

Manuel de procédures de l'abattoir mobile du Yukon



Préparé en 2020 par :
Tum Tum's Black Gilt Meats
C. P. 20228
Whitehorse (Yukon) Y1A 7A2

Table des matières

Préparé par : Tum Tum's Black Gilt Meats C. P. 20228, Whitehorse (Yukon) Y1A 7A2	i
Table des matières	iii
1. Introduction	1
A. Vente au détail et vente à la ferme	2
B. Rôles et responsabilités	3
Éleveur ou producteur	3
Exploitant de l'abattoir	4
Inspecteur de viandes	4
Transformateur ou boucher	5
C. Chronologie des événements	7
D. Rôle du gouvernement, lois et réglementation applicables	8
Ressources à Whitehorse	8
Règlements territoriaux	8
Règlements fédéraux et références	9
E. Sécurité à l'abattoir	10
2. Réservation de l'abattoir	12
3. Préparatifs d'abattage	13
A. Préparatifs de l'éleveur	13
B. Préparatifs de l'exploitant de l'abattoir	14
C. Préparatifs de l'inspecteur de viandes	15
4. Abattage et éviscération	16
A. Utilisation du pistolet d'abattage	17
Bisons	18
Bovins et yaks	18
Wapitis	18
Porcs et sangliers	19
Moutons et chèvres	20
Lapins	20
B. Habillage et éviscération	22
Bisons, bovins, wapitis et yaks	22
Bovins	23
Wapitis	24
Porcs et sangliers	24
Moutons et chèvres	25
Lapins	25
C. Quantités minimales et maximales et abattage de plus d'une espèce	26
D. Rôle de l'inspecteur de viandes	27

5. Élimination des déchets et nettoyage après l'abattage	28
A. Matériel à risque spécifié	28
B. Autres déchets	30
Enfouissement	30
Compostage	30
Recyclage	31
Combustion	31
C. Entretien de l'abattoir mobile	33
Eau chaude	34
Solution de chlore	34
Solution d'acide lactique	34
D. Assainissement de l'abattoir mobile	35
E. Démobilisation	37
F. Utilisation de l'abattoir mobile par temps froid	37
6. Transport, découpe et emballage	38
A. Vente à la ferme	38
B. Vente au détail	38
C. Transport	39
7. Plaintes	39
Références	41
Annexe	43
Programme de sécurité de l'abattoir mobile	43
Table des matières – Pratiques de travail sécuritaires (PTS)	52
Code de procédures uniformisées d'assainissement	74
1. Assainissement préalable	74
2. Assainissement subséquent	77
Liste d'inspection quotidienne : avant, pendant et après	79
Procédure uniformisée de traitement de l'eau	82
Procédure uniformisée de chargement et de déchargement de l'échaudeuse-épileuse	83
Procédure uniformisée de préparation de l'échaudeuse-épileuse	85
Procédure uniformisée d'utilisation de l'échaudeuse-épileuse	86
Procédure uniformisée de nettoyage de l'échaudeuse-épileuse	88
Procédure uniformisée de collecte du sang destiné à la consommation humaine	89
Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des bovins et des yaks	91
Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des wapitis	92

Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des porcs	93
Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des moutons et des chèvres	94
Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des lapins	95
Procédure uniformisée d'installation sur le chevalet (bovins, wapitis et yaks)	96
Procédure uniformisée de dépouillement (bovins, wapitis et yaks)	97
Procédure uniformisée d'ablation du pis ou du pénis (bovins, wapitis et yaks)	99
Procédure uniformisée d'ouverture du poitrail (bovins, wapitis et yaks)	100
Procédure uniformisée de dégagement et de ligature de l'œsophage (bovins, wapitis et yaks)	101
Procédure uniformisée d'élévation à mi-hauteur et de dégagement du rectum (bovins, wapitis et yaks)	102
Procédure uniformisée d'élévation complète et d'éviscération (bovins, wapitis et yaks)	104
Procédure uniformisée d'épilage et d'éviscération (porcs et sangliers)	105
Procédure uniformisée de dépouillement et d'éviscération (moutons et chèvres)	107
Procédure uniformisée de fente de la carcasse (bisons, yaks, wapitis, porcs et bovins de moins de trente mois)	108
Procédure uniformisée d'installation des crochets à roulette (toutes espèces confondues, à l'exception des lapins)	109
Procédure uniformisée de fente de la carcasse (bovins de plus de trente mois)	110
Procédure uniformisée de parage final, de lavage et de pulvérisation d'acide lactique	111
Procédure uniformisée d'habillage et d'éviscération (lapins)	112
Procédure uniformisée de démobilisation	113
Fiche de données de sécurité sur les désinfectants	115
<i>Fiche de données de sécurité – EAU DE JAVEL</i>	<i>115</i>
<i>Fiche de données de sécurité – LIQUIDE VAISSELLE</i>	<i>118</i>
<i>Fiche de données de sécurité – ACIDE LACTIQUE</i>	<i>122</i>

1. Introduction

Au début de l'automne 2006, le premier abattoir mobile du Canada faisait son arrivée au Yukon pour y être exploité.

Logé dans une semi-remorque conçue sur mesure pour les conditions du Yukon, l'abattoir mobile propose des services d'abattage, d'inspection et de transport réfrigéré des viandes rouges (bœuf, bison, porc, wapiti, mouton, chèvre). L'avant du véhicule abrite un local technique et une chambre froide pouvant accueillir jusqu'à 8 bisons, bovins de boucherie ou wapitis, 15 porcs ou 20 petits animaux comme des moutons ou des chèvres. L'arrière du véhicule est muni de treuils de levage pour hisser l'animal sur la table de travail ainsi que du matériel nécessaire pour le dépouillement et l'éviscération.

L'abattoir mobile, conjointement avec les exploitations agricoles, offre tout le nécessaire pour satisfaire aux exigences réglementaires en matière de transformation de la viande destinée à la vente au détail. Un inspecteur de viandes du gouvernement du Yukon assure les services d'inspection pendant l'abattage et veille à ce que les exigences des règlements fédéraux et territoriaux soient respectées ou surpassées. Pour la viande destinée à la vente au détail, l'abattoir mobile peut ensuite offrir un service de transport réfrigéré des carcasses estampillées (approuvées par l'inspecteur de viandes) vers une entreprise approuvée de transformation de la viande qui en assurera l'entreposage sous froid, la maturation, le dépeçage et l'emballage. Les carcasses non estampillées (qui ne sont pas destinées à la vente au détail) peuvent être ramassées ou transportées par l'éleveur ou le client.

Les éleveurs peuvent maintenant, soit directement, soit par l'intermédiaire du transformateur de viandes, vendre des produits inspectés (estampillés) à des marchés, des restaurants, des traiteurs et même des ménages du Yukon.

