le produit fini et sur l'étape du désossage en vérifiant s'il y a des non-conformités et des tissus affectés non détectés. Si le personnel de l'ACIA en trouve, l'exploitant doit amorcer un processus d'action corrective efficace, sinon l'inspecteur responsable peut exiger que toutes carcasses suspectes soient inspectées à l'égard de la myopathie dégénérative lors de l'éviscération.

**19.7.4.27.3 Expédition des lots suspects d'un établissement à un autre**

Lorsque des carcasses de dindon que l'on soupçonne d'être atteintes de myopathie dégénérative sont expédiées à un établissement de transformation en vue de leur désossage, les exigences énumérées précédemment doivent aussi être mises en place à l'établissement qui reçoit le produit. À ces exigences s'ajoute le maintien de l'identité des lots suspects depuis la réception jusqu'à l'étape du désossage.

**19.7.4.27.4 Modalités d'approbation**

Les programmes de contrôle de l'exploitant doivent être soumis à l'approbation du vétérinaire en chef. Un exemplaire du programme approuvé doit ensuite être remis au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel. L'exploitant doit convaincre l'ACIA que ses employés ont reçu une formation qui leur permet de reconnaître les carcasses atteintes de myopathie dégénérative et de parer correctement tous les tissus touchés. Une confirmation à cet effet, signée par l'exploitant et le vétérinaire en chef de l'établissement, doit être attachée à l'exemplaire destiné au bureau du Centre opérationnel.

**19.7.4.28 Détermination du nombre de carcasses suspectes à soumettre à une inspection approfondie**

L'examen organoleptique des carcasses est parfois insuffisant pour détecter toutes les lésions. Un examen invasif plus approfondi est parfois requis (p. ex. carcasses de dindon à « foie vert », carcasses présentant une myopathie dégénérative). On recommande de n'examiner qu'un seul sous-échantillon représentatif des carcasses « suspectes ». Si on ne détecte pas d'autres lésions, toutes les autres carcasses « suspectes » sont alors approuvées sans inspection plus approfondie. Veuillez consulter le tableau qui suit pour connaître le nombre de carcasses qui doivent faire l'objet d'une inspection approfondie.

Nombre total de carcasses « suspectes »	Nombre de carcasses pour inspection approfondie
0 à 15	Toutes
16 à 40	20 (1 sur 5 au-dessus de 15)
41 à 100	25 (1 sur 12 au-dessus de 40)
101 et plus	30 (arrêter après 30)

Le niveau de confiance dans la détection d'autres lésions est de 95 % si la prévalence des lésions se situe entre 0 et 10 %.

### 19.7.5 Jugement vétérinaire et rapports relatifs à la disposition

#### 19.7.5.1 Jugement vétérinaire

Un jugement vétérinaire n'est plus posé par l'ACIA, à moins que les carcasses et leurs viscères soient présentés par l'exploitant d'une manière qui facilite un jugement vétérinaire « sans manipulation » et que l'exploitant fournisse des postes de jugement vétérinaire qui satisfassent aux exigences relatives aux installations décrites aux chapitres 3 et 19 du présent manuel.

Les supports, les carrousels, etc., utilisés par l'exploitant pour présenter les carcasses et leurs viscères au vétérinaire doivent être de dimensions suffisantes pour assurer une présentation adéquate :

- de plusieurs carcasses « douteuses »;
- d'un lot de volaille pour lequel l'exploitant a demandé au vétérinaire de l'ACIA de fournir un rapport de condamnation (ce lot doit inclure la production de 20 minutes de carcasses et de viscères correspondants soupçonnés de présenter une maladie ou un état généralisé).

L'exploitant peut aussi, dans le dernier cas, choisir de présenter manuellement les carcasses avec leurs viscères au vétérinaire chargé de poser un jugement sur leur sort. Un contact est permis entre les carcasses sur les supports, les carrousels, etc., à la condition que les défauts pathologiques présents sur les carcasses et/ou les viscères soient assez bien en vue pour qu'un jugement vétérinaire sans manipulation soit possible et que l'exploitant rejette toutes les carcasses non condamnées par le vétérinaire en tant que carcasses rejetées par l'exploitant (ces carcasses ne peuvent être retransformées, reconditionnées ou récupérées en tant que produits comestibles et ne sont pas consignées sur le « Rapport de condamnation/rejet pour la volaille »).

L'aide de l'établissement, qui est placé à côté de l'inspecteur, retire les carcasses non conformes de la chaîne d'éviscération et consigne la raison du rejet de chaque carcasse selon les instructions de l'inspecteur de l'ACIA. L'exploitant est responsable du rejet des carcasses et de leurs viscères après un jugement vétérinaire.

#### 19.7.5.2 Rapport de condamnation/rejet de l'ACIA

À compter du 1 avril 2011, l'ACIA cesse d'émettre ou de signer des certificats de condamnation ou de rejet de la volaille et délivre un « Rapport de condamnation de la volaille », CFIA/ACIA 5640, ou un « Rapport d'évaluation de maîtrise du processus de rejet de la volaille », CFIA/ACIA 5639, le cas échéant, pour chaque lot de volailles pour lesquelles un rapport de condamnation/rejet a été délivré par l'exploitant.

À la section réservée aux commentaires du présent rapport, le vétérinaire de l'ACIA peut inclure les informations telles que le taux de condamnation/rejet anormal, les atteintes exceptionnelles dans le lot et/ou écarts n'ayant pas été identifiés auparavant, ou chaque fois qu'une inspection vétérinaire détaillée est effectuée sur chacune des carcasses, Les

carcasses qui figurent au rapport de l'ACIA devraient être mentionnées au rapport de condamnation/rejet de l'exploitant correspondant et doivent être incluses au rapport mensuel (Rapport d'inspection ante et post mortem, CFIA/ACIA 5179).

### 19.7.5.3 Rapport de condamnation/rejet de l'exploitant

Dans la présente sous-section, un lot de volailles renvoie à une camionnée de volailles vivantes ou à toutes les volailles provenant d'un éleveur/producteur pour un quart de travail ou un étage du poulailler donné, ou selon ce qui a été convenu par l'exploitant et l'éleveur/le producteur.

L'ACIA n'a pas le mandat juridique afin d'exiger que l'opérateur émette un tel rapport. Cependant, une entente a été conclue par les associations nationales de l'industrie avicole (Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles [CCTOV], Producteurs de poulet du Canada [PPC] et Éleveurs de dindon du Canada [EDC]), afin que l'exploitant émette un « Rapport de condamnation/rejet pour la volaille » pour chaque lot de poulets ou de dindons. Ces associations ont aussi demandé que l'ACIA puisse émettre un rapport de condamnation/rejet correspondant.

L'exploitant peut décider de la présentation à donner à son rapport de condamnation/rejet. Cependant, tous les renseignements figurant sur le modèle du rapport de condamnation/rejet pour la volaille (disponibles au vétérinaire en chef) devraient être indiqués sur le document délivré par l'exploitant, à une exception près : l'exploitant n'a pas à remplir la ligne « Total des portions rejetées (poids déterminé en kg) (Optionnel) » s'il ne veut pas indiquer cette information sur le rapport. Il peut fournir des renseignements additionnels et modifier la présentation s'il le juge nécessaire.

La terminologie utilisée pour la déclaration des carcasses sur le rapport a été choisie pour respecter les lois provinciales, celles-ci stipulant que le diagnostic des maladies animales ne peut être établi que par une personne autorisée à exercer la médecine vétérinaire. Les carcasses rejetées par un employé d'établissement qui a été accrédité pour cette fonction et qui n'est pas un médecin vétérinaire autorisé ne peuvent pas être déclarées en des termes suggérant le diagnostic d'une maladie.

Le pourcentage total de carcasses rejetées/condamnées devrait être calculé  $([\text{nombre de carcasses rejetées ou condamnées} / \text{nombre de volailles abattues}] \times 100)$  pour toutes les carcasses déclarées dans les neuf (9) catégories énumérées sur le rapport. Ce pourcentage total devrait recevoir un rang, déterminé par comparaison au pourcentage de rejet obtenu pour tous les autres lots de volailles de même catégorie abattues à l'abattoir sur une période de 12 mois; le résultat obtenu doit être déclaré sur le rapport.

Le rapport doit comprendre l'attestation suivante, qui devrait être signée et datée par un représentant officiel de l'établissement :

« L'exploitant certifie que l'information, les poids et les nombres proviennent des carcasses condamnées/rejetées. »

Il est possible de se procurer la version électronique du modèle de rapport de l'exploitant dont il est question ci-dessus en communiquant avec l'une des associations mentionnées plus haut ou avec le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA.

#### 19.7.5.3.1 Défauts exclus des rapports de condamnation/rejet de l'exploitant

Les carcasses qui présentent les défauts énumérés au tableau ci-après :

- doivent être manipulées par un employé désigné de l'établissement;
- ne doivent pas faire partie des carcasses présentées au personnel de l'ACIA (à moins que le vétérinaire en chef ne l'exige dans une situation particulière);
- ne doivent pas faire partie des carcasses déclarées sur « Rapport de condamnation/rejet pour la volaille » de l'exploitant;

- seulement les « Contusions étendues », les « Oiseaux morts à l'arrivée » et les « Saignée inadéquate » doivent faire partie des carcasses que le vétérinaire en chef intègre au rapport mensuel sur les carcasses condamnées.

<b>Défauts de transformation devant être traités par l'exploitant</b>		
<b>Numéro</b>	<b>Nom du défaut</b>	<b>Politique sur la disposition</b>
1	Contusion étendue	<a href="#">19.7.1</a>
2	Contamination étendue (fécale, biliaire, par ingesta)	<a href="#">19.7.4.2</a>
3	Fractures étendues	<a href="#">19.7.4.3</a>
4	Mutilation étendue	<a href="#">19.7.1</a>
5	Suréchaudage étendu	<a href="#">19.7.1</a>
6	Carcasses mortes (à l'arrivée)	<a href="#">19.7.1</a>
7	Saignée inadéquate	<a href="#">19.7.4.16</a>
8	Perte d'identité	<a href="#">19.7.4.5</a>

## 19.8 MÉTHODES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONSERVATION DE LA VOLAILLE

### 19.8.1 Introduction

Des techniques similaires à celles utilisées pour le refroidissement des carcasses de volaille peuvent être utilisées pour refroidir les carcasses de lapin dans l'eau, à la condition que des mesures de contrôle soient mises en place pour faire en sorte que, au moment de l'emballage, le poids des carcasses de lapin n'excède pas leur poids à chaud. Les carcasses de lapin peuvent aussi être accrochées sur des supports ou refroidies dans des chambres froides.

#### 19.8.1.1 Exigences réglementaires

Le RIV ne comporte pas de dispositions sur les produits de viande crue à ingrédient unique (p. ex. abattis) qui contiennent, en plus de l'eau naturellement présente, de l'eau retenue résultant d'un procédé post-éviscération, à l'exception des dispositions traitant des carcasses de volaille habillées et, par extension, des parties de carcasses de volaille habillées.

Le Food Safety and Inspection Service/United States Department of Agriculture (FSIS/USDA) applique, depuis le 9 janvier 2003, un règlement visant les deux objectifs suivants :

- restreindre la quantité d'eau retenue par les produits de viande crue à ingrédient unique soumis à un procédé post-éviscération, dont le lavage et le refroidissement, à la quantité qui est une conséquence inévitable du procédé employé pour satisfaire aux normes de salubrité des aliments;
- exiger la déclaration de la quantité d'eau retenue sur l'étiquette de ces produits.

En conséquence, les produits de viande crus à ingrédient unique - dont les carcasses, les parties de carcasses, les abattis, etc. - ne sont pas autorisés par le FSIS à contenir de l'eau retenue résultant de procédés post-éviscération, sauf si l'exploitant qui a préparé lesdits produits répond aux deux exigences suivantes :

- avoir prouvé au FSIS, à l'aide de données recueillies selon un protocole écrit, que l'eau retenue qu'ils contiennent est une conséquence inévitable du procédé employé pour satisfaire aux normes de salubrité des aliments applicables;

- avoir déclaré le pourcentage maximal d'eau retenue sur l'étiquette de ces produits.

L'ACIA entend modifier le RIV pour harmoniser celui-ci à la décision finale des États-Unis sur l'eau retenue par les produits crus de viande rouge et de volaille à ingrédient unique (Voir l'annexe Y-1, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel.)

Comme mesure provisoire, en attendant la modification du RIV, les abattis, les portions récupérées et les cous détachés de volaille peuvent contenir jusqu'à 8 % d'eau retenue en raison d'un contact post-éviscération avec de l'eau, pourvu que l'exploitant élabore et mette en œuvre un protocole écrit et validé sur l'eau retenue, comme il est décrit dans la présente section.

### 19.8.1.2 Définition

Définition applicable à la conservation par le froid des produits de volaille.

#### **Parties de carcasses**

Désignent les parties de carcasses habillées qui sont énumérées à la section « Découpe et étiquetage des morceaux de volaille » au chapitre 7 du présent manuel.

#### **Portions récupérées**

Désignent les portions de volaille comestibles récoltées durant les procédés de récupération (p. ex. ailes, pilons d'aile, filet de poitrine sans peau, cuisses, pilons et haut de cuisse).

#### **Produits de viande crus à ingrédient unique**

Désignent les carcasses habillées, les parties de carcasses habillées, les portions récupérées, les abattis (foies, cœur et gésiers), la volaille hachée, la volaille à texture fine et la volaille séparée mécaniquement; il peut s'agir de produits frais ou congelés.

### 19.8.1.3 Précautions afin d'éviter une rétention excessive d'eau

- Limiter la pression ainsi que le degré de vibration exercé sur les carcasses par la machinerie de plumaçon, afin de réduire au minimum le décollement de la peau qui en résulte.
- Minimiser la surface de chair exposée (faire de courtes incisions, éviter de couper ou de déchirer la peau entre les hauts de cuisse et la paroi abdominale, effectuer un troussage complet).
- Pour faciliter l'égouttement des carcasses, détacher la peau du cou ou sectionner le cou des carcasses avant de les laver et de les refroidir.
- Faire fonctionner le système de refroidissement par immersion dans l'eau à la température la plus froide possible sans provoquer le gel des carcasses ou de l'équipement.
- Remplacer les refroidisseurs de type à culbutage ou à palettes par des refroidisseurs de type à vis ou à la traînée afin d'empêcher que certaines carcasses ne subissent une exposition prolongée non intentionnelle à l'eau.
- Drainer les cuves de refroidissement au moins 1/2 heure avant le déchargement.
- Faire égoutter les carcasses sur la chaîne d'égouttage et, si nécessaire, éliminer manuellement les poches d'eau formées sous la peau.
- Utiliser de l'équipement automatisé (barattes, tables vibratoires, etc.).

### 19.8.2 Refroidissement à l'eau

#### 19.8.2.1 Addition de sel à l'eau ou à la glace

Il est permis d'ajouter du sel ordinaire à la glace ou à l'eau glacée, à la condition qu'il en soit fait mention sur l'étiquette du produit fini. L'emballage intérieur ou l'emballage des carcasses, des parties ou morceaux refroidis doit donc porter la déclaration suivante ou

un autre énoncé ayant une signification semblable : « Dindons (poulets, etc.) refroidis dans de la glace additionnée de sel ».

#### 19.8.2.2 Cuves de refroidissement

Lorsque des cuves de refroidissement classiques sont employées, il faut s'assurer que :

- l'écoulement du trop-plein d'eau est suffisant pour assurer l'évacuation des matières étrangères avant l'addition finale de glace;
- les produits de volaille ne sont pas gardés dans l'eau glacée pendant plus de 24 heures (s'ils le sont, il faut les placer dans une cuve dotée d'un système de drainage en continu).

#### 19.8.2.3 Eau d'appoint requise pour le refroidissement par immersion dans l'eau

L'écoulement du trop-plein d'eau des systèmes de refroidissement par immersion dans l'eau doit être suffisant pour assurer l'élimination des matières étrangères. Les systèmes de refroidissement en continu doivent être dotés d'un débitmètre mesurant la quantité totale d'eau utilisée. Le volume d'eau et de glace initialement contenu dans le système plus le volume ajouté par la suite doivent être d'au moins :

- 2 L par carcasse pesant  $\leq 2,5$  kg;
- 2,75 L par carcasse pesant  $> 2,5$  kg et  $\leq 6,5$  kg;
- 3,5 L par carcasse pesant  $> 6,5$  kg.

L'eau utilisée dans l'appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses peut entrer dans le calcul des volumes d'eau mentionnés ci-dessus, pourvu que :

- l'appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses soit doté d'un débitmètre mesurant la quantité totale d'eau utilisée et d'un manomètre;
- l'appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses fonctionne de manière à permettre l'élimination efficace des matières étrangères de l'extérieur et de l'intérieur des carcasses.

#### 19.8.2.4 Exigences relatives à la durée et à la température de refroidissement par immersion dans l'eau

Le RIV définit réfrigérer comme étant « abaisser la température d'un produit de viande à 4 °C ou moins et la maintenir à ce niveau, sans qu'il y ait congélation; ».

Toute volaille comestible abattue et éviscérée dans un établissement agréé utilisant le refroidissement par immersion dans l'eau combiné ou non avec le refroidissement à l'air doit être refroidie au moyen d'un système de refroidissement en continu immédiatement après l'éviscération. Les exigences spécifiques pour les produits seulement refroidis à l'air se trouvent à la section [19.8.4.1](#).

Faisant partie du système HACCP de l'exploitant, les protocoles de refroidissement pour les différentes catégories d'oiseaux ainsi que pour les différentes catégories de poids pour une même espèce au sein d'un même établissement doivent être validés initialement et acceptés par le Vétérinaire en chef en consultation avec le Spécialiste régional du programme de la volaille. Cependant, si un exploitant décide de modifier un protocole de refroidissement validé et approuvé tout en continuant de respecter les températures/durées de refroidissement ci-après mentionnées, p. ex. interrompre temporairement le processus de refroidissement pour emballer soit individuellement ou en vrac et/ou lier des carcasses avant d'atteindre 4 °C ou moins mais tout en respectant les températures internes de la table suivante, aucun tests ou validations ne sont requis. Cependant dans ces cas, le protocole correspondant sur la rétention d'eau devra être revalidé (voir la section sur la rétention d'eau)

## 19.8.2.4.1 Carcasses de volaille habillées et leurs parties

Aussitôt après l'éviscération et le lavage, les carcasses de volaille habillées et leurs parties doivent être refroidies à 14 °C ou moins, en moins de 2 heures à partir du début du processus d'éviscération et ensuite toutes les carcasses de volaille habillées doivent être refroidies à l'intérieur des limites de temps suivantes :

Poids des carcasses de volaille habillées	Durée initiale (heures) pour atteindre ≤ 14 °C*	Durée (heure) additionnelle pour atteindre ≤ 6 °C*	Durée (heure) additionnelle pour atteindre ≤ 4 °C*
Moins de 1,8 kg	2	2	4
De 1,8 à 3,6 kg	2	4	4
De 3,6 à 5 kg	2	6	4
De 5 à 7 kg	2	8	4
De 7 kg à 12 kg	2	10	4
Plus de 12 kg	2**	10	6
* température interne ** dans cette catégorie de poids, la température à atteindre dans les 2 premières heures est de ≤ 16 °C			

Dans les cas de déviations aux températures/durées de refroidissement de la précédente table et/ou aux protocoles établies de refroidissement de l'exploitant, il a été reconnu par Santé Canada que la cuisson, soit au niveau de l'établissement ou soit chez l'utilisateur, devrait mitiger adéquatement le risque du à la croissance excessive de pathogène à cause d'un refroidissement non conforme.

Lors de déviations, le refroidissement du produit doit se poursuivre pour ensuite être cuit ou, sinon, être gardé frais. Si le produit est gardé frais, la date de péremption (meilleur avant) doit être ré-évaluée et le produit ainsi étiqueté. Les exploitants doivent disposer du produit ayant été soumis à de très grands écarts de conformité de refroidissement ayant entraînés la détérioration du produit.

Les dates de péremption (« meilleur avant ») doivent être établies et validées pour toute la volaille et les produits de volaille vendus frais chaque protocole de refroidissement utilisé par un exploitant.

Une exception est faite dans le cas des carcasses de volaille habillées et de leurs parties qui sont destinées à la cuisson immédiate dans l'établissement agréé.

En vertu d'un système HACCP reconnu par l'ACIA, un exploitant peut, pour autant que le procédé ait d'abord été validé selon un protocole accepté par le vétérinaire en chef en consultation ou non selon le cas avec le spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel :

- utiliser d'autres limites de temps pour le refroidissement des carcasses de volaille et de leurs parties à 4 °C ou moins; et/ou
- emballer des carcasses de volaille et leurs parties avant que leur température interne n'atteigne 4 °C.

Aussi, avant d'avoir été refroidies à une température interne de 4 °C, les carcasses de volaille habillées peuvent être expédiées d'un établissement agréé à un autre établissement agréé où le procédé de refroidissement sera complété, pourvu que :

- les deux exploitants aient mis en place un système HACCP portant sur le refroidissement de tels produits;
- le procédé de refroidissement soit continu, comprenant le transport, et permette d'atteindre une température interne du muscle sous-jacent de 4 °C à l'intérieur des limites de temps indiquées à la section ci-dessus;
- le produit ne soit pas expédié avant qu'il ait atteint une température superficielle de 7 °C ou moins;
- le procédé de refroidissement donne un produit refroidi conforme aux exigences de réduction du nombre de pathogènes contenues dans la section des États-Unis, au chapitre 11 (Exportation) du présent manuel.

#### 19.8.2.4.2 Abattis, cous détachés et portions récupérées

Les abattis et les parties de carcasses habillées récoltées durant les procédés d'habillage, notamment les cous détachés et les portions récupérées, doivent être refroidis à 4 °C ou moins dans les deux heures suivant l'éviscération. Toutefois, les poitrines de dindon, filets de poitrine, cuisses, pilons et hauts de cuisse récupérés doivent être refroidis à 4 °C ou moins dans les quatre heures suivant l'éviscération.

### 19.8.3 Programme sur l'eau retenue

#### 19.8.3.1 Exigences générales

L'exploitant doit rédiger et valider un protocole sur l'eau qui est absorbée et retenue en raison d'un contact post-éviscération avec de l'eau pour tous les produits de volaille crus à ingrédient unique, y compris les carcasses de volaille habillées et leurs parties, les portions récupérées et les abattis.

La méthode employée pour déterminer la quantité d'eau absorbée et retenue doit être renouvelable et vérifiable. Ainsi, l'exploitant peut utiliser :

- **des tests physiques sur l'absorption et la rétention d'eau** : pesée des carcasses après l'éviscération et avant l'appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses; pesée des carcasses immédiatement avant l'étape finale d'emballage et d'étiquetage du produit.
- **des tests par séchage au four en laboratoire** : détermination de la teneur en eau naturellement présente et de la teneur en eau présente au total dans les carcasses avant et après le contact avec l'eau employée pour répondre aux exigences de salubrité des aliments.

**À noter** : Pour un complément d'information au sujet des tests en laboratoire, se reporter à la fin de l'annexe Y-1, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel. Il est à noter que la même méthode d'analyse utilisée pour valider les protocoles sur l'eau retenue doit servir aux analyses courantes effectuées dans le cadre des programmes sur l'eau retenue qui en résultent.

Au lieu d'utiliser les méthodes indiquées plus haut, l'exploitant peut, avec l'aide d'un statisticien professionnel, élaborer une méthode de contrôle statistique du processus (CSP) et la soumettre au vétérinaire en chef. Ce dernier la remettra au spécialiste des programmes d'inspection de la volaille du Centre opérationnel, qui la soumettra à son tour au chef, Programmes d'inspection de la volaille, ACIA, Ottawa, qui déterminera son équivalence. Il faudra au moins plusieurs mois à l'ACIA pour évaluer la méthode proposée. Si celle-ci est jugée équivalente par le statisticien de l'ACIA et le chef, Programmes d'inspection de la volaille, elle pourra être utilisée par l'exploitant.

#### 19.8.3.1.1 Déclaration sur l'eau retenue

L'étiquette des abattis préemballés et des contenants d'expédition qui renferment des abattis emballés en vrac ou des carcasses contenant des abattis doit porter une

déclaration sur l'eau retenue placée à proximité du nom du produit. Dans le cas des carcasses qui contiennent des abattis, la déclaration doit clairement se rapporter aux abattis ou doit être vraie autant pour les carcasses que pour les abattis. Pour un complément d'information au sujet de la déclaration sur l'eau retenue, se reporter au chapitre 7 et à la section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel.

Cependant, l'étiquetage des carcasses de volaille habillées et leurs parties, y compris les cous détachés et les portions récupérées, demeure facultatif en attendant qu'une date soit fixée par modification du RIV.

Une déclaration indiquant qu'aucune eau n'a été absorbée et retenue peut être ajoutée à une étiquette si ce produit n'a pas été exposé à un procédé post-éviscération qui ajoute de l'eau ou si l'exploitant a recueilli des données ou de l'information indiquant que le procédé employé n'ajoute pas d'eau au produit. Toutefois, les résultats des tests et un exemplaire des méthodes correspondantes de lavage et de refroidissement des carcasses doivent être versés aux registres/dossiers et transmis au vétérinaire en chef.

#### 19.8.3.1.2 Produits et procédés exemptés

Les produits de volaille à ingrédients multiples comme les carcasses de dindon arrosées, avec ou sans abattis, sont exemptés. Les abattis à l'intérieur d'une carcasse de dindon arrosée n'ont pas besoin non plus d'une déclaration sur l'eau retenue.

Les produits crus casher (produits de viande traités avec du sel et de l'eau conformément à la loi juïque) sont exemptés de l'exigence d'étiquetage visant la déclaration sur l'eau retenue (voir le chapitre 7 du présent manuel), mais ils doivent respecter la quantité maximale d'eau absorbée et d'eau retenue autorisée par le RIV. La conformité est démontrée par l'application d'un programme sur l'eau retenue, tel qu'il est indiqué dans le présent chapitre pour les produits de volaille crue à ingrédient unique.

L'exploitant n'est pas tenu de rédiger et de valider un protocole sur l'eau retenue s'il a versé à ses registres/dossiers des renseignements attestant que ses produits ne contiennent pas d'eau retenue résultant d'un contact avec l'eau après l'éviscération et s'il a transmis ces renseignements au vétérinaire en chef ou à l'inspecteur responsable.

Voici des exemples de procédés post-éviscération utilisant de l'eau qui n'exigeraient pas que les produits exposés soient assujettis à un programme sur l'eau retenue :

- le rinçage des gésiers et des boyaux (chitterlings) pour enlever le contenu du tractus digestif;
- l'enlèvement de la muqueuse des gésiers, de la vésicule biliaire des foies et du feuillet pariétal des cœurs;
- l'échaudage des pieds et des pattes;
- le lavage avec de l'eau pour enlever tout excès de sang (p. ex. lavage des cœurs, des foies, des gésiers, des pieds et des pattes);
- le lavage avec de l'eau pour enlever le contenu des cavités buccales et nasales de la tête (pour la volaille avec la tête et les pattes).

Cependant, si les produits échaudés, rincés ou lavés sont ensuite refroidis par contact avec de l'eau et/ou de la glace, les procédés de refroidissement (seulement) employés exigent un protocole écrit et validé sur l'eau retenue.

#### 19.8.3.1.3 Produits et procédés non exemptés

Les carcasses de volaille congelées en surface (croûte) ou dotées d'un givrage transparent doivent comporter une déclaration sur l'eau retenue à moins qu'elles n'aient été arrosées.

Voici des exemples de procédés post-éviscération utilisant de l'eau, avec ou sans agent antimicrobien, qui exigent que les produits de volaille exposés soient soumis à un programme sur l'eau retenue :

- le lavage post-éviscération, y compris un système de retransformation sur la chaîne;
- le transport par de l'eau à l'intérieur de conduites d'acier inoxydable;
- le refroidissement dans de l'eau ou de la glace;
- la pulvérisation avec de l'eau après le refroidissement;
- le dégel dans l'eau;
- la transformation de cous et de dos glacés à l'aide de machinerie perfectionnée de récupération de la viande ou de désossage mécanique.

**À noter :** Au cas par cas, le vétérinaire en chef ou l'inspecteur responsable, en consultation avec l'officier vétérinaire régional et le spécialiste de l'équipe du Réseau de programmes (inspection de la volaille) du Centre opérationnel, évaluera d'autres procédés post-éviscération utilisant de l'eau pour déterminer si les produits exposés exigent ou non un programme sur l'eau retenue.

#### 19.8.3.1.4 Exigences de salubrité des aliments

Les exigences de salubrité des aliments qui sont énoncées précédemment (durée et température de refroidissement) doivent obligatoirement être satisfaites et incluses au protocole sur l'eau retenue.

Les exigences de salubrité des aliments qui sont décrites dans les « normes de rendement de l'USDA relatives à *Salmonella* » (voir l'annexe U, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel) devraient être satisfaites et incluses au protocole sur l'eau retenue.

#### 19.8.3.1.5 Programmes requis par espèce/catégorie/âge

Les exigences qui suivent s'appliquent à tous les produits de volaille crue à ingrédient unique. Dans toute cette section, le mot « carcasse » est interchangeable avec d'autres produits de volaille crue à ingrédient unique comme les foies, cœurs, gésiers, cous détachés et portions récupérées telles que poitrines, filets de poitrine, ailes, cuisses, hauts de cuisse et pilons.

Un programme distinct est requis pour :

- chaque espèce/catégorie de volaille énumérée dans le RIV et pour chaque catégorie d'âge (p. ex. jeunes et matures);
- chacun des éléments des abattis comestibles (foies, cœurs et gésiers);
- les cous détachés;
- chaque type de portion récupérée, qu'il s'agisse de poitrines, filets de poitrine, ailes, cuisses, hauts de cuisse et pilons.

Le même protocole sur l'eau retenue peut être utilisé pour les abattis, les portions récupérées et les cous détachés provenant des trois (3) catégories de dindons énumérées dans le RIV, pourvu que :

- les mêmes procédés et le même matériel soient utilisés;
- la portée des programmes sur l'eau retenue s'étende aux produits provenant des trois (3) catégories;
- les produits des trois (3) catégories fassent l'objet d'un test de validation.

Cependant, un test de validation distinct doit être effectué pour chacun des produits de volaille provenant de chacune des trois (3) catégories de dindon (p. ex. un test de validation distinct pour les foies, un deuxième test pour les cœurs, un troisième test pour les cous détachés, un quatrième test pour les filets de poitrine).