Les abattoirs mobiles présentent le net avantage de soumettre les bêtes à un stress minimal, parce qu'il n'y a pas lieu de les charger dans un camion et de les transporter et qu'elles n'ont aucune interaction avec des animaux ou des êtres humains inconnus.

A. Vente au détail et vente à la ferme

L'abattoir mobile sert à transformer les viandes rouges d'élevage pour la consommation humaine en vue de leur vente au détail ou de leur vente à la ferme.

La disposition législative qui établit une distinction entre la viande transformée pour la vente au détail et celle destinée à la vente à la ferme est l'article 19 de la version révisée de la *Loi sur les produits agricoles* (2002).

- (1) *Il est interdit de vendre ou d'offrir de vendre un produit réglementé qui n'a pas été approuvé par un inspecteur en conformité avec les règlements applicables.*
- (2) *Le paragraphe (1) n'interdit pas la vente de gré à gré, à titre exceptionnel, d'un animal vivant, autre que du gibier, élevé par le vendeur, que celui-ci aide ou non l'acheteur à abattre ou à dépecer l'animal.*

Pour ce qui est de la viande destinée à la vente au détail (marchés, restaurants ou traiteurs), les animaux doivent avoir été abattus dans une installation autorisée et inspectée, tel l'abattoir mobile. Un inspecteur de viandes doit en outre vérifier la santé de l'animal avant l'abattage ainsi que la qualité post mortem de la viande. L'inspecteur estampille la carcasse avant qu'elle soit expédiée vers un centre de transformation (découpe et emballage) approuvé.

Au Yukon, l'interprétation de la réglementation autorise à certaines conditions la vente de viandes non inspectées (vente à la ferme). Il incombe alors à l'éleveur de prendre les précautions voulues pour mettre en vente un produit sain. La viande destinée à la vente à la ferme ne peut être vendue à un commerce de détail, un marché agricole, un restaurant ou un traiteur.

L'inspecteur de viandes est présent en tout temps pendant la transformation de la viande dans l'abattoir mobile. Pour maintenir son statut de produit inspecté, la viande doit être transportée du point d'abattage vers un centre approuvé de découpe et emballage dans un véhicule approuvé, comme l'abattoir mobile. Si la viande échappe à cette procédure d'inspection en n'importe quel point de la livraison au consommateur, elle perd son statut de produit inspecté et ne peut plus être vendue au détail.

B. Rôles et responsabilités

Il importe que toutes les parties à la chaîne de production alimentaire soient au fait des exigences de salubrité et des vecteurs de transmission de maladies afin qu'elles puissent prendre les mesures voulues pour réduire les risques. Pour éviter toute méprise possible et garantir que le processus respecte ou dépasse les exigences des lois fédérales et territoriales sur la salubrité alimentaire et l'hygiène du milieu, les rôles de chacun doivent être clairement définis en ce qui a trait à l'utilisation de l'abattoir mobile.

Éleveurs ou producteurs

Du point de vue légal et éthique, l'éleveur a la responsabilité, avant l'abattage, de veiller à la santé et au bien-être de ses bêtes. La ferme doit être dotée de dispositifs d'aide à la manipulation permettant de diriger l'animal en toute sécurité et sans le stresser. Les bêtes placées dans l'aire d'attente doivent pouvoir se mettre à l'abri du soleil direct ou de la pluie et avoir accès à de l'eau potable.

L'éleveur doit fournir à l'inspecteur de viandes les renseignements demandés sur les animaux à abattre. Il devra notamment lui indiquer l'âge, les marques d'identification et les antécédents médicaux des bêtes.

Il lui incombe de réserver les services de l'abattoir ainsi que les services de maturation ou de découpe dont il a besoin.

Il veillera à ce que l'abattoir mobile ait accès à un espace dégagé situé à au moins 30 mètres (100 pieds) de tout puits d'eau potable. Si une source d'eau locale est utilisée dans l'abattoir mobile, un échantillon d'eau devra être prélevé et envoyé au moins 15 jours avant l'abattage au Service d'hygiène du milieu pour qu'il effectue une analyse bactériologique. De plus, l'eau de surface et l'eau d'un puits de moins de 15 mètres de profondeur devront être filtrées et désinfectées par UV. Dans certains cas, même si l'eau utilisée provient d'une source souterraine fiable, la désinfection au moyen d'un désinfectant approuvé comme le chlore pourrait être exigée pour la distribution ou l'entreposage.

L'éleveur est responsable de l'élimination de la totalité des déchets, y compris du matériel à risque spécifié (MRS). Pour en savoir plus sur le matériel à risque spécifié, voir la page 28.

L'éleveur abattra lui-même ses bêtes au moyen d'une méthode approuvée, c'est-à-dire qu'elles devront être étourdiées avec une balle ou un pistolet d'abattage avant d'être saignées. L'abattoir mobile met un pistolet d'abattage à la disposition de ses clients.

S'il souhaite conserver les peaux, l'éleveur sera responsable de leur traitement (écharnage, salage, séchage, vente, etc.). Il devra par ailleurs en informer l'exploitant de l'abattoir avant le début de la procédure de dépouillement.

Exploitant de l'abattoir

Avant de réserver une date pour une opération d'abattage, l'exploitant s'assurera que l'éleveur a rempli le formulaire de demande de permis d'exploitation d'un abattoir mobile sur une ferme.

Il incombe à l'exploitant de s'acquitter de toutes les formalités administratives liées à l'utilisation de l'abattoir mobile. Il lui appartient notamment de :

- prévoir les dates d'abattage avec les éleveurs et l'inspecteur de viandes;
- préparer les factures, recevoir les paiements et gérer les remises;
- tenir des registres sur les opérations d'abattage, la gestion des déchets, la sécurité, l'entretien du matériel, le temps passé à chaque exploitation et la température aux jours d'abattage;
- de présenter des factures pour remboursement.

L'exploitant de l'abattoir nettoiera et désinfectera l'abattoir mobile, apportera les outils nécessaires, dépouillera et éviscérera les animaux à viande rouge de façon professionnelle et, sur demande, transportera les carcasses vers un centre de transformation (découpe et emballage). Il est important que l'exploitant fasse preuve de minutie et de précautions afin que toutes les parties de l'animal puissent être utilisées. Rappelons que les abats rouges et les peaux ajoutent souvent de la valeur à la vente d'un animal.

L'exploitant doit entretenir l'équipement et l'installation conformément aux exigences des normes d'inspection.

Inspecteur de viandes

L'inspecteur de viandes désigné en vertu de la *Loi sur les produits agricoles* doit se rendre sur les lieux avant l'abattage afin de vérifier l'état de santé des animaux vivants et de recueillir les renseignements exigés : âge, marques d'identification et antécédents médicaux des animaux à abattre. Pour garantir une manipulation sûre et adéquate des animaux destinés à l'abattoir, l'inspection ante mortem (avant la mort) doit être réalisée dans les 24 heures précédant l'abattage. Aucun animal à terre, malade, mourant ou mort ne pourra être traité dans l'abattoir mobile (à l'exception possible d'un animal récemment blessé, sur présentation d'un certificat vétérinaire délivré à la suite d'un examen post mortem).