Le même programme sur l'eau retenue peut être utilisé pour les abattis, les portions récupérées et les cous détachés provenant à la fois des poulets à griller et des poulets à rôtir, mais il faut dans leur cas deux (2) tests de validation distincts (p. ex. un pour les foies provenant des poulets à griller et un autre pour les foies provenant des poulets à rôtir, etc.).

#### 19.8.3.1.6 Carcasses affichant une faible quantité d'eau retenue

L'exploitant est exempté des tests de surveillance en continu de l'eau retenue par les carcasses habillées, qu'elles soient expédiées entières ou emballées en portions, lorsque les données de validation initiales (test sur 50 carcasses décrit plus loin dans la présente section) indiquent que :

- le pourcentage moyen d'augmentation de poids pour le groupe de 50 carcasses échantillonnées est moins de la moitié du pourcentage indiqué dans le RIV;
- aucune des carcasses échantillonnées n'affiche une augmentation de poids qui dépasse le pourcentage permis au RIV.

Cependant, le test de validation initiale sur 50 carcasses doit être répété au moins une fois par année pour vérifier que les deux (2) conditions susmentionnées continuent d'être respectées. Les résultats des tests annuels doivent être versés aux registres/dossiers et transmis au vétérinaire en chef.

Pour les carcasses étiquetées avec l'allégation « refroidi à l'air » ou des énoncés semblables, se reporter à l'information sur le refroidissement à l'air qui se trouve vers la fin de la présente section.

#### 19.8.3.2 Rédaction du programme sur l'eau retenue

Les exigences qui suivent s'appliquent à tous les produits de volaille crue à ingrédient unique. Dans toute cette section, le mot « carcasse » est interchangeable avec d'autres produits de volaille crue à ingrédient unique comme les foies, cœurs, gésiers, cous détachés et portions récupérées telles que poitrines, filets de poitrine, ailes, cuisses, hauts de cuisse et pilons.

##### 19.8.3.2.1 Éléments du programme sur l'eau retenue

Voici les neuf (9) éléments à inclure aux protocoles proposés sur l'eau retenue. Des exemples de contenu sont donnés pour chaque élément.

#### 1. Objectif

Énoncer le principal objectif du protocole, qui doit être de déterminer la quantité ou le pourcentage d'eau retenue qui est inévitable tout en assurant le respect des exigences liées à la durée et à la température de refroidissement telles qu'elles sont précisées dans le présent chapitre. Le protocole peut aussi avoir pour objectif d'évaluer la qualité des produits et de déterminer l'efficacité du système de refroidissement. Indiquer les espèces ou catégories de volaille et énumérer tous les produits visés par le protocole.

#### 2. Type de système de lavage et de refroidissement utilisé

Décrire les procédés de lavage post-éviscération ou de refroidissement qui influencent la quantité d'eau retenue par les produits crus et les charges microbiennes dans ces derniers. Décrire les types de refroidisseurs en fonction du mécanisme utilisé pour transporter les carcasses dans le refroidisseur ou pour agiter l'eau dans celui-ci (p. ex. à la traînée, à vis, à palettes, à culbutage).

### 3. Configuration et modification des composantes du système de refroidissement

Décrire la configuration et la modification des composantes du système de refroidissement (p. ex. le nombre et le type de refroidisseurs dans une série; l'agencement des composantes du système; le nombre de chaînes d'éviscération alimentant le système). Décrire avec précision la raison d'être et la nature du matériel utilisé s'il y a une étape de pré-refroidissement. Décrire tout changement mécanique ou technique apporté au matériel de refroidissement.

### 4. Caractéristiques spéciales du procédé de refroidissement

Décrire toutes les caractéristiques spéciales du procédé de refroidissement, ce qui comprend les traitements antimicrobiens, la longueur et la vitesse de chaîne d'égouttage et la durée totale allouée à l'égouttage. Expliquer tout appareil particulier, comme un mécanisme de retrait de l'excès d'eau des carcasses refroidies.

### 5. Description des variables influant sur le refroidissement

Description des variables influant sur l'eau absorbée et retenue, notamment :

- température d'échaudage;
- pression et degré de vibration exercés sur les carcasses par la machinerie de plumaison et leurs effets sur le décollement de la peau;
- méthode employée pour ouvrir les carcasses en vue de l'éviscération;
- température de pré-refroidissement;
- température de refroidissement;
- agitation, y compris l'agitation de l'air, le cas échéant;
- temps passé dans l'eau de refroidissement.

Indiquer les réglages critiques de l'équipement de refroidissement (c'est-à-dire les réglages qui peuvent être modifiés durant une période de travail et qui influent sur le pourcentage d'eau absorbée et retenue par les carcasses refroidies) : pression de l'eau dans l'appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses; temps de transit et température pour les systèmes de refroidissement à l'eau; vitesse de chaîne et temps d'exposition aux vaporisateurs d'eau pour les systèmes de refroidissement à l'air; temps passé sur la chaîne d'égouttage; découpage des carcasses et préemballage en portions, etc.

### 6. Critères auxquels doit satisfaire le système de refroidissement

Dans le cas des exploitants admis à exporter aux États-Unis, préciser les normes de rendement de l'USDA relatives à *Salmonella* (annexe U, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel). Même si les États-Unis n'ont pas publié de norme relative à *Salmonella* qui soit applicable aux carcasses de dindon, ils ont néanmoins indiqué ce qui suit dans un guide applicable aux carcasses de dindon :

- |  |        |
|--|--------|
| • Norme de rendement (pourcentage de résultats positifs pour <i>Salmonella</i> ) | 49,9 % |
| • Nombre d'échantillons testés (n) <sup>a</sup>                                  | 56     |
| • Nombre maximal de cas positifs pour respecter la norme (c) <sup>a</sup>        | 13     |

<sup>a</sup> Les valeurs *n* et *c* relatives à *Salmonella* constituent les critères servant à évaluer les résultats d'échantillonnage dans le but de déterminer si l'exploitant respecte la norme. Le nombre d'échantillons *n* a été choisi par les États-Unis comme étant plus grand que 50 de manière à mesurer le rendement de l'exploitant sur une période minimale. Les valeurs *n* et *c* ont été choisies de manière qu'un établissement ait 80 % de chances d'obtenir la note de passage quand il est exploité à un niveau normal. Comme les valeurs *n* et *c* doivent être des nombres entiers, on ne saurait s'attendre à obtenir des probabilités d'exactement 80 %.

**À noter :** Le système de refroidissement, de par sa conception et son fonctionnement, doit assurer le respect des limites de durée et de température applicables (précisées dans le présent chapitre) à l'intérieur desquelles le produit doit atteindre une température interne de 4 °C.

### 7. Méthodes d'analyse à employer

Décrire les méthodes d'analyse employées pour mesurer l'eau absorbée et retenue et pour échantillonner et analyser les produits dans le cadre des efforts de réduction du nombre de pathogènes, et ce, pour divers réglages critiques du système de refroidissement et diverses combinaisons durée-température. La méthode de calcul de l'eau absorbée et retenue doit être reproductible et vérifiable sur le plan statistique. Indiquer les points d'échantillonnage, le nombre d'échantillons, le type d'échantillons, la période d'échantillonnage, si le refroidissement des carcasses se fait avec ou sans les cous, le type de tests ou de mesures (p. ex. méthodes de pesée et résultats des tests).

Les essais doivent représenter les procédés de transformation qui peuvent être maintenus dans l'établissement. Il est entendu que les établissements très petits ou ceux qui produisent un très petit volume de produits peuvent afficher une plus grande variation des mesures que les établissements produisant des volumes de produits plus importants.

Au départ, l'exploitant effectue plusieurs essais pour déterminer la quantité inévitable d'eau retenue, le cas échéant, afin de se conformer aux normes de salubrité des aliments décrites au point 6 (ci-dessus). L'exploitant doit déterminer les variables du procédé qui influent sur la quantité d'eau retenue. Ainsi, la température de l'eau dans le refroidisseur peut être une variable à considérer. De même, l'agitation (p. ex. vitesse de rotation des palettes) peut être une variable à considérer. Si un agent antimicrobien a été ajouté, il est possible de réduire le temps passé dans le refroidisseur. Au cours de chaque essai aux différents réglages de température de l'eau et d'agitation, les données sur l'eau retenue sont consignées.

Les essais doivent être réalisés avec le matériel de refroidissement en place et dans les installations de l'établissement. S'il est impossible d'abaisser la température de l'eau ou de l'air sans nuire au matériel en raison de la formation de glace, et compte tenu qu'une élévation de la température de l'eau ou de l'air nuit au refroidissement rapide des carcasses, il est alors normal de réaliser les tests à la température de l'air ou de l'eau courante. De même, si l'agitation de l'eau et des carcasses ne peut être réglée en raison de la conception même du matériel, il sera impossible de réaliser les tests à différents réglages de l'agitation. Indiquer dans ce cas pourquoi les réglages de température de l'eau et d'agitation n'ont pas été modifiés.

**À noter :** L'eau absorbée et retenue résultant des procédés post-éviscération où la carcasse est en contact avec de l'eau ne doit pas excéder le pourcentage permis à l'article 25 du RIV. Afin de satisfaire aux exigences réglementaires, les méthodes opérationnelles et/ou l'équipement de refroidissement peuvent nécessiter des modifications.

Si les variables de refroidissement n'ont pas à être modifiées pour réduire la quantité d'eau absorbée et d'eau retenue, les derniers résultats de dénombrement de *Salmonella* doivent être fournis avec les données soumises. Toutefois, si à la suite des essais, les procédés de refroidissement sont modifiés ou changés, il faut effectuer une nouvelle série de tests de dénombrement de *Salmonella* pour refléter le nouveau procédé de refroidissement.

### 8. Déclaration des données et évaluation des résultats

Expliquer comment les données obtenues seront présentées et résumées. Voici des exemples des données présentées : nombre d'échantillons répétés, dénombrement de *Salmonella*, calcul ou formule servant à déterminer le degré de rétention d'eau.

## 9. Conclusions

Expliquer ce que les données obtenues révèlent, quelles sont les conclusions tirées et comment ces conclusions ont été tirées. Inclure la quantité d'eau retenue à déclarer sur l'étiquette des produits emballés. Indiquer comment l'exploitant doit maintenir la conformité aux exigences réglementaires et donner des exemples d'action corrective.

Pour un complément d'information sur la rédaction et la validation des protocoles sur l'eau retenue, se reporter à l'annexe Y, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel.

### 19.8.3.3 Validation du protocole

#### 19.8.3.3.1 Procédure d'échantillonnage pour la validation du protocole sur l'eau retenue

##### Tests physiques sur l'absorption et la rétention d'eau

Au moins cinquante (50) carcasses de volaille non parées (catégorie A) doivent être choisies au hasard, puis identifiées et pesées **séparément**. Chaque carcasse doit être pesée deux fois, et son poids doit être consigné. Le poids initial de chaque carcasse doit être déterminé avant le premier lavage intérieur-extérieur des carcasses qui suit l'inspection. Le poids final de la même carcasse doit être déterminé après la période normale de refroidissement et d'égouttage et avant l'emballage de la carcasse entière (ou de ses parties si l'exploitant n'emballer jamais de carcasses entières).

Une feuille de collecte de données doit inclure :

- le pourcentage d'augmentation et de diminution de poids pour chaque carcasse vis-à-vis de ses poids initial et final;
- le calcul et la consignation de la moyenne d'augmentation ou de diminution de poids pour le groupe de 50 carcasses;
- le nombre de carcasses présentant une quantité d'eau retenue supérieure à la limite maximale autorisée par le RIV, plus une tolérance de 20 % pour tenir compte de la variabilité inhérente à des facteurs biologiques, de transformation et de mesure.

Cette feuille de collecte de données doit être incluse dans les données de validation du protocole proposé sur l'eau retenue.

##### Abattis, cous détachés et portions récupérées

Un minimum de 50 éléments (p. ex. cœurs, foies, poitrines sans peau ou autres) peuvent être pesés comme échantillon global afin d'obtenir à la fois le poids initial et le poids final. L'échantillon global post-refroidissement doit contenir le même nombre d'unités que l'échantillon initial et être prélevé sur le même lot que celui qui a servi à l'établissement du poids initial.

##### Tests par séchage au four en laboratoire

Au départ, l'exploitant doit déterminer la quantité d'eau naturellement présente dans les parties de carcasses, les abattis ou les portions récupérées, et déterminer la quantité d'eau qui doit être déclarée. Pour ce faire, il prélève un échantillon réunissant cinq (5) éléments :

- foies, cœurs ou gésiers (débarrassés, selon le cas, du feuillet pariétal, de la vésicule biliaire et du contenu et des muqueuses du gésier); ou
- parties de carcasses (p. ex. cous détachés, filets de poitrine sans peau ou cuisses ou hauts de cuisse non désossés avec ou sans peau); ou
- portions récupérées (p. ex. ailes, filets de poitrine, cuisses, etc.).

Les échantillons doivent provenir du même lot et doivent être prélevés avant qu'ils ne soient mis en contact avec l'eau ou la glace servant à les transporter ou à les refroidir.

Un groupe semblable de cinq (5) éléments est prélevé après le refroidissement et l'égouttage (y compris l'égouttage qui survient durant le découpage et le désossage) et immédiatement avant l'emballage du même lot. Les échantillons doivent être emballés de façon à prévenir les pertes d'eau durant l'entreposage et le transport au laboratoire.

**À noter :** Dans le cas des gésiers, on peut utiliser, au lieu de gésiers entiers, des morceaux de gésier correspondant approximativement au poids de cinq gésiers entiers prêts à refroidir.

Au laboratoire, la teneur en eau de l'échantillon prélevé avant le refroidissement est déterminée au moyen d'un test par séchage au four. Un test semblable est effectué pour l'échantillon prélevé après le refroidissement sur le même lot. Les teneurs en eau avant le refroidissement et après le refroidissement sont consignées. L'écart net entre les deux est déclaré comme étant la quantité d'eau qui a été absorbée et retenue par le lot d'après l'échantillonnage jumelé.

Les résultats obtenus pour cinquante (50) échantillons jumelés prélevés sur 50 lots consécutifs de produits de volaille servent à déterminer :

- le pourcentage d'eau retenue devant être déclaré sur le produit emballé;
- la quantité d'eau naturellement présente dans le produit, qu'il s'agisse de cœurs, de foies, d'abattis, de poitrines sans peau, de cuisses non désossées, etc.

Par la suite, l'échantillonnage jumelé n'est plus nécessaire étant donné que la quantité d'eau absorbée et retenue par le produit emballé peut reposer sur la quantité d'eau naturellement présente telle qu'elle a été déterminée à l'aide des 50 échantillons jumelés, comme il est décrit ci-dessus.

#### 19.8.3.3.2 Évaluation des résultats obtenus pour les tests de validation

Les procédés de lavage, de refroidissement et d'égouttage des carcasses sont jugés conformes au RIV, sous réserve que les conditions suivantes soient respectées :

##### **Pour les tests physiques sur l'absorption et la rétention d'eau**

Dans le cas du refroidissement à l'eau :

- l'augmentation de poids (ou la diminution) moyenne du groupe de 50 carcasses (ou leurs parties) ne dépasse pas la limite maximale autorisée par l'article 25 du RIV;
- pas plus de six (6)\* carcasses ne doivent dépasser la limite réglementaire permise plus 20 % (p. ex. pour des carcasses de poulet qui sont préemballées et qui peuvent contenir au plus 8 % d'eau absorbée et retenue, pas plus de six (6)\* carcasses sur les 50 échantillonnées ne doivent dépasser la limite de 9,6 % d'eau absorbée et retenue).