L'inspecteur de viandes vérifiera que l'abattoir est conforme aux normes d'inspection, de même que les installations et le matériel de l'éleveur. L'inspecteur consignera dans un registre l'espèce, l'âge, le sexe, le caractère et les antécédents médicaux des animaux abattus et indiquera si la viande sera vendue au détail ou à la ferme.

Après l'éviscération, la tête, les organes et la carcasse sont inspectés. Si des anomalies sont constatées, l'inspecteur de viandes consulte un vétérinaire de la Section de la santé animale. Lorsqu'un animal semble malade ou souffrant, l'inspecteur a le pouvoir et le devoir de retirer l'animal ou des parties de celui-ci de la chaîne d'alimentation humaine.

Toute carcasse ou partie de celle-ci qui présente des anomalies sera étiquetée de manière visible avant d'être placée dans une installation de réfrigération approuvée, à une température d'au plus 4 °C, à l'écart des autres carcasses et des produits de viande destinés à la consommation humaine.

L'exploitant consultera alors le vétérinaire de la Section de la santé animale, qui pourrait demander des échantillons pour analyse. Ce n'est qu'après avoir consulté le vétérinaire et avoir analysé les échantillons, s'il y a lieu, que la décision sera prise de condamner l'animal ou des parties de celui-ci, ou bien de le déclarer propre à la consommation.

Transformateur ou boucher

La viande inspectée peut être expédiée uniquement à un transformateur ou à un boucher assujetti à la *Loi sur la santé et la sécurité publiques*.

L'éleveur et le boucher auront pris les dispositions voulues pour la maturation, la découpe et l'emballage ainsi que pour leur paiement, et ce, avant le début de l'opération d'abattage.

En général, si l'éleveur fait appel aux services de l'abattoir mobile, l'exploitant assure le transport et la livraison des carcasses traitées la journée même à une installation de découpe et d'emballage approuvée. L'éleveur ou le producteur qui choisit, pour quelque raison que ce soit, d'en assurer lui-même le transport doit toutefois respecter les exigences suivantes.

Les carcasses ou produits de viande inspectés (estampillés par l'inspecteur de viandes) qui sont transportés vers une autre installation en vue d'y être découpés et emballés, retransformés ou vendus au détail doivent être transportés dans un véhicule approuvé et selon une méthode approuvée au préalable par un agent d'hygiène du milieu du Yukon.

Les carcasses sont refroidies à une température d'au plus 4 °C (40 °F) avant d'être chargées. La température est vérifiée et consignée dans un registre avant le chargement. Elle doit être maintenue à 4 °C (40 °F) ou moins tout au long du transport. À l'arrivée à la boucherie, il faut confirmer que la température de la carcasse est d'au plus 4 °C (40 °F). Les températures sont consignées sur une feuille de contrôle.

Le véhicule servant au transport doit être exempt de tout élément ou matériau susceptible de contaminer la viande. Il devra être soigneusement nettoyé en prévision du transport.

Lors de son chargement et déchargement, la carcasse ne doit pas entrer en contact avec une surface susceptible d'être contaminée comme le plancher ou le sol. La totalité du matériel et des surfaces en contact avec la viande durant son transfert et son transport doit être nettoyée et désinfectée au préalable. Ils devront être faits d'un matériau non toxique, résistant à la corrosion et de qualité alimentaire.

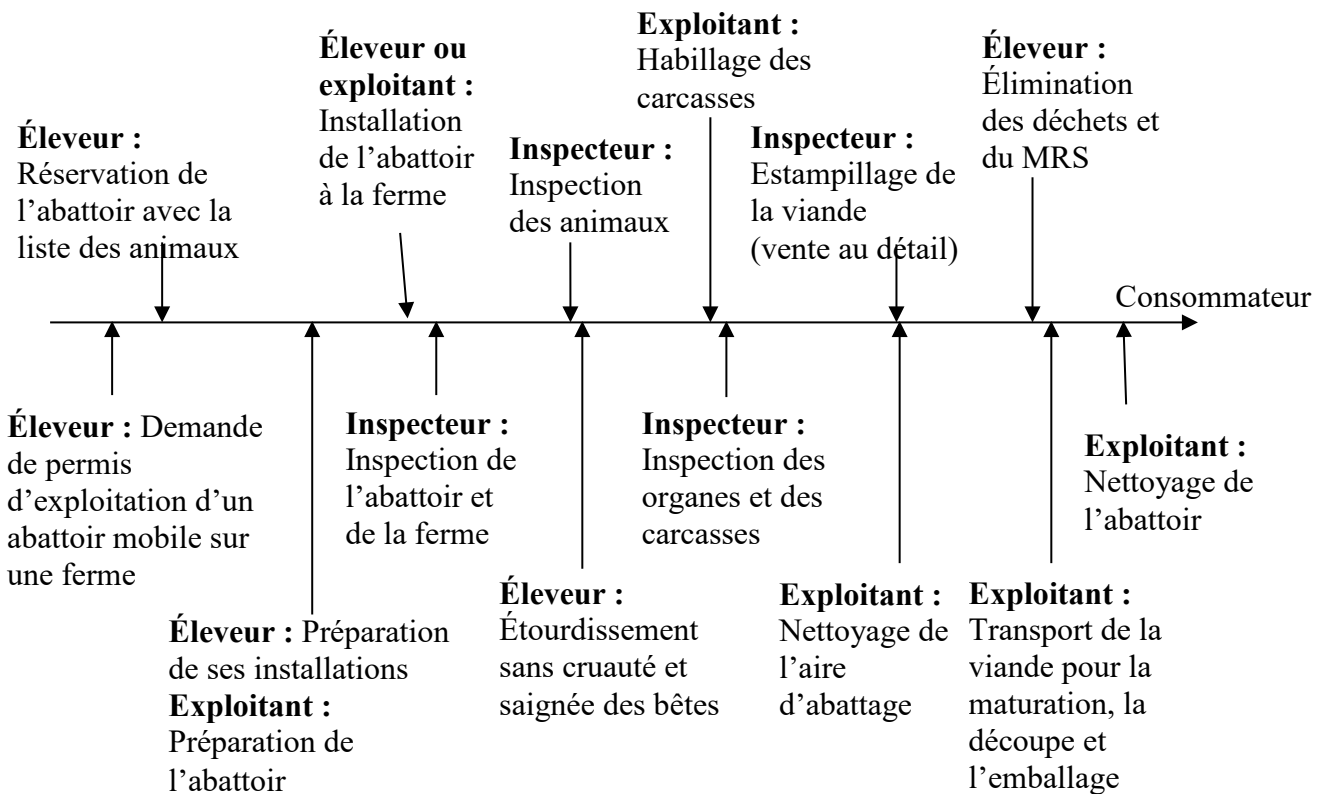
Les contenants doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation, mis à sécher à l'air libre et entreposés à un endroit approprié et de manière à éviter toute contamination.