\* **À noter :** Critères de réussite/d'échec (plan d'échantillonnage ISO 2859-1)  
- Plans d'échantillonnage simples au niveau d'inspection normal  
- Taille de l'échantillon de 50.

Dans le cas du refroidissement à l'air :

- l'augmentation de poids moyenne ne dépasse pas 0,0 % pour le groupe de 50 carcasses;

- pas plus de 25 carcasses sur les 50 échantillonnées ne doivent afficher une augmentation de poids dépassant 0,0 % (pour tenir compte de la variabilité de la pesée);
- aucune carcasse ne dépasse la limite de 2,0 % d'eau absorbée et retenue.

#### **Pour les tests par séchage au four en laboratoire**

Au plus 6 des 50 échantillons jumelés peuvent dépasser la quantité d'eau déclarée plus 20 %, auquel cas l'allégation est : « Jusqu'à 8 % d'eau ajoutée », c'est-à-dire que pas plus de 6 des 50 échantillons jumelés ne peuvent dépasser la limite de 9,6 % d'eau absorbée et retenue (la quantité d'eau déclarée de 8 %, plus 20 % de 8 %, ou 1,6 %), ce qui correspond aux critères de réussite/d'échec employés pour la validation des protocoles de refroidissement proposés pour les carcasses de volaille.

L'exploitant doit transmettre les résultats de ces tests de validation, ainsi que le programme sur l'eau retenue proposé dûment rempli, au vétérinaire en chef, pour évaluation. Si ces résultats satisfont aux exigences, le protocole proposé est accepté et devient un programme sur l'eau retenue approuvé. **Aucun écart** ne sera toléré, à l'exception de ce qui suit : baisse de la température du milieu de refroidissement sous le niveau qui a été **précisé dans le protocole validé**; prolongation du temps d'égouttage sur rail; accélération des opérations de refroidissement à la fin de la journée en prévision de la vidange du refroidisseur, pourvu que les carcasses soient refroidies à une température interne de 4 °C.

#### **19.8.3.4 Tests en continu menés dans le cadre du programme sur l'eau retenue approuvé**

Il faut utiliser la même méthode qui a servi à l'étape de la validation (tests physiques sur l'absorption et la rétention d'eau, ou tests par séchage au four en laboratoire) pour les tests en continu menés dans le cadre d'un programme sur l'eau retenue approuvé.

Les procédés doivent être surveillés en continu par l'exploitant, et un employé désigné de l'établissement doit enregistrer, au moins **une fois l'heure**, les réglages critiques de l'équipement de refroidissement comme le prévoit le système HACCP. Les réglages critiques sont ceux qui peuvent être modifiés durant une période de travail et qui influent sur le pourcentage d'eau absorbée et retenue par les carcasses refroidies. La vérification des autres réglages peut être faite une seule fois au début de chaque période de travail.

#### **19.8.3.4.1 Abattis, cous détachés et portions récupérées**

Les résultats des tests de validation pour les abattis, les cous détachés et les portions récupérées (appartenant à toutes les catégories énumérées dans le RIV) sont évalués pour déterminer quels produits (abattis, cous détachés ou portions récupérées) contiennent le plus d'eau absorbée et retenue. Les tests en continu sont limités aux abattis, aux cous détachés ou aux portions qui affichent le plus haut pourcentage d'eau absorbée et retenue.

##### **19.8.3.4.1.1 Échantillonnage**

#### **Tests physiques sur l'absorption et la rétention d'eau**

Au moins 50 éléments (p. ex. des foies) doivent servir aux tests en continu. Si un test échoue, il est recommandé, pour les tests subséquents, d'accroître la taille de l'échantillon.

#### **Tests par séchage au four en laboratoire**

L'échantillonnage jumelé n'est plus nécessaire pour les tests en continu étant donné que la quantité d'eau naturellement présente dans le produit de volaille crue à ingrédient unique a été déterminée durant la validation du protocole sur l'eau retenue applicable.

Un groupe unique de cinq (5) éléments (foies, ailes ou cous détachés) est nécessaire pour chaque test post-validation sur l'eau retenue (plutôt que la taille d'échantillon déterminée conformément au tableau ci-après).

Toutefois, une (1) poitrine avec ou sans peau constitue une taille d'échantillon convenable pour les poitrines de volaille en raison de leur quantité extrêmement faible d'eau retenue et de leur grande valeur. En général, une fois la série initiale de tests de validation terminée (voir la section ci-devant), les poitrines de volaille ne devraient être vérifiées qu'une fois par an (fréquence applicable aux éléments à faible volume d'eau retenue).

#### 19.8.3.4.1.2 Règles de décision

Au départ, pour l'élément (abattis, portions récupérées ou cous détachés) qui renferme la plus grande quantité d'eau absorbée et retenue, un (1) test est nécessaire par période de travail. Les résultats sont évalués en fonction du pourcentage moyen d'eau absorbée et retenue et ne peuvent dépasser 8 %.

- Si dix (10) tests consécutifs « 1 par période de travail » sont acceptables, la fréquence des tests peut être réduite à 1 test toutes les cinq (5) périodes de travail consécutives;
- Si dix (10) autres tests consécutifs « 1 par 5 périodes de travail » sont acceptables, la fréquence des tests peut être réduite davantage et passer à 1 test toutes les vingt (20) périodes de travail consécutives;
- Si dix (10) autres tests consécutifs sont acceptables « 1 par 20 périodes de travail », la fréquence des tests peut être réduite à 1 test tous les trois (3) mois (test trimestriel).

#### 19.8.3.4.1.3 Actions correctives

Si un test révèle un pourcentage d'eau absorbée et retenue supérieur à 8 %, le prochain lot disponible doit faire l'objet d'un test. Si les résultats sont encore supérieurs à 8 %, il faut :

- isoler le produit touché et tous les produits subséquents, puis les égoutter jusqu'à ce que le pourcentage d'eau baisse sous les 8 %; OU
- utiliser le produit touché et tous les produits subséquents dans des produits transformés qui autorisent l'eau comme ingrédient ajouté; OU
- éliminer le produit touché et tous les produits subséquents en tant que produits non comestibles; ET
- (exploitant) mener une enquête pour déterminer la cause probable et exécuter une action corrective efficace; modifier le ou les programmes écrits sur l'eau retenue si des paramètres opérationnels ont changé; valider de nouveau tous les programmes écrits sur l'eau retenue (abattis, cous détachés et portions récupérées) qui indiquent un pourcentage d'eau absorbée et retenue supérieur à 4 %.

#### 19.8.3.4.2 Carcasses entières

Si la définition de la méthode de refroidissement contenue dans le protocole validé indique que **le temps de transit comprend des périodes (pauses café et/ou pauses repas) pendant lesquelles les carcasses ne sont pas sorties des refroidisseurs, le fonctionnement du système de refroidissement peut être interrompu durant ces périodes**. Si, cependant, la méthode de refroidissement ne prend pas en considération les pauses café et/ou pauses repas, le système de refroidissement devra continuer de fonctionner de façon que le réservoir puisse se vider normalement durant ces périodes.

**À noter :** L'exploitant peut opter pour la méthode d'analyse par séchage au four en laboratoire, tel que décrit à l'annexe Y-1, section des États-Unis, au chapitre 11 du présent manuel.

#### 19.8.3.4.2.1 Plan d'échantillonnage

Le plan d'échantillonnage utilisé s'inspire d'un plan d'échantillonnage ISO (plan d'échantillonnage ISO 2859-1, niveau d'inspection spécial [S-4]).

#### 19.8.3.4.2.2 Lots à échantillonner et taille de lots

La taille de chaque lot est d'un maximum de 10 000 carcasses. Un lot est calculé pour chaque espèce et catégorie de volaille énumérées dans le RIV.

Avant le début des opérations de refroidissement, l'exploitant doit :

- subdiviser la production d'une journée en lots;
- déterminer le nombre de lots à tester durant une journée de production en utilisant le tableau ci-après;
- sélectionner au hasard les lots à tester de manière que chaque lot ait une chance égale d'être sélectionné;
- peser un échantillon de carcasses prélevées sur chaque lot.

Exemple : 140 carcasses (pesant moins de 3,0 kg) /min X 8 h = 67 200 carcasses. La production serait divisée en six lots de 10 000 carcasses plus un septième lot de 7 200 carcasses.

#### 19.8.3.4.2.3 Nombre de lots à échantillonner

Nombre de lots de 10 000 carcasses à échantillonner selon le volume de production				
Nombre de carcasses abattues par période de travail	Nombre de lots de 10 000 carcasses	Nombre de lots à échantillonner par période de travail, selon le niveau d'inspection		
		réduit	normal	intensif
1 - 40 000	1 - 4	1, 5 ou 20 périodes de travail consécutives, comme l'indique l'Arbre de décision de la section ci-après	1	test supplémentaire immédiat (p. ex. prochain lot disponible suivant l'exécution d'un test sur l'eau retenue)
40 001 - 80 000	5 - 8		2	
80 001 - 120 000	9 - 12		3	
120 001 - 160 000	13 - 16		4	
160 001 - 200 000	17 - 20		5	
200 001 - 240 000	21 - 24		6	
240 001 - 280 000	25 - 28		7	

#### 19.8.3.4.2.4 Taille de l'échantillon

Choisir au hasard un groupe de carcasses sur chacun des lots ayant été choisis pour l'échantillonnage conformément au tableau qui précède. Les carcasses sélectionnées forment le groupe d'échantillonnage. La taille du groupe d'échantillonnage est fonction du niveau d'inspection et est indiquée dans le tableau suivant :

Taille de l'échantillon à prélever sur un lot de carcasses de volaille refroidies	
Niveau d'inspection	Taille de l'échantillon (nombre de carcasses)

Réduit	13
Normal	32
Intensif	32

#### 19.8.3.4.2.5 Sélection et pesée des carcasses

Dans chaque lot sélectionné, l'exploitant doit procéder à une pesée pré-refroidissement et à une pesée post-refroidissement d'un échantillon de carcasses (se reporter au tableau ci-devant).

Des carcasses additionnelles peuvent être pesées, de manière à obtenir le nombre minimal requis en cas de perte de carcasses, pourvu que la pesée soit interrompue quand le nombre requis est atteint après le refroidissement.

Si un nombre suffisant de carcasses ne peuvent être trouvées pour la pesée finale, les données du lot doivent être rejetées et remplacées par celles obtenues à la suite de l'échantillonnage du prochain lot disponible.

Le poids pré-refroidissement est le poids initial, tandis que le poids post-refroidissement est le poids final. Les carcasses constituant l'échantillon de chaque lot doivent être représentatives du lot.

Les carcasses à peser doivent être sélectionnées avant le premier appareil de lavage intérieur-extérieur des carcasses et après l'inspection ou la détection. Il s'agit de déterminer leur poids initial et de les identifier. Les carcasses doivent être pesées séparément. Le poids initial de chaque carcasse doit être enregistré. Les poids pré-refroidissement (pesée initiale) des carcasses du lot sont additionnés.

À un endroit prédéterminé choisi par l'exploitant, après la période normale de refroidissement et d'égouttage, les carcasses identifiées doivent être pesées une deuxième fois pour déterminer leur poids final. Chaque poids final est consigné vis-à-vis du poids initial dans le rapport de l'exploitant. Les poids post-refroidissement des carcasses échantillonnées sont additionnés et enregistrés.

Lorsque le poids final d'une carcasse dépasse son poids initial, la différence est calculée en tant que pourcentage du poids initial et inscrite vis-à-vis du poids final correspondant.

#### 19.8.3.4.2.6 Calcul du pourcentage de gain ou de perte de poids

Les pourcentages doivent être calculés d'après le poids initial de toutes les carcasses.

##### Exemple :

Calcul du pourcentage maximal de gain de poids permis pour six (6) des 50 carcasses échantillonnées durant l'étape de validation du protocole sur l'eau retenue.

Poulets à griller, la limite réglementaire spécifiée étant de 8 %.

20 % de plus = 9,6 % (20 % de 8 = 1,6 %)

(Le pourcentage de gain de poids d'au plus six (6) des 50 carcasses échantillonnées peut excéder 9,6 %.)

##### Exemple :

Calcul du pourcentage de gain ou de perte de poids pour un groupe de carcasses échantillonnées après l'étape de validation (pendant les tests en continu).

Poulets à griller, au niveau d'inspection réduit.

Poids initial de 13 carcasses individuelles = 1 500 g.

Poids final de 13 carcasses individuelles = 1 600 g.

(Poids individuels inscrits sur le graphique spécifié dans le programme sur l'eau retenue.)

Gain (ou perte) de poids total pour le groupe de 13 carcasses

$$\frac{(1\,600 - 1\,500) \times 100}{1\,500} = 6,7 \%$$

#### 19.8.3.4.2.7 Acceptation/rejet du lot

##### Tests physiques sur l'absorption et la rétention d'eau

Valeurs d'acceptation et de rejet, NQA de 10, plans d'échantillonnage simples			
Niveau d'inspection	Taille de l'échantillon	Valeur d'acceptation	Valeur de rejet
Réduit	13	5	6
Normal	32	7	8
Intensif	32	5	6

Ce qui suit s'applique aux carcasses refroidies à l'eau.

- L'augmentation (ou la perte) de poids moyenne du groupe de carcasses échantillonnées ne dépasse pas le maximum prévu dans le RIV.
- Si le nombre de carcasses pesées affichant un pourcentage net d'eau absorbée et retenue égal ou supérieur à la limite réglementaire plus 20 % est égal ou inférieur à la valeur d'acceptation du niveau d'inspection correspondant (normal, réduit, intensif), comme il est indiqué au tableau précédemment, le lot est accepté.
- Si le nombre de carcasses affichant un pourcentage net d'eau absorbée et retenue égal ou supérieur à la limite réglementaire plus 20 % (pour tenir compte de la variabilité inhérente à des facteurs biologiques, de transformation et de mesure) dépasse la valeur d'acceptation, sans que la valeur de rejet ne soit atteinte, le lot est accepté, mais il faut passer au niveau normal pour le prochain test.

Ce qui suit s'applique aux carcasses dont l'étiquette indique « refroidi à l'air ».

- Pour déterminer si un lot est jugé conforme ou non conforme aux exigences sur l'eau retenue applicables aux carcasses refroidies à l'air, on se fie au nombre total de carcasses (individuelles) dont le pourcentage net d'eau absorbée et retenue est égal ou supérieur à 0,5 %. Ce pourcentage vise à compenser la variabilité de la pesée. Il ne s'agit pas d'une tolérance.
- Si le nombre de carcasses pesées affichant un pourcentage net d'eau absorbée et retenue égal ou supérieur à 0,5 % est égal ou inférieur à la valeur d'acceptation du niveau d'inspection correspondant (normal, réduit, intensif), comme il est indiqué au tableau précédent, le lot est accepté.
- Au niveau d'inspection réduit, si le nombre de carcasses « refroidies à l'air » affichant un pourcentage net d'eau absorbée et retenue égal ou supérieur à 0,5 % dépasse la valeur d'acceptation, sans que la valeur de rejet ne soit atteinte, le lot est accepté, mais il faut passer au niveau d'inspection normal pour le prochain test.