Les couvercles des contenants, faits d'un matériau non toxique, résistant à la corrosion et de qualité alimentaire, doivent être conçus de manière à empêcher la contamination de la carcasse. Les contenants doivent être solidement fermés durant le transport.

Les accessoires de protection qui sont en contact avec la carcasse (comme les sacs de transport et les draps) doivent être approuvés par l'industrie comme étant compatibles avec les aliments.

Les blocs réfrigérants utilisés, le cas échéant, doivent être propres. La glace, s'il y a lieu, doit provenir d'une source approuvée.

C. Chronologie des opérations



D. Rôle du gouvernement, lois et réglementation applicables

La Direction de l'agriculture du gouvernement du Yukon supervise, en vertu de la *Loi sur les produits agricoles* et de ses règlements d'application, l'inspection des viandes provenant du Yukon. Les viandes provenant de l'extérieur du territoire sont nécessairement issues d'une installation enregistrée auprès des autorités fédérales.

Le Service d'hygiène du milieu du gouvernement du Yukon, quant à lui, assure l'application de la *Loi sur la santé et la sécurité publiques* et de ses règlements. La *Loi* et ses règlements définissent les exigences à respecter en ce qui concerne la salubrité alimentaire, la qualité de l'eau potable et l'élimination des déchets en vue de protéger la population contre les maladies.

Pour sa part, la Direction des programmes environnementaux veille à l'application du *Règlement sur les déchets solides*, qui établit les normes en matière d'élimination des déchets sur place qui se rattachent à l'utilisation de l'abattoir mobile.

De son côté, le gouvernement du Canada a édicté la *Loi sur les aliments et drogues*, la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et leurs règlements d'application. Tous les aliments offerts sur le marché au Canada sont soumis aux exigences en matière de salubrité et d'étiquetage qui découlent de ces lois. C'est l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui est chargée de leur application.

Ressources à Whitehorse

Service d'hygiène du milieu

2 Hospital Road

867-667-8391

Whitehorse (Yukon) Y1A 3H8

1-800-661-0408, poste 8391

Direction de l'agriculture, Énergie, Mines et Ressources

Édifice Elijah-Smith

300, rue Main, bureau 320

C.P. 2703

867-667-5838

Whitehorse (Yukon) Y1A 2C6

1-800-661-0408, poste 5838

Ministère de l'Environnement

10 Burns Road (en face de l'aéroport)

C.P. 2703

867-667-5683

Whitehorse (Yukon) Y1A 2C6

1-800-661-0408, poste 5683

Règlements territoriaux

Loi sur les produits agricoles (Yukon)

Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes

[Manuel de procédures de l'abattoir mobile du Yukon pour 2020](#)

www.gov.yk.ca/legislation/acts/agpr.pdf

Loi sur la santé et la sécurité publiques

Règlement concernant la santé publique

www.gov.yk.ca/legislation/regs/co1958_079.pdf

Loi sur l'environnement

Règlement sur les déchets solides

http://www.gov.yk.ca/legislation/regs/oic2000_011.pdf

Règlements fédéraux et références

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments

<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/c-16.5/>

Règlement sur la salubrité des aliments au Canada

<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2018-108/>

Agence canadienne d'inspection des aliments

Salubrité des aliments au Canada

Services d'inspection – animaux pour alimentation humaine et produits de viande

Produits de viande et animaux pour alimentation humaine

<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2018-108/>

Gouvernement du Canada

Règlement sur la santé des animaux

https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._296/

Gouvernement du Canada

Aliments et nutrition

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition.html>

Gouvernement du Canada

Loi sur les aliments et drogues

<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/c-27/>

Gouvernement du Canada

Règlement sur les aliments et drogues

https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/c.r.c.,_ch._870/

Manuel de procédures de l'abattoir mobile du Yukon pour 2020

E. Sécurité de l'abattoir

Le gouvernement du Yukon a à cœur d'assurer la sécurité de l'aire d'opération de l'abattoir. Le programme de sécurité de l'abattoir mobile a pour but de reconnaître les dangers en vue de les réduire ou de les éliminer.

Parmi ces dangers, mentionnons entre autres :

- glissade sur un plancher mouillé ou un sol gelé;
- obstacles en surplomb et chute d'objets;
- utilisation d'outils tranchants;
- exposition aux désinfectants;
- manipulation du dispositif d'étourdissement (arme à feu ou pistolet d'abattage);
- transport des animaux et des carcasses;
- manipulation des carcasses.

En vue d'éliminer ou de réduire les dangers à l'abattoir, toutes les personnes qui y travaillent doivent :

- porter des bottes de caoutchouc à crampons antidérapants et embout protecteur;
- porter un casque de sécurité et des protecteurs auditifs;
- se servir des mains-courantes pour entrer et sortir;
- affûter les outils de découpe et les garder en bon état;
- conserver les outils de découpe inutilisés dans un boîtier ou un espace de rangement;
- porter des gants résistants aux coupures;
- utiliser le bon calibre d'arme à feu pour étourdir les bêtes;
- positionner correctement la balle ou la cheville percutante;
- entraver les animaux lors de leur transport ou de leur installation dans l'abattoir;
- consulter les fiches de données de sécurité des nettoyeurs et désinfectants utilisés (voir l'annexe);
- veiller à ce qu'une trousse de premiers soins, des numéros d'urgence et des procédures en cas d'accident soient accessibles à un endroit connu;
- sensibiliser les travailleurs de l'abattoir et les éleveurs aux règles de sécurité.

Vous trouverez de plus amples renseignements sur le programme de sécurité de l'abattoir mobile, notamment sur les pratiques de travail sécuritaires liées à chaque tâche susceptible d'être accomplie à l'abattoir mobile, dans l'annexe intitulée « Programme de sécurité de l'abattoir mobile ».

Vous y trouverez entre autres les pratiques de travail sécuritaires relatives à ce qui suit :

- manipulation du matériel (levage);
- utilisation des appareils électriques et des cordons d'alimentation;
- chargement et remorquage du véhicule;
- abattage du bétail;
- maniement d'armes à feu;
- exposition au bruit dans l'abattoir;
- objets lourds en surplomb;
- surfaces de marche et de travail dans l'abattoir;
- travail avec des couteaux;
- travail avec de l'eau chaude;
- exposition à des agents pathogènes;
- escabeaux et échelles;
- conduite de véhicules;
- relations avec les clients;
- violence en milieu de travail;
- Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

Remarque

Si un incident se produit, l'exploitant de l'abattoir doit en informer immédiatement l'agent de développement agricole.

2. Réserve de l'abattoir

La première étape à suivre pour réserver l'abattoir mobile consiste à remplir la **Demande de permis d'exploitation d'un abattoir mobile sur une ferme**. Les éleveurs peuvent obtenir ce formulaire auprès de la Direction de l'agriculture du Yukon.