##### Tests par séchage au four en laboratoire

La teneur en eau du produit de volaille (mesurée immédiatement avant l'emballage) qui figure sur le rapport de laboratoire est comparée à la quantité d'eau naturellement présente dans le produit de volaille crue à ingrédient unique déterminée au cours de la série de tests de validation initiaux.

Après avoir retranché la quantité d'eau naturellement présente de la teneur indiquée sur le rapport du laboratoire, le reste de l'eau, soit la quantité d'eau absorbée et retenue, ne

doit pas dépasser la quantité déclarée sur l'étiquette du produit plus 20 % (afin de tenir compte de la variabilité inhérente à des facteurs biologiques, de transformation et de mesure).

#### 19.8.3.4.2.8 Règles de décision

L'échantillonnage commence au niveau d'inspection normal. Lorsque 10 groupes d'échantillonnage (ou lots) consécutifs sont acceptés ou jugés conformes, l'exploitant est admissible au niveau d'inspection réduit à raison de 1 lot par période de travail.

Si 10 autres groupes d'échantillonnage consécutifs sont acceptés au niveau d'inspection réduit, la fréquence d'échantillonnage peut être réduite à 1 lot par 5 périodes de travail consécutives.

Si 10 autres lots d'échantillonnage consécutifs sont acceptés au niveau d'inspection réduit, la fréquence d'échantillonnage peut être de nouveau réduite, pourvu que la conformité reste bonne, à 1 lot par 20 périodes de travail consécutives.

Par la suite, l'exploitant peut regrouper toutes les catégories de carcasse de volaille admissibles à la fréquence réduite de 1 lot par 20 périodes de travail consécutives. Seule la catégorie de volaille affichant le plus haut pourcentage d'eau absorbée et retenue (le plus près du pourcentage maximal permis) doit être testée. Cependant, chaque protocole sur l'eau retenue doit être validé de nouveau chaque année.

Si la valeur de rejet est atteinte ou dépassée, le lot est rejeté. Si un lot est rejeté, il est possible qu'il y ait perte de contrôle du processus de refroidissement. Le vétérinaire en chef ou un inspecteur doit alors être averti. L'exploitant doit déterminer la cause probable du problème et exécuter une action corrective immédiate, comme il est indiqué dans le programme sur l'eau retenue de l'exploitant.

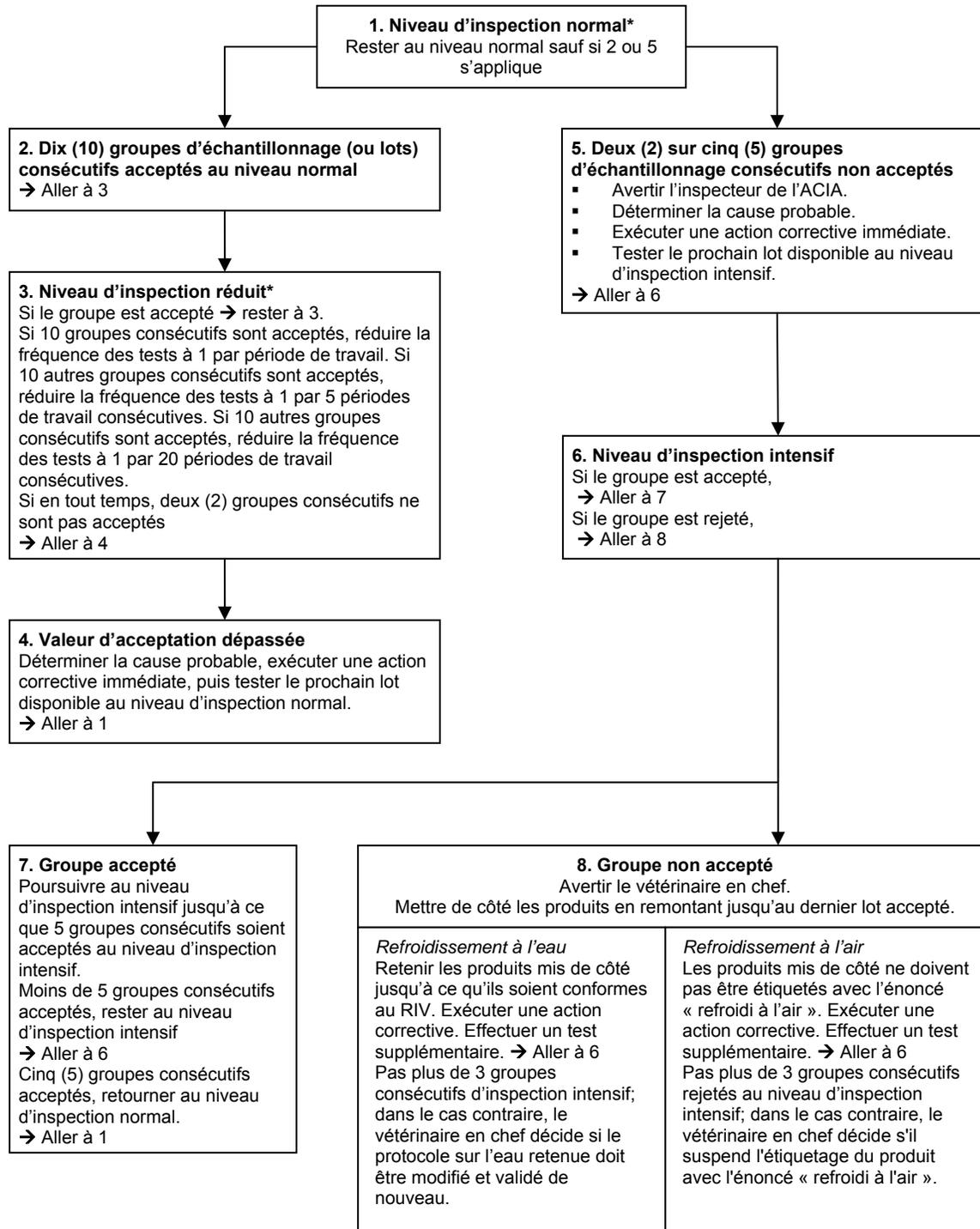
#### Produit non conforme

Les produits de viande crue à ingrédient unique renfermant une quantité d'eau absorbée et retenue au-delà du maximum prescrit par le RIV peuvent être :

- traités comme produits non comestibles (p. ex. abattis destinés à la préparation d'aliments pour animaux); ou
- égouttés jusqu'à ce qu'ils soient conformes;
- découpés et/ou dépouillés et/ou désossés (pourvu que le produit emballé soit conforme); ou
- utilisés dans la fabrication de produits de viande transformés (carcasses de dindon arrosées).

La dernière possibilité est réservée aux exploitants qui ont mis en œuvre un programme de contrôle jugé acceptable par l'ACIA (à la fois dans l'établissement d'abattage et dans l'établissement de transformation) et garantissant que tous les produits non conformes sont utilisés strictement dans les produits transformés qui peuvent contenir de l'eau comme ingrédient ajouté.

## 19.8.3.4.2.9 Arbre de décision - Programme sur l'eau retenue



\* On peut effectuer à n'importe quel moment un test au niveau d'inspection normal afin d'obtenir une garantie additionnelle que le procédé est bien maîtrisé; le test peut être demandé par l'exploitant ou l'équipe d'inspection.

**Le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes a préséance sur cet arbre de**

**19.8.3.5 Modification d'un programme sur l'eau retenue approuvé**

L'exploitant peut, en tout temps, établir ou modifier un programme sur l'eau retenue propre à son établissement, à la condition que le produit demeure conforme aux dispositions du RIV, que la méthode écrite soit modifiée et validée et que le nouveau protocole proposé soit approuvé par le vétérinaire en chef.

**19.8.4 Produits de volaille refroidie à l'air**

Les abattoirs de volaille ont commencé à utiliser d'autres méthodes de refroidissement que les méthodes classiques de refroidissement en cuve ou par immersion dans un bain d'eau. L'expression « refroidi à l'air » est couramment employée pour décrire des carcasses ou des morceaux de volaille qui, après l'étape du lavage intérieur-extérieur des carcasses, sont refroidies avec de l'air frais. Des pulvérisateurs ou nébulisateurs sont généralement employés durant le refroidissement à l'air pour prévenir la déshydratation de la peau.

**19.8.4.1 Exigences relatives au refroidissement à l'air**

Toute volaille comestible abattue et éviscérée dans un établissement agréé utilisant un refroidisseur à l'air doit être refroidie au moyen d'un système de refroidissement en continu immédiatement après l'éviscération jusqu'à ce qu'une température de 4 °C ou moins soit atteinte. À l'instar du refroidissement à l'eau, il n'y a aucune durée minimum à respecter pour atteindre la température interne de 4 °C ou moins en autant que le processus de refroidissement est continu et que la température de l'air est maintenue à de 4 °C ou moins.

Cependant, l'ACIA n'aurait pas d'objection à ce que le processus de refroidissement soit momentanément interrompu pour emballer soit individuellement ou en vrac et/ou lier des carcasses à condition que :

- le produit ait atteint 10 °C ou moins
- l'interruption ne cause pas d'augmentation de température des carcasses
- un protocole de refroidissement soit validé et approuvé par le vétérinaire en chef

**À noter :** Les dates de péremption (« meilleur avant ») doivent être établies et validées pour toute la volaille et les produits de volaille vendus frais pour tous les protocoles de refroidissement utilisés par un exploitant.

**19.8.4.2 Allégations utilisées dans l'étiquetage et la publicité**

Se reporter au chapitre 7 du présent manuel pour l'utilisation d'énoncés ou d'allégations comme « refroidi à l'air » et « pas d'eau ajoutée ».

**19.8.4.2.1 Exigences relatives à l'utilisation volontaire de l'énoncé « refroidi à l'air » pour l'étiquetage de la volaille et dans la publicité sur celle-ci**

L'exploitant d'un établissement d'abattage qui souhaite étiqueter des produits de volaille avec l'énoncé « refroidi à l'air » doit présenter une méthode écrite, signée par le vétérinaire en chef, qui garantit que seulement les produits admissibles (voir la section ci-après) sont étiquetés avec l'allégation « refroidi à l'air » ou un énoncé semblable. Ainsi, un exploitant qui traite à la fois de la volaille refroidie à l'air et de la volaille refroidie à l'eau doit s'assurer que seulement le produit refroidi à l'air est étiqueté avec l'énoncé « refroidi à l'air ».

L'exploitant d'un établissement de transformation qui souhaite étiqueter des carcasses et/ou des portions de volaille avec l'énoncé « refroidi à l'air » doit présenter une méthode écrite, signée par l'inspecteur responsable, qui garantit que seulement les produits admissibles (voir la section ci-après) sont étiquetés avec l'allégation « refroidi à l'air » ou

un énoncé semblable. Ainsi, un exploitant qui reçoit des produits de volaille de l'extérieur peut exiger que tous les produits admissibles portent l'énoncé « refroidi à l'air » dans l'espace principal de l'étiquette du contenant d'expédition en vrac.

**À noter :** L'exploitant peut, en tout temps, choisir de ne pas étiqueter ses produits refroidis à l'air avec l'allégation « refroidi à l'air » ou avec un énoncé semblable, auquel cas il doit se conformer aux exigences relatives à l'absorption et à la rétention d'eau.

L'utilisation de l'énoncé « refroidi à l'air » ou d'un énoncé semblable doit se limiter aux carcasses ou à leurs portions :

- qui sont refroidies sans être immergées dans l'eau\*;
- qui sont refroidies à l'aide d'un procédé à l'air froid utilisant ou non des pulvérisateurs ou des nébulisateurs, lesquels ne projettent que la quantité d'eau nécessaire pour empêcher une déshydratation excessive de la peau; et/ou
- qui sont congelées individuellement ou congelées en surface (croûte) au moyen d'azote ou de dioxyde de carbone;
- qui n'affichent pas, comme l'atteste l'exploitant dans un programme écrit de contrôle de la qualité et au moyen de données de validation, une augmentation nette de poids à la suite des procédés post-éviscération de lavage, de refroidissement et d'égouttage.

\* **À noter :** Les carcasses peuvent être trempées brièvement dans une solution antimicrobienne, pourvu que la quantité d'eau absorbée et retenue soit contrôlée au moyen d'une méthode acceptable et que le trempage ne serve pas à refroidir les carcasses traitées.

## 19.8.5 Rôles et responsabilités

### 19.8.5.1 Rôles de l'exploitant

L'exploitant doit :

- avoir sous la main les balances, les pesées, les dispositifs d'identification, les instruments de mesure et de contrôle et d'autres fournitures nécessaires à l'application du programme;

**À noter :** La taille des graduations ne devrait pas excéder 10 grammes. Ainsi, pour une carcasse pesant un kilogramme, l'erreur maximale ne devrait pas excéder 0,5 %.

- choisir des méthodes de lavage, de refroidissement, d'égouttage et de congélation (le cas échéant) approuvées qui permettent d'éviter de manière constante toute augmentation de poids dépassant les seuils permis;
- modifier le programme sur l'eau retenue approuvé qu'après :
  - en avoir informé le vétérinaire en chef par écrit;
  - avoir mené un test d'absorption et de rétention d'eau sur 50 carcasses et transmis les résultats au vétérinaire en chef;
- observer, à toutes les étapes, l'application du nouveau programme approuvé, vérifier régulièrement son application et consigner les réglages critiques au moins toutes les heures (par un employé désigné de l'établissement ou un dispositif d'enregistrement automatique);
- effectuer des tests en continu à la fréquence spécifiée (niveau normal, réduit et intensif);
- tenir des registres/dossiers indiquant la date de l'abattage, l'identité des carcasses échantillonnées et les poids pré-refroidissement et post-refroidissement correspondants des carcasses ou des produits échantillonnés, et y inscrire également les actions correctives;

- conserver sur place les registres/dossiers pendant douze mois.

### 19.8.5.2 Rôles du personnel de l'ACIA

Le personnel de l'ACIA doit :

- vérifier les méthodes employées pour le lavage, le refroidissement et les tests afin de garantir que l'exploitant assume ses responsabilités;
- exécuter ou surveiller étroitement un test d'absorption et de rétention d'eau, comme il est spécifié dans le PAM, et vérifier la conformité de l'exploitant;
- évaluer les changements apportés à la méthode et les approuver s'ils sont acceptables;
- surveiller les tests d'absorption et de rétention d'eau sur 50 carcasses menés par la direction;
- assurer l'exécution d'actions correctives adéquates et/ou d'un test sur 50 carcasses quand :
  - un test indique une non-conformité;
  - une méthode a été modifiée sans autorisation;
- vérifier la déclaration du poids net et la déclaration sur l'eau retenue sur les produits de volaille préemballés afin de s'assurer de la conformité aux exigences du RIV et du chapitre 7 du présent manuel;
- conserver pendant douze mois un registre/dossier complet comportant :
  - les résultats des tests menés par l'inspecteur;
  - les modifications à la méthode de refroidissement;
  - la liste des méthodes actuellement approuvées.

### 19.8.6 Congélation

#### 19.8.6.1 Congélation de surface

On autorise le recours, pour des carcasses ou des morceaux de volaille, à des méthodes de réfrigération rapide entraînant une congélation temporaire d'une mince couche (« croûte ») externe de muscle et de peau (habituellement 3 à 4 mm d'épaisseur), pourvu que les conditions suivantes soient respectées.