Étant donné que trois ministères différents interviennent dans le processus de transformation de la viande sur la ferme, cette demande doit être présentée au moins un mois avant la date envisagée pour l'abattage. L'éleveur aura ainsi le temps de se familiariser avec les règlements applicables et de préparer ses installations afin qu'elles respectent les exigences réglementaires.

Le formulaire dûment rempli peut être déposé au bureau de la Direction de l'agriculture (niveau 3 de l'édifice Elijah-Smith), être envoyé par la poste ou être transmis par courriel à agriculture@gov.yk.ca. Au besoin, le personnel du bureau pourra aider l'éleveur à remplir ce formulaire.

Une fois la demande approuvée, l'éleveur peut communiquer avec l'exploitant de l'abattoir qu'il a choisi afin de réserver ses services.

Il devra être prêt à répondre aux questions suivantes.

- Avez-vous rempli la demande de permis d'exploitation d'un abattoir mobile sur une ferme?
- Quelles sont vos préférences quant aux dates et heures? (Prévoir au moins trois options.)
- Combien d'animaux comptez-vous abattre, et de quelle espèce? (Nota : l'abattoir mobile traite les viandes rouges, mais pas le gibier ni la volaille.)
- À quel endroit l'abattage aura-t-il lieu? (Fournir des indications précises.)

L'exploitant de l'abattoir indiquera alors le prix de ses services. En temps normal, l'abattoir mobile est capable de traiter cinq (5) bisons, bœufs, wapitis ou yaks, jusqu'à 10 porcs, moutons ou chèvres, ou jusqu'à 75 lapins par jour, ce qui laisse assez de temps pour préparer les carcasses et les livrer à un centre de découpe et d'emballage.

Il incombe à l'éleveur de retenir, s'il y a lieu, les services de maturation et de découpe et emballage d'un centre de transformation.

Pour s'assurer d'obtenir les plages horaires désirées, il devra effectuer la réservation dès que possible. Enfin, pour retenir les services de l'abattoir mobile, l'éleveur doit avoir un minimum d'animaux à abattre, soit au moins deux (2) bisons, bœufs, yaks ou wapitis, quatre (4) porcs, moutons ou chèvres, ou 25 lapins.

3. Préparatifs d'abattage

Chaque personne qui prend part à l'opération d'abattage a son rôle à jouer. Il convient d'établir clairement qui fait quoi afin de faciliter le déroulement de l'opération et d'éviter des oublis malencontreux. Il est important que le lieu d'abattage soit préparé de sorte que tout le nécessaire soit à portée de main en temps voulu.

A. Préparatifs de l'éleveur

L'éleveur doit faire ses préparatifs de la manière indiquée dans sa demande. L'exploitation agricole, conjointement avec l'abattoir mobile, est tenue de fournir le nécessaire pour satisfaire aux exigences réglementaires de transformation d'un produit inspecté propre à la vente au détail.

L'éleveur préparera un site d'élimination des déchets ou obtiendra l'autorisation d'enlever les déchets de sa propriété.

Il devra mettre à la disposition de l'abattoir mobile un espace plat où se stationner. Non seulement la remorque est-elle haute et longue, mais elle est lourde et dispose de très peu de dégagement au sol. Aussi l'espace de stationnement et sa voie d'accès doivent-ils être plats et solides. La zone où l'abattage aura lieu doit être située à au moins 30 mètres (100 pieds) de tout puits d'eau potable.

L'éleveur étant tenu d'abattre ses bêtes à l'extérieur de l'abattoir mobile, il gagnera à prendre le temps d'aménager le secteur de sorte que l'abattoir soit situé aussi près que possible des aires de manipulation des animaux. Pour limiter les risques de contamination, le secteur doit être autant que possible exempt de poussière, de matière fécale et de boue. Les surfaces de béton sont idéales, mais du gravier compacté peut également convenir. Les chiens et autres animaux domestiques doivent être confinés à l'écart de la zone d'abattage.

L'éleveur, l'exploitant et l'inspecteur de viandes doivent avoir accès aux toilettes et à la station de lavage des mains de la ferme. Du savon et des serviettes jetables devront être mis à leur disposition. Toute personne susceptible d'entrer en contact avec la carcasse doit être en santé et porter des vêtements propres et lavables ou jetables. Toutes les parties prenantes à l'opération doivent connaître les risques et les méthodes de prévention de la contamination des viandes et de transmission de maladies.

L'abattoir mobile est muni d'un réservoir d'une capacité de 1350 litres (300 gallons). Si l'opération demande en une journée plus d'eau que ce volume, une source d'eau sur place sera nécessaire. Il faudra alors envoyer un échantillon d'eau de la ferme pour analyse 15 jours avant l'abattage et sa qualité devra être jugée satisfaisante sur le plan bactériologique. Ces analyses sont réalisées gratuitement par le Service d'hygiène du milieu, situé au 2 Hospital Road, à Whitehorse. L'éleveur devra se procurer un flacon à échantillons et prélever un échantillon d'eau. L'échantillon sera conservé au frais et envoyé pour analyse dans les 24 heures qui suivent le prélèvement. Les résultats seront prêts le jour ouvrable suivant.

L'éleveur doit être prêt à abattre ses bêtes et connaître la bonne méthode d'insensibilisation à la carabine ou au pistolet d'abattage. L'abattoir mobile met un pistolet d'abattage à la disposition de ses clients. Pour utiliser efficacement le pistolet d'abattage, il faut d'abord immobiliser l'animal. L'éleveur devra donc prévoir un moyen d'immobiliser l'animal en toute sécurité et savoir exactement où placer le coup pour l'espèce en question. Il devra en outre avoir préparé l'équipement nécessaire pour le hisser en vue de la saignée.

Les animaux doivent être à jeun depuis 8 à 12 heures, mais avoir accès à de l'eau potable en tout temps. En effet, il est plus facile de retirer un système digestif vide et le risque de rupture et de contamination de la viande se trouve réduit. L'éleveur doit également fournir un abri pour protéger ses bêtes des intempéries. Celles-ci ne doivent pas être entassées dans l'aire d'attente.

L'éleveur est responsable de l'élimination de la totalité des déchets. Il devra donc se procurer un permis l'autorisant à se débarrasser des déchets sur place auprès du ministère de l'Environnement. Il fournira en outre les contenants servant à stocker et transporter les déchets entre l'abattoir mobile et le lieu d'élimination. En ce qui concerne l'abattage de bovins de boucherie, les bêtes de plus de 30 mois sont plus à risque de développer l'encéphalopathie spongiforme bovine. Elles devront donc être abattues en dernier. Pour en savoir plus sur le matériel à risque spécifié, voir la page 28.

Si l'abattoir doit rester sur la ferme plus d'une journée, l'éleveur doit défrayer l'exploitant des coûts de réfrigération. Pour que la viande conserve son statut de produit inspecté propre à la vente au détail, les carcasses doivent demeurer dans la chambre froide de l'abattoir ou dans une chambre froide ayant fait l'objet d'une inspection jusqu'à ce qu'elles soient livrées à un centre approuvé de découpe et d'emballage.

B. Préparatifs de l'exploitant de l'abattoir

L'exploitant et toute personne appelée à travailler dans l'abattoir doivent apporter à la ferme leur équipement de protection personnelle (bottes à embout d'acier, casque de sécurité et gants résistant aux coupures). Le port de bijoux, y compris d'une montre, est interdit. Les travailleurs devront porter des vêtements de protection propres et hygiéniques. Ils devront soigneusement se laver les mains à l'eau chaude et au savon après avoir utilisé les toilettes, chaque fois qu'ils pénètrent dans la zone de travail et chaque fois qu'ils en sortent.

À son arrivée à la ferme, l'abattoir doit être prêt à l'emploi. L'exploitant aura au préalable rempli le réservoir d'eau, alimenté la génératrice et vérifié que le matériel est en bon état de marche. La chambre froide sera déjà en fonction et prête à recevoir les carcasses traitées. Les appareils d'éclairage doivent être en état de fonctionner. Une trousse de premiers soins bien garnie doit être accessible en tout temps.

Le plancher et l'équipement de l'abattoir mobile doivent être propres et désinfectés avant l'arrivée sur place. L'exploitant tiendra tous les produits de viande à l'écart de ce qui suit :

matières étrangères, métaux toxiques, produits chimiques nocifs, microorganismes pathogènes et organismes non pathogènes susceptibles de gâter la viande.

Les couteaux seront parfaitement affûtés de sorte que l'utilisateur n'ait pas à appliquer une force excessive. La main libre devra être protégée par un gant en maille d'acier. Les couteaux inutilisés seront rangés dans leur gaine et les couteaux émoussés seront remplacés avant l'arrivée à la ferme.

L'exploitant rappellera aux autres travailleurs les mesures de sécurité à respecter aux abords de l'abattoir et s'assurera que tous connaissent les procédures à suivre.

C. Préparatifs de l'inspecteur de viandes

L'inspecteur de viandes doit se présenter à la ferme avant l'abattage pour réaliser l'inspection ante mortem (avant la mort). Il observera les animaux au repos et en action et prendra en note toute anomalie constatée quant à la respiration, au comportement, à la démarche, à la posture ou la conformation, à la couleur, à la température ou à la présence de suppurations ou de protrusions. S'il juge qu'un animal est en mauvaise santé, celui-ci ne pourra être abattu ce jour-là.

L'inspecteur de viandes vérifiera et attestera que les préparatifs de l'éleveur et de l'exploitant de l'abattoir sont conformes aux normes en vigueur. Rappelons que l'application des normes d'assainissement fait partie intégrante de la responsabilité principale de l'inspecteur, à savoir assurer la salubrité des aliments.

Pour chaque animal, l'inspecteur prendra en note l'espèce, le numéro d'étiquette, l'âge, le sexe, le caractère, les médicaments récents et les antécédents médicaux. Il indiquera également si la viande sera vendue à la ferme ou estampillée pour la vente au détail. Le bétail provenant d'une autre exploitation agricole devra porter une étiquette de l'Agence canadienne d'identification du bétail.

Les services de l'abattoir mobile ne peuvent être retenus pour des animaux morts, mourants, à terre ou malades. La décision de déclarer l'animal apte à l'abattage revient à l'inspecteur de viandes. S'il juge à l'inspection ante mortem qu'un animal est inapte à l'abattage, l'inspecteur consultera un vétérinaire de la Section de la santé animale.

Celui-ci pourra délivrer un certificat d'abattage d'urgence s'il est d'avis que l'animal doit être abattu immédiatement en raison d'une blessure ET qu'une fois mort, il sera propre à la consommation humaine. Le même vétérinaire devra alors réaliser une inspection post mortem de la carcasse, de ses parties et des viscères et remettre un rapport à l'inspecteur de viandes.

4. Abattage et éviscération

L'éleveur doit fournir à l'inspecteur de viandes les renseignements nécessaires sur ses animaux. Il devra notamment lui indiquer l'âge, les particularités physiques, le sexe, les antécédents médicaux et les numéros d'étiquette de ses bêtes et lui préciser si la viande est destinée à la vente à la ferme ou à la vente au détail.

L'abattage en soi sera effectué par l'éleveur. Il pourra insensibiliser les animaux à la carabine ou avec le pistolet d'abattage que l'exploitant de l'abattoir mobile met à sa disposition. Si l'éleveur préfère utiliser le pistolet d'abattage, la tête de l'animal devra être immobilisée. Ce dispositif induit instantanément chez l'animal un état d'insensibilité qui devra perdurer jusqu'à la saignée afin de lui éviter des souffrances évitables.

L'étourdissement réduit le risque d'infliger des souffrances à l'animal avant et après la saignée, permet de l'immobiliser pour que la saignée soit plus facile et précise et atténue les convulsions que l'on observe chez les animaux saignés sans avoir été étourdis.

Une fois l'animal étourdi, l'éleveur le hissera en hauteur pour pratiquer l'incision de la saignée. Le sang de porc pourra être recueilli pour la consommation humaine à l'aide d'un tube de prélèvement sanguin en acier inoxydable d'un modèle approuvé. L'exploitant de l'abattoir et l'inspecteur de viandes s'assureront alors que le sang est recueilli adéquatement pour cet usage. Une fois saigné, l'animal sera hissé dans l'abattoir mobile à l'aide des palans intégrés et l'exploitant procédera à l'habillage et à l'éviscération. Les participants à l'opération devront veiller à ce que l'animal soit autant que possible exempt de boue, de poussière et de matière fécale.

S'il y a lieu, l'éleveur indiquera à l'exploitant de l'abattoir qu'il entend conserver les organes (cœur, foie, langue ou reins) pour la consommation humaine. L'inspecteur de viandes prélèvera les organes et les inspectera par palpation et, au besoin, par incision. Ce faisant, il veillera à ne pas déprécier la qualité de l'organe pour la transformation et la consommation humaine.

L'éleveur devra avoir préparé (nettoyé et désinfecté) des contenants de qualité alimentaire pour les organes inspectés et d'autres contenants pour les déchets issus de l'éviscération. L'éleveur est responsable de l'élimination de la totalité des déchets. Pour en savoir plus sur l'élimination du matériel à risque spécifié, voir la page 28.

L'inspecteur de viandes pourra exiger le parage ou la condamnation de toute partie de la carcasse qui est porteuse d'une anomalie, d'une maladie ou d'une affection susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou qu'il croit propre à dégoûter le consommateur. Si seule une petite partie est touchée, un parage devrait suffire. Si la partie touchée est plus étendue, la carcasse et les organes pourraient être condamnés en entier.