- L'exploitant doit soumettre, au vétérinaire en chef, un protocole écrit et étayé, pour chaque catégorie de volaille transformée, spécifiant comment la production sera identifiée et séparée par lots, la méthode d'emballage, le type de réfrigérant et sa température, la durée de l'exposition aux températures sous le point de congélation ainsi que la durée et l'emplacement où l'équilibre des températures internes et externes sera atteint de façon qu'une température interne de 4 °C ou moins soit atteinte (mais au-dessus de -2 °C).
- La couche congelée de surface (« croûte ») doit disparaître en l'espace de 2,5 h (150 min) après la fin du processus de congélation de surface.
- Le processus doit être surveillé, par un employé désigné de la compagnie, au moins une fois à toutes les deux (2) heures en ce qui a trait à la disparition de la croûte et à la température interne.
- Le produit doit être étiqueté comme étant « préalablement congelé » ou « congelé » lorsque la croûte prend plus de 150 minutes à disparaître.
- Des registres/dossiers attestant de la conformité aux conditions susmentionnées pour chaque lot congelé en surface doivent être conservés à l'établissement pendant au moins un an à partir de la date de production.

#### 19.8.6.2 Surgélation

Les carcasses et les morceaux de volaille doivent être congelés à une température interne de -18 °C ou plus basse. Cette température doit être atteinte dans les 24 heures qui suivent le début de la congélation. Il faut congeler le produit le plus tôt possible après l'emballage. Si l'installation de congélation ne se trouve pas immédiatement sur les lieux

de l'abattage, il faut maintenir les carcasses ou les morceaux emballés à une température de 2 °C ou plus basse jusqu'au début de la congélation. Normalement, il ne doit pas s'écouler plus de 72 heures entre le début du refroidissement et le moment où les carcasses ou parties de volaille sont placées dans le congélateur. Il faut protéger convenablement les carcasses pour empêcher les brûlures par le froid, pendant la congélation et pendant l'entreposage dans un congélateur.

### 19.8.6.3 Congélation par immersion

Si l'on emploie une méthode de congélation par immersion, il faut que l'emballage des carcasses ou des morceaux de volaille leur évite tout contact avec le fluide frigorigène. Si un tel contact survient, les produits souillés par le fluide sont considérés comme insalubres et doivent être condamnés. Cependant, lorsque la contamination par le fluide frigorigène est légère et se limite à la surface externe, on peut récupérer une carcasse ou une portion souillée en enlevant l'enveloppe protectrice et en appliquant le traitement décrit au paragraphe suivant.

La carcasse ou la portion est placée dans une cuve contenant de l'eau constamment renouvelée et mise à tremper, de façon à diluer le liquide frigorigène. La carcasse ou la portion est ensuite sortie de ce bain, égouttée brièvement, et placée dans une deuxième cuve contenant aussi de l'eau constamment renouvelée, ce qui permet de diluer encore plus le liquide frigorigène. La carcasse ou la portion est ensuite rincée dans une troisième cuve contenant de l'eau constamment renouvelée. Si l'inspecteur est satisfait du résultat (c'est-à-dire qu'il constate que toute trace de souillure a disparu), la carcasse ou la portion peut alors être considérée comme propre à la consommation humaine. De temps en temps, l'inspecteur responsable doit soumettre les carcasses ou les portions ainsi récupérées à un examen de laboratoire visant à vérifier si les résidus de fluide frigorigène ont effectivement été éliminés.

On doit utiliser un colorant accepté dans le bain réfrigérant pour faciliter le dépistage des fuites. La liste de référence d'encre de marquage et d'agents colorants acceptés pouvant entrer en contact avec des produits alimentaires se trouve sur la [Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).

L'exploitant peut aussi utiliser un agent colorant selon le tableau III sous la section B.16.100 du *Règlement sur les aliments et drogues*, page 211, comme par exemple beta-carotène, extrait de paprika, betterave rouge ou caramel. Tout colorant autre que ceux mentionnés dans la liste des produits et substances approuvés doit être soumis par le fabricant à : Agent de programmes, Environnement sanitaire, Agence canadienne d'inspection des aliments.

Seuls les fluides frigorigènes suivants sont approuvés pour le refroidissement par immersion :

- Saumure (sel)
- Chlorure de calcium
- Propylène glycol

**À noter :** Ni le chromate, ni le bichromate de sodium ne sont approuvés à cette fin.

Les carcasses de volaille peuvent être emballées dans des sacs, aussi bien opaques que translucides, pour immersion dans un liquide réfrigérant. L'exploitant doit surveiller ces opérations de congélation et suivre le protocole suivant :

- Un employé désigné de l'établissement vérifie toutes les carcasses emballées, en aval du tunnel de rétraction et en amont du congélateur par immersion, pour s'assurer de l'intégrité du sac et de l'attache.

- Aux fins du présent protocole, la vérification du produit consiste à étiqueter et mettre à part tous les produits préparés depuis le dernier test satisfaisant, inspecter de nouveau chaque carcasse étiquetée pour déceler la présence d'altérations ou la perte d'intégrité de l'emballage, laisser passer les emballages satisfaisants ainsi qu'enlever le réfrigérant et remballer les carcasses satisfaisantes.
- Le test débute au niveau normal d'inspection. Par la suite, on continue au même niveau que pour la fin de la période de travail précédente, sauf que, si la période de travail se termine par une vérification du produit, l'exploitant peut opter pour le niveau d'inspection normal pour la période de travail suivante.
- Par unité, on entend une carcasse de volaille emballée.
- Pour les tests de sous-groupes, la taille de l'échantillon varie selon le volume de production, la conformité de l'exploitant ou le niveau d'inspection (voir le tableau ISO 2859-1).
- Avant le début de chaque période de travail, quel que soit le niveau d'inspection applicable, l'exploitant choisit au hasard des moments pour les tests de sous-groupes pour chaque tranche d'une heure de production et consigne ces moments avant que le produit atteigne le lieu d'échantillonnage.
- Les échantillons sont prélevés au hasard à la goulotte de sortie du congélateur.
- Chaque échantillon est examiné visuellement et manuellement. L'examen visuel permet de vérifier l'intégrité du sac et, pour les sacs opaques, la palpation obligatoire révèle s'il y a des parties molles, signes de la présence de liquide réfrigérant à l'intérieur.
- Le personnel d'inspection vérifie la mise en œuvre et l'application constante de ce protocole (au moins une vérification par demi-période de travail ou même fréquence que selon les normes des produits finis). La vérification consiste à examiner les registres/dossiers de l'exploitant et, une fois par jour, à observer un test réalisé par l'employé désigné de l'établissement.
- Le protocole comprend trois (3) niveaux d'inspection et se fonde sur le tableau ISO 2859-1 (niveau de qualité acceptable de 1 % et niveau d'inspection spécial S-3).

Voici quelles sont les responsabilités de l'exploitant à chacun de ces niveaux d'inspection.

#### **Niveau d'inspection normal**

Effectuer 13 tests de sous-groupe, aux moments choisis préalablement au hasard, pour des vitesses de chaîne pouvant atteindre 3 200 carcasses à l'heure. Pour les chaînes dont la vitesse se situe entre 3 201 et 10 000 carcasses à l'heure, prélever 20 unités par heure (voir Inspection normale, lettres-codes d'effectif E et F respectivement, tableau ISO 2589-1).

- Si un ou plusieurs défauts sont constatés, voir les explications et l'Arbre de décision ci-après; si aucun défaut n'est constaté, le lot sera considéré comme acceptable.
- Si 10 lots consécutifs sont acceptables, passer au niveau d'inspection réduit.

#### **Niveau d'inspection réduit**

Effectuer cinq (5) tests de sous-groupe, aux moments choisis préalablement au hasard, pour des vitesses de chaîne pouvant atteindre 3 200 carcasses à l'heure (voir Inspection réduite, lettre-code d'effectif E, tableau ISO 2859-1). Pour les chaînes dont la vitesse se situe entre 3 201 à 10 000 unités à l'heure, prélever huit (8) unités par heure (Inspection réduite, lettre-code d'effectif F, tableau ISO 2859-1).

- Si un ou plusieurs défauts sont constatés, voir les explications et l'Arbre de décision ci-après; s'il n'y a pas de défauts, considérer le lot comme étant acceptable.

#### **Défauts constatés aux niveaux d'inspection normaux ou réduits**

Si le nombre de défauts constatés est égal ou supérieur à un, l'exploitant doit effectuer immédiatement un test supplémentaire pour écarter la possibilité d'une aberration statistique et/ou confirmer que le lot n'est pas acceptable.

Le test supplémentaire est effectué au niveau d'inspection applicable (c.-à-d. normal ou réduit), et selon les lettres-codes d'effectif G ou H (qui correspondent au volume de production) - l'échantillon sera donc plus gros (voir tableau ISO 2589-1).

- Si le nombre de défauts est égal ou inférieur à un, considérer le lot comme étant acceptable et passer au niveau d'inspection précédent (c.-à-d. normal ou réduit).
- Si le nombre de défauts constatés lors du test supplémentaire est supérieur à un, considérer le lot comme étant inacceptable (c.-à-d. qu'il est rejeté). **Exécuter une action corrective immédiate sur la chaîne, procéder immédiatement à une vérification du produit et augmenter la taille de l'échantillon selon celle prévue au niveau d'inspection intensif** (voir les explications et l'Arbre de décision ci-après).

#### Niveau d'inspection intensif

La taille de l'échantillon est augmentée à 20 unités pour les vitesses de chaîne allant jusqu'à 3 200 c/h (inspection intensive, lettre-code d'effectif F, tableau ISO 2589-1) et à 32 pour les vitesses de chaîne se situant entre 3 201 et 10 000 c/h (inspection intensive, lettre-code d'effectif G, tableau ISO 2589-1).

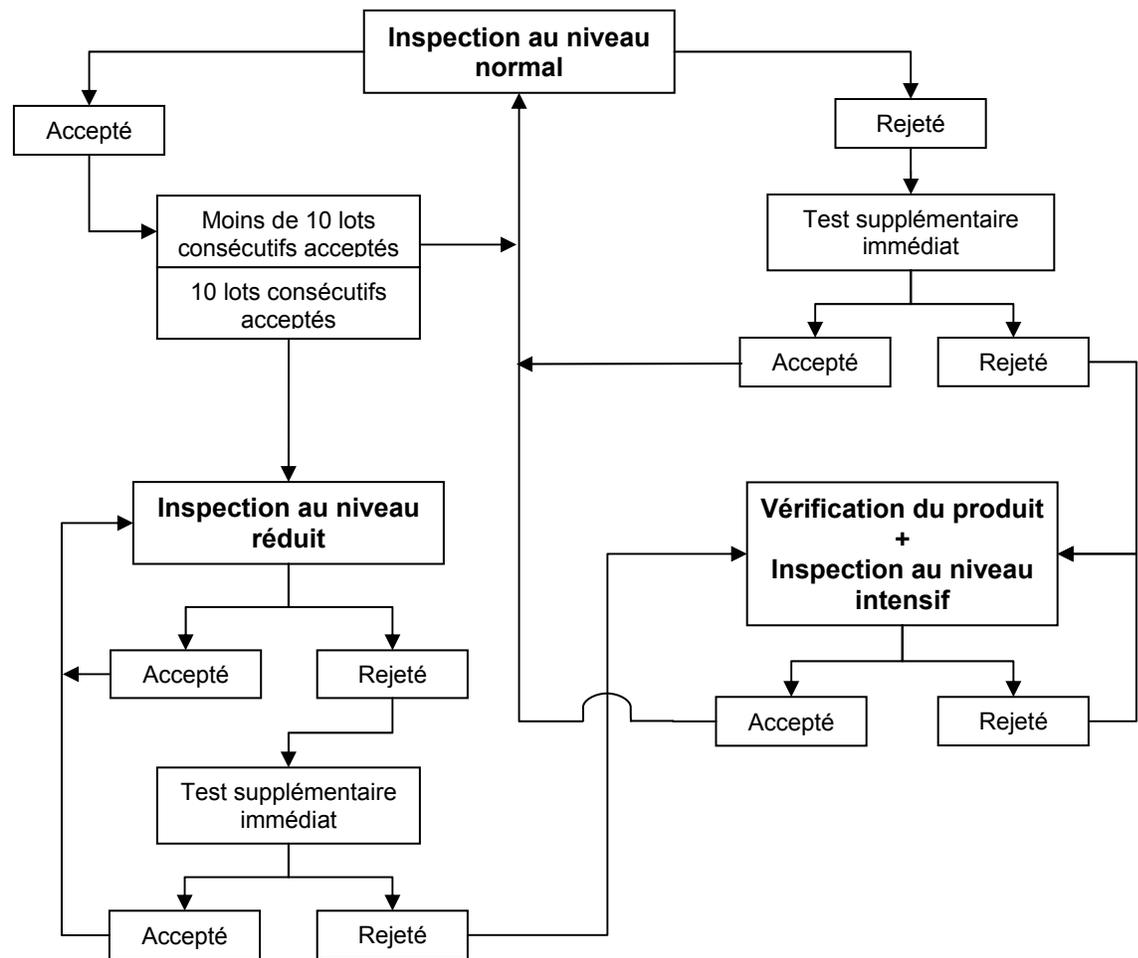
- Si aucun défaut n'est constaté, le lot est accepté; la vérification de chaque carcasse peut cesser, et la surveillance se poursuit au niveau normal.
- Si un ou plusieurs défauts sont constatés, le lot est rejeté, c.-à-d. qu'il faut exécuter des actions correctives additionnelles et poursuivre la vérification de chaque carcasse, et ce, jusqu'à ce que la vérification du produit soit terminée. L'échantillonnage doit continuer au niveau intensif jusqu'à ce qu'un lot soit accepté, après quoi la surveillance peut passer au niveau normal.

Un complément d'information sur le contrôle statistique du processus (CSP) est fourni au tableau ISO 2589-1 et dans l'Arbre de décision connexe.

<b>Tailles d'échantillon et valeurs d'acceptation/de rejet pour les carcasses de volaille emballées dans des sacs de plastique et congelées en surface par immersion dans un liquide réfrigérant - Plans d'échantillonnage simples ISO/2859-1</b>					
Type d'inspection	Vitesse de chaîne <sup>1</sup>	Lettre-code d'effectif	Taille de l'échantillon <sup>2</sup>	Niveaux de qualité acceptable <sup>3</sup>	
				Accepté	Rejeté
Niveau normal	0 - 3 200	E	13	0	1
	3 201 - 10 000	F	20	0	1
Test supplémentaire	0 - 3 200	G	32	1	2
	3 201 - 10 000	H	50	1	2
Niveau réduit	0 - 3 200	E	5	0	1
	3 201 - 10 000	F	8	0	1
Niveau intensif	0 - 3 200	F	20	0	1
	3 201 - 10 000	G	32	0	1

Note 1 : Carcasses/heure  
 Note 2 : Nombre de carcasses ou d'unités à choisir  
 Note 3 : Nombre d'emballages non conformes (c.-à-d. renfermant du liquide réfrigérant)

### 19.8.6.3.1 Arbre de décision - Niveaux d'inspection applicables aux carcasses de volaille ensachées et congelées en surface par immersion dans un liquide réfrigérant



**Le Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes a préséance sur cet arbre de décision.**

### 19.8.7 Décongélation de la volaille dans l'eau

Lorsque la volaille congelée prête à cuire est décongelée dans l'eau, le processus de décongélation doit empêcher toute altération du produit par l'absorption d'humidité. La décongélation doit se faire selon l'une ou l'autre des méthodes suivantes. On peut dégeler la volaille :

- dans un volume suffisant d'eau courante et durant le temps nécessaire au dégel. La température du milieu de décongélation ne doit pas dépasser 21 °C.
- dans de l'eau recirculée, pourvu que la température n'excède pas 10 °C durant le temps nécessaire au dégel.
- prête à cuire dans une bouilloire sans l'avoir décongelée au préalable, à la condition qu'un échantillon représentatif du lot ait été dégelé et trouvé acceptable. Aucune méthode de décongélation ne doit entraîner un gain net de poids lorsque les carcasses ou morceaux sont décongelés avant d'être emballés. La volaille décongelée peut être gardée dans des cuves contenant de la glace concassée, dont l'eau est évacuée en continu, avant son emballage et/ou sa transformation ultérieure.