Si la viande de l'animal est destinée à la vente au détail et qu'elle est approuvée par l'inspecteur de viandes, celui-ci apposera sur la carcasse l'estampille « Yukon Approved (Plant 2) » après son transport et son entreposage dans la chambre froide.

Les carcasses approuvées de bovins de plus de 30 mois (PTM) recevront une estampille triangulaire portant le chiffre 3.

A. Utilisation du pistolet d'abattage

L'étourdissement peut être réversible (l'animal peut reprendre connaissance) ou irréversible (la méthode entraîne la mort).

L'étourdissement par action mécanique peut se faire à l'aide d'un dispositif non pénétrant ou d'un dispositif pénétrant, comme la cheville percutante d'un pistolet d'abattage ou la balle d'une carabine.

Parmi les désavantages de la carabine, mentionnons :

- le risque de ricochets;
- le risque de rater la cible exacte;
- le risque de se tromper de calibre et rater la procédure d'insensibilisation.

Pour être efficace, l'étourdissement au pistolet d'abattage dépend quant à lui des facteurs suivants :

- le positionnement exact du pistolet;
- l'utilisation de la bonne cartouche pour l'espèce et la taille de l'animal;
- le bon entretien de la cheville et du pistolet.

S'il utilise le pistolet d'abattage, l'éleveur doit se tenir tout près de l'animal, dont la tête aura été immobilisée pour faciliter le positionnement de la cheville. La tête de l'animal devra être parfaitement immobile au moment où il appuiera sur la gâchette.

Qu'il utilise l'une ou l'autre méthode, l'éleveur devra enchaîner immédiatement avec l'incision des carotides et des jugulaires pour que la saignée soit aussi brève que possible. La procédure plonge l'animal dans l'inconscience pendant un court laps de temps seulement. Aussi la saignée doit-elle être réalisée rapidement tandis qu'il est encore insensible à la douleur et inconscient. L'éleveur doit être prêt à hisser et inciser l'animal sans peine afin que la saignée débute le plus rapidement possible.

Le pistolet d'abattage est efficace pour les bisons, les bovins, les wapitis, les chèvres et les moutons, mais plus difficile à utiliser pour étourdir les porcs en raison de leur structure crânienne. L'exploitant mettra un pistolet d'abattage à la disposition des clients de l'abattoir mobile.

Bisons

Pour étourdir un bison avec le pistolet d'abattage, on trace une ligne imaginaire allant de la base d'une corne à l'autre, on vise le centre de la ligne et on assène le coup parallèlement à la colonne vertébrale. La force de percussion de la cartouche doit être suffisante. Aussi convient-il de considérer les recommandations du fabricant comme une valeur minimum. En dépassant ces recommandations, on augmente les chances de succès de la manœuvre. Même si dans 95 % des cas, un seul coup suffit à plonger un bison dans l'inconscience, on fait souvent suivre le premier coup d'un deuxième pour s'assurer que l'animal est parfaitement insensibilisé avant de l'approcher pour pratiquer la saignée.

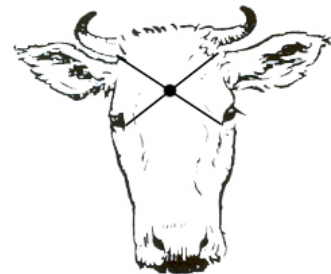


On insère ensuite un crochet d'attelage entre le pied et le jarret de l'animal pour le hisser. À l'aide d'un couteau stérilisé, on coupe la peau de la gorge au poitrail. On stérilise de nouveau le couteau puis on l'insère directement sous le poitrail à angle de 45° pour sectionner les carotides et les jugulaires.

Le couteau peut être désinfecté avec un produit chimique ou être stérilisé dans de l'eau propre et chaude (au moins 82 °C, ou 180 °F). Pour en savoir plus sur les solutions désinfectantes acceptées, voir les pages 33 et 34.

Bovins et yaks

Avant d'utiliser le pistolet d'abattage, on s'assure que l'animal est parfaitement immobilisé. Pour étourdir ces animaux avec un pistolet d'abattage, on trace deux lignes imaginaires allant du coin intérieur de l'œil au sommet du crâne du côté opposé, on vise l'intersection des deux lignes et on assène le coup parallèlement à la colonne vertébrale.



On insère ensuite un crochet d'attelage entre le pied et le jarret de l'animal pour le hisser. À l'aide d'un couteau stérilisé, on coupe la peau de la gorge au poitrail. On stérilise de nouveau le couteau puis on l'insère directement sous le poitrail à angle de 45° pour sectionner les carotides et les jugulaires.

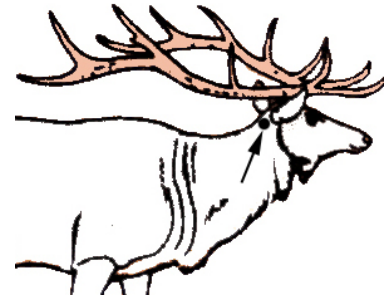
Le couteau doit être stérilisé avant la saignée et pour chaque animal. Le couteau peut être désinfecté avec un produit chimique ou être stérilisé dans de l'eau propre et chaude (au moins 82 °C, ou 180 °F). Pour en savoir plus sur les solutions désinfectantes acceptées, voir les pages 33 et 34.

Wapitis

Étant donné que la tête des wapitis doit être envoyée pour analyse, il est impossible d'utiliser un pistolet d'abattage avec ces animaux. Pour les insensibiliser, il faudra plutôt leur tirer une balle à la

base du cou pour leur sectionner la moelle épinière. On hisse l'animal par un crochet d'attelage inséré entre le pied et le jarret, puis on le saigne en sectionnant les carotides et les jugulaires avec un couteau stérilisé.

Le couteau peut être désinfecté avec un produit chimique ou être stérilisé dans de l'eau propre et chaude (au moins 82 °C, ou 180 °F). Pour en savoir plus sur les solutions désinfectantes acceptées, voir les pages 33 et 34.



Porcs et sangliers

Même s'il est plus difficile d'étourdir un porc ou un sanglier avec un pistolet d'abattage à cause de la structure de leur tête, ce dispositif peut néanmoins être utilisé sur ces bêtes s'il est correctement positionné. Il faut viser au même endroit qu'avec une carabine, à l'exception qu'on presse fermement le pistolet d'abattage contre le crâne au lieu de le tenir à une distance de 5 à 25 cm (2 à 10 po). Le coup doit être porté au milieu du front, à 2,5 cm (1 po) au-dessus de la ligne des yeux, parallèlement à la colonne vertébrale.