**19.8.7.1 Immersion dans l'eau de carcasses de volaille à des fins de réhydratation**

Le système de refroidissement de l'exploitant peut être utilisé pour l'immersion de carcasses de volaille antérieurement refroidies (p. ex. pour réhydrater, redonner l'éclat initial (naturel) ou « ramollir » des carcasses emballées dans de la glace) avant leur entrée dans des machines à dépecer, à la condition que les exigences suivantes soient respectées :

- la température de l'eau ne dépasse pas 4 °C;
- le pourcentage moyen d'eau retenue ne dépasse pas 2 % (ce qui doit être confirmé par la direction au moyen de tests sur chaque lot et vérifié par le personnel d'inspection);
- le réservoir est vidé et nettoyé avant cette utilisation;
- les carcasses ne sont pas immergées avec ou après la production courante.

Les exigences susmentionnées s'appliquent également lorsqu'on utilise des réservoirs ou des cuves où des carcasses sont plongées dans de l'eau non agitée.

Ces exigences visent à prévenir l'altération des carcasses par une quantité excessive d'eau ainsi que la contamination croisée par des bactéries responsables d'intoxications alimentaires (p. ex. *Salmonella*) et des dénombrements relativement élevés de bactéries putréfiantes entre des lots de carcasses non ressuées et des lots de carcasses antérieurement refroidies.

**19.8.8 Réfrigération des produits de viande de lapin**

Des techniques similaires à celles utilisées pour le refroidissement des carcasses de volaille peuvent être utilisées pour refroidir les carcasses de lapin dans de l'eau, à la condition que des mesures de contrôle soient mises en place pour faire en sorte que, au moment de l'emballage, le poids des carcasses de lapin n'excède pas leur poids à chaud.

Les carcasses de lapin peuvent aussi être accrochées à des supports et être refroidies dans une chambre froide.

**19.9 MÉTHODES POST-REFROIDISSEMENT****19.9.1 Découpe et désossage**

Pour la description des morceaux de volaille généralement préparés dans les établissements agréés, voir le chapitre 7 du présent manuel.

**19.9.2 Dindon arrosé**

Section à élaborer.

**19.9.3 Viandes séparées mécaniquement (VSM)**

Pour une description des viandes séparées mécaniquement et des viandes à texture fine qui sont préparées dans les établissements agréés, voir le chapitre 4 du présent manuel.

**19.10 ÉTIQUETAGE ET EMBALLAGE**

Voir le chapitre 7 du présent manuel.

**19.11 EXPÉDITION ET RÉCEPTION**

Voir le chapitre 3 du présent manuel.

**19.12 RÉINSPECTION DE PRODUITS****19.12.1 Programme de réinspection de la volaille**

Voir l'annexe D du présent chapitre.

**19.12.2 Carcasses de dindon retournées dans le cas d'une altération malveillante du produit, réelle ou perçue**

Le protocole suivant a été élaboré par le secteur et évalué par le personnel de l'ACIA et de SC. Il doit être utilisé, sous la supervision de l'ACIA, en vue de la récupération de carcasses entières de dindon lorsque le produit est retiré du réseau de distribution et du marché de détail à la suite d'une allégation ou menace d'altération. Avant d'appliquer le protocole, la vraisemblance d'une altération doit être soigneusement évaluée par des représentants du secteur et de l'ACIA. Dans un cas d'altération présumée ou réelle, il faut d'abord consulter le chef des programmes d'inspection de la volaille au sujet de l'application et de l'interprétation des conditions relatives au protocole; le directeur, DPV, peut aussi être consulté au besoin.

**Dindon frais :**

- 1) *Injecter de l'air dans le sac à l'aide d'une aiguille.*
  - Ce faisant, maintenir le sac bien fermé autour de l'aiguille.
- 2) Retirer l'aiguille et placer un morceau de ruban gommé sur le point d'injection.
- 3) Immerger le sac gonflé dans l'eau afin de détecter toute fuite.
- 4) Si le sac est intègre, ré-emballer le produit dans un nouveau sac et le remettre sur le marché.
- 5) Si le sac fuit, rejeter le produit.

**Dindon congelé :**

- 1) Laisser le sac atteindre la température ambiante pour qu'il puisse être gonflé.
- 2) *Injecter de l'air dans le sac à l'aide d'une aiguille.*
  - Ce faisant, maintenir le sac bien fermé autour de l'aiguille.
- 3) Retirer l'aiguille et placer un morceau de ruban gommé sur le point d'injection.
- 4) Immerger le sac gonflé dans l'eau afin de détecter toute fuite.
- 5) Si le sac est intègre, ré-emballer le produit dans un nouveau sac et le remettre sur le marché.
- 6) Si le sac fuit, rejeter le produit.

En vertu de ce protocole, le secteur ou ses représentants doivent effectuer les tests nécessaires et interpréter les résultats. Les produits retournés sont isolés selon l'endroit d'où ils proviennent, pour permettre la différenciation d'après la probabilité d'exposition à une altération ou à une falsification. Tous les tests ainsi que le ré-emballage et/ou la destruction du produit sont effectués dans un établissement agréé par le fédéral, sous la supervision du personnel d'inspection de l'ACIA qui joue un rôle de vérificateur. Des mesures doivent être prises pour prévenir la contamination croisée du produit pendant les tests et d'autres manipulations.

L'extérieur du matériau d'emballage des produits testés doit faire l'objet d'un examen visuel afin que l'on puisse déceler un signe physique d'obturation d'une perforation (p. ex. bulle de colle ou ruban gommé, avant l'immersion dans l'eau). Les emballages qui sont refusés à l'examen visuel ou au test lui-même, ainsi que leur contenu, sont examinés méticuleusement pour rechercher la présence d'une altération ou d'une falsification, à des fins d'examen, puis ils sont détruits.

Dans le cas de produits qui ont été entre les mains de consommateurs, on recherche la présence d'altération à des fins d'enquête, mais ils ne peuvent pas être récupérés si on ne peut pas garantir le contrôle de la température.

L'applicabilité du protocole, les critères d'interprétation des résultats et les décisions concernant le sort des produits peuvent être modifiés par entente mutuelle selon les conditions particulières du cas.

**Annexe D : Programme de réinspection de la volaille****D.1. Introduction**

Le Programme de réinspection de la volaille décrit les procédures et les méthodes à utiliser pour déterminer l'acceptabilité des carcasses et des morceaux de volaille. Il s'utilise pour la réinspection de lots importés ou canadiens, d'une part, et pour le suivi du programme de contrôle de la qualité des établissements, d'autre part. Il vise les carcasses et les morceaux de volaille fraîche et congelée et a pour fondement la *Loi et le Règlement sur l'inspection des viandes, 1990*.

**D.2. Portée**

Le présent document s'applique aux carcasses et aux morceaux de volaille fraîche et congelée, y compris les poulets, les dindons, les canards et les oies jeunes ou adultes.

**D.3. Nomenclature**

Le nom du produit doit être celui qui est d'usage courant au Canada et être conforme à la *Loi et au Règlement sur l'inspection des viandes, 1990*. Dans le Manuel des méthodes – Hygiène des viandes, au chapitre 7 intitulé « Découpage et étiquetage des morceaux de volaille », on trouve la nomenclature applicable aux morceaux de volaille. Aux fins du présent document, seuls les produits conformes à cette nomenclature sont inspectés.

**D.4. Définition des défauts**

Les défauts des carcasses de volaille sont jugés comme étant mineurs, majeurs ou critiques, selon le risque pour la santé qui leur est associé. Dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document, on trouve les définitions des défauts et leur classification.

**D.5. Description des défauts**

Les défauts détectés sur les carcasses ou les morceaux de volaille peuvent être classés dans les catégories suivantes : dégradation du produit, insalubrité du produit et mauvaise transformation du produit. La gravité des défauts appartenant à chacune de ces catégories est expliquée sommairement aux paragraphes suivants et, d'une manière plus détaillée, dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés. Les carcasses et les morceaux de volaille sont considérés comme étant non conformes s'ils présentent un ou plusieurs des défauts énumérés aux paragraphes suivants.

**D.5.1. Dégradation du produit**

On considère qu'une carcasse ou qu'un morceau de volaille a subi une dégradation lorsqu'une ou l'autre de ses parties présente une des caractéristiques suivantes.

- **Odeurs**

Odeurs atypiques persistantes et distinctes : odeur de fruits, de légumes, de moisi, odeur de aigre, odeur aigre, de matières fécales, d'ammoniac, de pourriture.

- **Couleur**

Carcasse de volaille de couleur verdâtre distincte.

- **Limon**

Carcasse humide et visqueuse à l'aspect gélatineux.

**À noter** : Certaines méthodes d'habillage (échaudage léger et abattage rituel) peuvent donner à des carcasses salubres un aspect collant au touché; cette caractéristique ne correspond pas au limon aux fins du présent document.

Tout signe de ce qui précède est considéré comme un défaut critique et doit entraîner le rejet du lot.

#### **D.5.2. Insalubrité du produit**

- **Pathologies**

Une carcasse ou morceau de volaille est considéré comme étant non conforme s'il présente des signes de l'une des pathologies définies dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes.

- **Matières étrangères dangereuses**

Une unité d'échantillonnage se voit attribuer un défaut critique et doit être rejetée si :

- elle contient une matière non dérivée de la volaille et qui pose une menace pour la santé humaine (p. ex. : verre, etc.); ou
- elle dégage une odeur distincte et persistante qui provient d'une matière non dérivée de la volaille et qui pose une menace pour la santé humaine (p. ex. : solvants, mazout, etc.).

- **Contamination**

Une carcasse ou morceau de volaille est considérée comme étant non conforme si elle comporte de la bile, de l'ingesta ou matières étrangères inoffensives. La présence de matières fécales résultera au rejet du lot.

- **Autres défauts**

Une unité d'échantillonnage est considérée comme étant non conforme si elle présente l'un ou l'autre des défauts suivants :

- Déshydratation (brûlure par le froid), lorsque plus de 10 % de la surface est atteinte;
- Suréchaudage, carcasses à chair foncée et saignée imparfaite.

Tout signe de ce qui précède est considéré comme un défaut critique, majeur ou mineur, conformément aux « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés.

#### **D.5.3. Mauvaise transformation du produit**

Les défauts suivants sont attribuables à une mauvaise transformation du produit et auraient dû être éliminés auparavant :

- Défauts d'habillage et de transformation (présence de parties de viscères ou de plumes);
- Défauts de parage (pathologies, contusions et gales parables);
- Os dans les parties de volaille désossées.

Tout signe de ce qui précède est considéré comme un défaut majeur ou mineur, conformément aux « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés.

## **D.6. Méthodes d'examen**

### **D.6.1. Définitions**

- **Inspection**

Examen visuel d'un sous-échantillon de carcasses ou de morceaux de volaille dans le but de détecter la présence de défauts.

- **Sous-échantillon**

Portion représentative du contenu d'une unité d'échantillonnage prélevée aux fins d'inspection.

- **Taille de l'échantillon (n)**

Nombre d'unités d'échantillonnage constituant l'échantillon total prélevé sur le lot.

- **Taille du lot (N)**

Nombre de contenants (boîtes, bacs ou combos) de taille, de type et de style semblables qui ont été transformés dans des conditions identiques. Plus précisément, la taille du lot peut être le nombre de contenants (boîtes, bacs ou combos) issus d'une période de production spécifiée ou d'un envoi entrant ou sortant.

- **Tri**

Enlèvement de tout produit présentant un défaut (Uniquement permis pour le produit domestique; il n'est pas permis de trier ou de retravailler le produit non-satisfaisant d'un chargement d'importation.)

- **Unité d'échantillonnage**

Contenant (boîte, bac ou combo) examiné en tant qu'unité distincte.

- **Unité non conforme**

Unité d'échantillonnage dont un sous-échantillon dépasse le nombre de défauts permis comme il est indiqué dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille ».

- **Valeur d'acceptation (Ac)**

Nombre maximal d'unités non conformes dans l'échantillon en vertu duquel le lot peut être accepté, les exigences du présent document ayant été respectées.

### **D.6.2. Portée**

Aux paragraphes suivants, on décrit la méthodologie à suivre pour l'examen des carcasses et des morceaux de volaille. L'examen porte sur les produits d'un lot défini (N) à l'état frais ou tempéré et vise à détecter la présence de défauts regroupés dans l'une

ou l'autre des catégories suivantes : dégradation du produit, insalubrité du produit et mauvaise transformation du produit.

### **D.6.3. Présentation du lot**

Il est demandé à l'établissement de présenter le lot :

- à un endroit où la sécurité de l'inspecteur est assurée;
- de manière que chacune de ses unités ait une chance égale d'être échantillonnée;
- en le répartissant uniformément pour faciliter la détermination de sa taille;
- de manière que l'espace principal de chaque contenant d'expédition soit bien visible pour l'inspecteur; et
- à un endroit où l'inspecteur dispose de l'espace nécessaire pour prélever des échantillons sur le lot et examiner visuellement ce dernier pour s'assurer qu'il n'a pas été endommagé durant le transport.

L'inspecteur doit mener une inspection globale du lot, ce qui comprend une vérification de l'état général, des étiquettes, des quantités et de l'exactitude de la documentation connexe.

### **D.6.4. Procédure d'inspection**

L'inspecteur doit examiner à fond toutes les carcasses et tous les morceaux de volaille, conformément aux sections D.6.5.2, « Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention », et D.6.5.3, « Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos ». Voici les autres exigences à respecter à cet égard :

- Tous les défauts trouvés dans le lot doivent être consignés, enlevés et identifiés de manière qu'on puisse retracer les carcasses et morceaux correspondants et l'unité d'échantillonnage dans laquelle ils ont été trouvés;
- Si le lot est rejeté, il faut mettre de côté tous les défauts trouvés, les carcasses et morceaux correspondants ainsi que l'unité d'échantillonnage dans laquelle ils ont été trouvés, pour le cas où un examen des défauts serait exigé;
- Si le lot est accepté, tous les défauts trouvés dans le produit inspecté doivent être éliminés; et
- Les carcasses ou morceaux de volaille trouvés exempts de défauts durant l'inspection doivent être retournés dans le lot.

### **D.6.5. Échantillonnage**

#### **D.6.5.1. L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen organoleptique**

L'échantillonnage des lots aux fins de l'examen organoleptique du produit doit être effectué en conformité avec les exigences du Codex Alimentarius FAO/OMS « Plans d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées » comme suit.

#### **D.6.5.2. Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention**

- L'unité d'échantillonnage est une boîte ou un bac;
- Calculer le nombre de boîtes ou de bacs (N) dans le lot;
- Utiliser le poids indiqué sur l'étiquette pour déterminer le poids net d'une boîte ou d'un bac; retirer le nombre de boîtes/bacs requis selon le plan d'échantillonnage du tableau D.8.1 ou D.8.2, selon le poids net moyen des boîtes ou des bacs;

- Les plans d'échantillonnage indiquent la taille minimale de l'échantillon (n) à prélever. L'inspecteur choisit les échantillons au hasard en utilisant la procédure d'échantillonnage aléatoire. S'il le juge nécessaire, l'inspecteur peut prélever un échantillon d'une taille plus importante que la taille minimale spécifiée, à la condition que cela corresponde à l'un des niveaux d'échantillonnage indiqués au tableau D.8.1 ou D.8.2. Dans le cas d'un envoi de produits importés, les boîtes doivent être présélectionnées par le système de suivi des importations;
- L'unité d'échantillonnage doit être suffisamment tempérée pour permettre une inspection en profondeur;
- Pour chaque unité d'échantillonnage, choisir un sous-échantillon représentatif constitué d'au moins 10 % du produit.
- Dans chaque sous-échantillon, examiner les carcasses ou les morceaux à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts mineurs, majeurs ou critiques, comme il est indiqué à la section D.7 « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille ». *Tout défaut critique entraîne le rejet du lot. Si un sous-échantillon comporte au moins un défaut majeur ou deux défauts mineurs, l'unité d'échantillonnage correspondante est considérée comme étant non-conforme;*
- Au moyen de la valeur d'acceptation (Ac) correspondant au niveau du plan d'échantillonnage choisi précédemment, déterminer l'acceptabilité du lot selon le nombre d'unités d'échantillonnage non conformes. Si ce nombre est inférieur ou égal à la valeur d'acceptation, le lot est accepté; autrement, le lot est rejeté;
- Dans le cas d'un produit canadien, si le lot est rejeté en fonction du plan d'échantillonnage approprié en raison de défauts attribuables à une mauvaise transformation du produit, le lot peut être trié et réinspecté selon le même plan d'échantillonnage qu'auparavant. Cependant, aux fins de réinspection, chaque sous-échantillon à examiner doit être constitué de 20 % du produit que renferme l'unité d'échantillonnage correspondante.

#### **D.6.5.3. Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos**

- Conformément au tableau D.8.3, au moins 13 contenants combos du lot doivent être échantillonnés au hasard (un contenant combo plein pèse environ 1 000 kg). Si le lot comprend moins de 13 contenants combos, chaque combo doit alors être inspecté;
- Le contenant combo doit être suffisamment tempéré pour permettre une inspection de l'échantillon représentatif;
- Prélever un sous-échantillon\* représentatif de 50 kg sur chaque contenant combo sélectionné;
- Dans chaque contenant combo, examiner les carcasses ou les morceaux de volaille à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts mineurs, majeurs ou critiques, comme il est indiqué à la section D.7 « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille ». *Tout défaut critique entraîne le rejet du lot. Si un sous-échantillon comporte au moins cinq défauts majeurs, dix défauts mineurs ou toute combinaison de dix défauts mineurs et majeurs, le contenant combo correspondant est considéré comme étant non-conforme;*
- Au moyen de la valeur d'acceptation (Ac) correspondant au nombre de contenants combos dans le lot, déterminer l'acceptabilité du lot selon le nombre d'unités d'échantillonnage non conformes. Si ce nombre est égal ou inférieur à la valeur d'acceptation, le lot est accepté; autrement, le lot est rejeté;
- Dans le cas d'un produit canadien, si le lot est rejeté après que l'on ait suivi les étapes décrites précédemment en raison de défauts attribuables à une mauvaise transformation du produit, le lot peut être trié et réinspecté en suivant les mêmes étapes. Cependant, aux fins de réinspection, le sous-échantillon sélectionné sur chaque combo doit avoir un poids deux fois plus élevé que le poids initial, et les critères d'acceptation du lot doivent être adaptés en proportion.

\* Si on sélectionne un contenant combo non rempli à pleine capacité, prélever pour l'inspection un échantillon représentatif correspondant à 5 % du poids du combo. *Tout défaut critique entraîne le rejet du lot. Si le sous-échantillon comporte au moins d défauts majeurs, 2d défauts mineurs ou toute combinaison de 2d défauts (majeurs et mineurs), le contenant combo sera considéré comme étant non conforme.*

d = poids unitaire du combo (kg) / 200

À noter : d et 2d sont arrondis au prochain nombre entier.

#### D.7. Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille

TYPE	DESCRIPTION	CLASSIFICATION
<b>Dégradation du produit</b>		
• Odeurs	Odeurs atypiques persistantes et distinctes.	Critique
• Couleur	Couleur verdâtre distincte.	Critique
• Limon	Viande humide et visqueuse à l'aspect gélatineux. <b>À noter :</b> Certaines méthodes d'habillage (échaudage léger et abattage rituel) peuvent donner à des carcasses salubres un aspect collant au touché; cette caractéristique ne correspond pas au limon aux fins de ce programme.	Critique
<b>Insalubrité du produit</b>		
• Matières étrangères	Matières étrangères > de 3 mm entraîne le rejet du lot comme par exemple : - Verre, bois, métal, etc.	Critique
	Matières étrangères couvrant une surface > de 25 mm dans sa plus grande dimension comme par exemple : - Graisse, plumes non attachées, contamination biliaire, sac embryonnaire, contenu du jabot, ingesta, souillures ou taches trop nombreuses pour être dénombrables; - La rate et/ou une vésicule biliaire entière.	Majeur
	Matières étrangères couvrant une surface ≤ 25 mm dans sa plus grande dimension comme par exemple : - Graisse, plumes non attachées, contamination biliaire, sac embryonnaire, contenu du jabot, ingesta, souillures ou taches trop nombreuses pour être dénombrables; - Partie de rate et/ou de vésicule biliaire.	Mineur
• Poils	Chaque incidence de 26 poils ≥ à 6 mm dans un sous-échantillon compte pour un défaut	Mineur
• Matières fécales	Toutes matières (solide, liquide ou taches) provenant du tractus gastro-intestinal inférieur.	Critique
• Pathologie	Tout signe de lésions pathologiques telles que cellulite, salpingite, tumeurs, aérosacculite, péritonite.	5 défauts majeurs

TYPE	DESCRIPTION	CLASSIFICATION
• Autres	Lésions, gales ou tissus inflammatoires > de 13 mm dans leur plus grande dimension ou groupes de petites lésions à proximité immédiate couvrant une surface > de 13 mm.	Majeur
	Lésions, gale ou tissus inflammatoires mesurant de 3 à 13 mm dans leur plus grande dimension.	Mineur
<b>Mauvaise transformation du produit</b>		
• Contusions	Contusion de couleur noire ou verte, > de 25 mm dans sa plus grande dimension.	Majeur
	Contusion de couleur noire ou verte, mesurant de 6 à 25 mm dans sa plus grande dimension.	Mineur
	Contusion, autre que de couleur noire et/ou verte, > de 13 mm * Ne pas compter comme des défauts les contusions de très petites dimensions (moins de 13 mm – pièce de dix sous) autre que de couleur noire et/ou verte, et les légères rougeurs de la peau.	Mineur
• Poumons	Portion ≥ à 6 mm.	Mineur
• Trachée	Toute portion identifiable	Mineur
• Glande uropygienne	Fragment(s) reconnaissable(s) de un ou des deux lobes uropygiens.	Mineur
• Kystes du bréchet	Nodules enflammés, remplis de fluides ou de pus.	Mineur
• Fractures ouvertes	Toutes fractures ouvertes à l'exclusion de la cage thoracique.	Mineur
• Mutilation	Mutilation importante.	Mineur
• Bourse de Fabricius	Bourse de Fabricius ou partie identifiable de celle-ci.	Mineur
• Jabot	Tout jabot complet.	Majeur
	Toute portion du jabot incluant la muqueuse.	Mineur
• Intestin/cloaque	Toute portion identifiable de l'intestin ou du cloaque.	= 5 défauts majeurs
	Toute portion identifiable de l'oesophage, de l'estomac glandulaire ou du gésier.	Mineur
• Patte longue	Recouvrement complet de l'articulation tibio-tarsienne avec ≥ de 3 mm (les deux condyles sont recouverts).	Mineur
• Reins ou testicules/ovaires	Reins ou testicules/ovaires dans le cas de poulets pesant plus de 2 kg ou de canards pesant plus de 3 kg.	Mineur
• Organes reproducteurs	Organes reproducteurs dans le cas de poules de réforme.	Mineur

TYPE	DESCRIPTION	CLASSIFICATION
• Os	Dans le cas de morceaux désossés Tout os > que 1 cm	Majeur
	Tout os de 3 mm à 1 cm.	Mineur
• Plumes ou sicots	25 mm ou moins : Chaque multiple de 8 compte pour un défaut.	Mineur
	Plus de 25 mm : Chaque multiple de 2 compte pour un défaut.	Mineur
• Têtes	Dans les cas de carcasses habillées non désignées comme des carcasses avec « tête et pattes attachées ».	Majeur

#### D.8. Plans d'échantillonnage pour les carcasses et morceaux de volaille

##### D.8.1. Unité d'échantillonnage de moins de 4,5 kg

NIVEAU	TAILLE DU LOT (N)	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (n)	Ac
1	2 400 ou moins	13	2
2	de 2 401 à 15 000	21	3
3	de 15 001 à 24 000	29	4
4	de 24 001 à 42 000	48	6
5	de 42 001 à 72 000	84	9

##### D.8.2. Unité d'échantillonnage de 4,5 kg ou plus

NIVEAU	TAILLE DU LOT (N)	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (n)	Ac
1	600 ou moins	13	2
2	de 601 à 2 000	21	3
3	de 2 001 à 7 200	29	4
4	de 7 201 à 15 000	48	6
5	de 15 001 à 24 000	84	9

##### D.8.3. Unité d'échantillonnage correspondant à un contenant combo

NIVEAU	TAILLE DU LOT (N)	TAILLE DE L'ÉCHANTILLON (n)	Ac
1	2 ou moins	tous	0
2	de 3 à 8	tous	1
3	de 9 à 12	tous	2
4	13 ou plus	13	2

**D.9. Registre**

Un exemplaire du registre de réinspection de la volaille est disponible à l'annexe A du présent chapitre

**D.10. Exemples****D.10.1. Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des boîtes ou des bacs de manutention****Exemple 1)**

*Boîtes de 17 990 kg de carcasses de poulet entier emballées dans des boîtes de 18 kg.*

- Le nombre de boîtes dans le lot est de 1 000;
- Le poids net d'une boîte est de 18 kg; par conséquent, utiliser le niveau d'échantillonnage 2 du tableau D.8.2;
- Le plan d'échantillonnage indique que, pour un lot de 1 000 boîtes, la taille de l'échantillon est de 21 boîtes;
- Choisir les 21 boîtes au hasard dans le lot;
- Les 21 boîtes doivent être suffisamment décongelées pour permettre l'inspection;
- Choisir un sous-échantillon représentatif constitué de 10 % du produit de chaque boîte, soit une carcasse pesant 1,8 kg ou le plus petit nombre de carcasses pesant ensemble 1,8 kg;
- Dans chaque sous-échantillon, examiner les carcasses à l'égard des défauts et déterminer s'il s'agit de défauts critiques, majeurs ou mineurs, conformément aux « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document.

Supposons que l'inspection révèle les défauts suivants :

Boîte n° 3 – 1 défaut majeur

Boîte n° 8 – 1 défaut mineur

Boîte n° 12 – 1 défaut mineur

Boîte n° 15 – 1 défaut majeur et 2 défauts mineurs

Boîte n° 20 – 2 défauts mineurs

- Dans ce cas, les boîtes n<sup>os</sup> 3, 15 et 20 sont considérées comme étant non conformes, car leurs sous-échantillons comportent au moins 1 défaut majeur, deux défauts mineurs ou les deux;
  - Selon la valeur d'acceptation (Ac), égale à 3, ce lot devrait être accepté, car 3 unités d'échantillonnage non conformes sont permises dans l'échantillon choisi au hasard de 21 boîtes.

Si l'inspecteur estime qu'il est nécessaire de prélever sur le lot un échantillon de plus grande taille, on devrait procéder à un échantillonnage aléatoire de 29 boîtes aux fins d'inspection. Suivant le classement des défauts détectés conformément à la démarche décrite précédemment, une décision devrait être prise sur l'acceptabilité du lot selon la valeur d'acceptation correspondante, égale à 4.

**D.10.2. Carcasses ou morceaux de volaille emballés dans des contenants combos****Exemple 1)**

*Cinq contenants combos de carcasses de volaille (environ 1 000 kg par contenant combo).*

- Les contenants combos doivent être suffisamment décongelés pour permettre l'inspection;
- Prélever un échantillon représentatif de 50 kg sur chaque combo;
- Examiner les carcasses à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts critiques, majeurs ou mineurs, comme il est indiqué dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document;

Les résultats de l'inspection sont les suivants :

Combo n° 1 – 1 défaut critique, 1 défaut majeur et 4 défauts mineurs  
Combo n° 2 – 3 défauts majeurs et 3 défauts mineurs  
Combo n° 3 – 5 défauts majeurs et 8 défauts mineurs  
Combo n° 4 – 2 défauts majeurs et 12 défauts mineurs  
Combo n° 5 – 4 défauts majeurs et 9 défauts mineurs

- Conformément aux valeurs d'acceptation et de rejet, les contenants combos n<sup>os</sup> 1, 3, 4 et 5 seraient rejetés, car ils dépassent les valeurs d'acceptation de zéro défaut critique, de quatre défauts majeurs et de neuf défauts mineurs ou d'une combinaison de neuf défauts majeurs ou mineurs;
- Conformément au tableau D.8.3, le nombre maximal de contenants combos non conformes permis est de 1. Dans cet exemple, le lot serait rejeté, car 4 combos non conformes ont été trouvés. Le lot serait aussi immédiatement rejeté car on y aurait décelé un défaut critique.

**Exemple 2)**

*Un contenant combo de morceaux de volaille (500 kg)*

- Le contenant combo doit être suffisamment décongelé pour permettre l'inspection;
- Étant donné que l'unité d'échantillonnage est de moins de 1 000 kg, prélever un échantillon représentatif équivalent à 5 % du poids total du combo.
- La taille de l'échantillon est de  $500 \text{ kg} \times 0,05 = 25 \text{ kg}$ ;
- Examiner les morceaux de volaille à l'égard des défauts; s'ils en comportent, déterminer s'il s'agit de défauts critiques, majeurs ou mineurs, comme il est indiqué dans les « Critères de classification des défauts applicables aux carcasses et aux morceaux de volaille » annexés au présent document.

Les résultats sont les suivants : 1 défaut majeur et 4 défauts mineurs;

- Calculer les critères d'acceptation et de rejet en utilisant la formule figurant à la section D.6.5.3 du présent document. Le nombre de défauts majeurs permis est de 2,5 (500 kg divisé par 200), arrondi à 3. Le nombre de défauts mineurs permis est de 5 (2 fois 2,5);
- Pour cet exemple, l'échantillon est accepté, car les défauts détectés ne dépassent pas les valeurs d'acceptation correspondant à 3 défauts majeurs, à 5 défauts mineurs ou à une combinaison de 5 défauts majeurs et mineurs.