On passe un crochet à une patte arrière et on hisse immédiatement l'animal. S'il le souhaite, l'éleveur pourra recueillir le sang pour la consommation humaine. Il devra utiliser pour ce faire un couteau à saigner stérilisé et un tube de prélèvement en acier inoxydable également stérilisé ainsi qu'une poche de plastique neuve. Il incisera la peau avec un couteau stérilisé directement sous le poitrail puis insérera le tube de prélèvement dans l'orifice à angle de 45 ° et poussera en ligne droite pour sectionner la carotide et la jugulaire. (Voir, en annexe, la procédure uniformisée de collecte de sang.) Si l'éleveur ne conserve pas le sang, il suffit d'introduire la lame d'un couteau à angle de 45 ° directement sous le poitrail pour sectionner la carotide et la jugulaire.

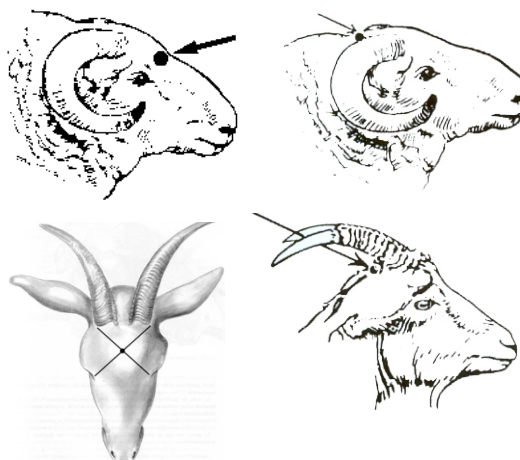
Le couteau peut être désinfecté avec un produit chimique ou être stérilisé dans de l'eau propre et chaude (au moins 82 °C, ou 180 °F). Pour en savoir plus sur les solutions désinfectantes acceptées, voir les pages 33 et 34.

Moutons et chèvres

Au lieu de se positionner comme pour l'écornage (derrière les cornes), l'éleveur visera idéalement l'avant de la tête, juste au-dessus de la ligne des yeux, et alignera le coup parallèlement à la colonne vertébrale. S'il lui faut toutefois recourir à la position d'écornage, il visera la base immédiate des cornes et dirigera le coup vers la bouche.

L'animal sera hissé par un crochet inséré entre le sabot et le jarret d'une patte arrière. Pour saigner un mouton ou une chèvre, on tient une oreille d'une main et on insère de l'autre le couteau stérilisé derrière la mâchoire, à la hauteur de la base de l'oreille. On sectionne ensuite la carotide et la jugulaire en faisant glisser le couteau vers l'extérieur.

Le couteau peut être désinfecté avec un produit chimique ou être stérilisé dans de l'eau propre et chaude (au moins 82 °C, ou 180 °F). Pour en savoir plus sur les solutions désinfectantes acceptées, voir les pages 33 et 34.



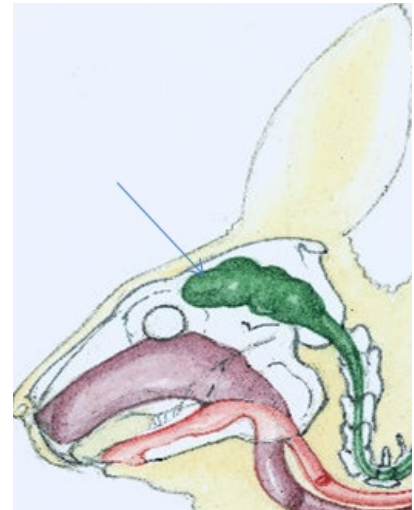
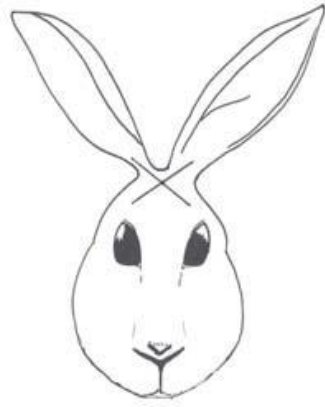
Lapins

Les méthodes acceptées pour insensibiliser un lapin sont le pistolet d'abattage et l'étourdissement électrique. Les méthodes d'insensibilisation suivantes sont **interdites** : élongation atlanto-axiale, décapitation rapide par incision dorsale sans insensibilisation préalable, coup asséné derrière la tête ou application d'un couteau électrique sur le museau ou sur la tête.

La bonne méthode consiste à immobiliser l'animal (l'immobilisation doit être effectuée par une personne formée aux bonnes méthodes de manipulation des lapins), à viser la bonne région de la cervelle (la cheville percutante doit atteindre le tronc cérébral et le cortex) puis à trancher la gorge du lapin sur-le-champ, avant qu'il reprenne connaissance. Soulignons que l'utilisation du pistolet d'abattage seul ne constitue pas une méthode d'abattage sans cruauté.

L'animal est suspendu après avoir été étourdi. La saignée doit durer au moins 90 secondes afin que l'animal puisse se vider en entier. Elle doit être réalisée par sectionnement simultané des jugulaires et des carotides. Le sectionnement peut être effectué sur la face ventrale ou dorsale (incision de l'espace intervertébral de l'articulation atlanto-axiale). Dans les deux cas, l'incision et la surface de décapitation sont enlevées par la suite.

Le « X » sur le front (vue de face) et la flèche (vue de profil) indiquent à quel endroit il faut positionner le pistolet d'abattage.



B. Habillage et éviscération

Quelle que soit l'espèce en question, l'exploitant de l'abattoir doit éliminer ou contrôler les sources de contamination possibles lors de la procédure d'habillage. Les principales sources de contamination sont les insectes volants, la peau et les pieds de l'animal, le contenu des systèmes digestif et reproducteur, les tissus malades et le manque de propreté du matériel ou du personnel. Tout morceau ou organe qui entre en contact avec le plancher doit être paré ou condamné. Tout accessoire (couteau, crochet, scie, etc.) qui entre en contact avec le plancher sera immédiatement lavé au détergent et à l'eau tiède, rincé et désinfecté dans le stérilisateur à eau chaude.

Pour cette raison, la circulation des personnes dans l'abattoir sera strictement contrôlée. Si l'inspecteur de viandes n'est pas convaincu que les méthodes ou les conditions d'abattage respectent les normes approuvées, la viande ne pourra être estampillée et, par conséquent, elle ne pourra être vendue au détail.

Bisons, bovins, wapitis et yaks

La tête est retirée immédiatement après que l'animal a été saigné et que la carcasse a été transférée dans l'abattoir. Il faut veiller à ce que les rabats de peau n'entrent pas en contact avec les tissus sous-jacents. On sectionne la tête à l'articulation du crâne et de la première vertèbre.

Les surfaces exposées de la tête sont lavées et les voies nasales purgées. L'inspecteur de viandes expose et incise les ganglions lymphatiques et d'autres organes qu'il doit examiner à l'intérieur de la tête.

L'exploitant enlève la partie inférieure des pattes avant en tranchant l'articulation du genou. Il dépouille la partie inférieure des pattes arrière pour exposer les tendons d'Achille (qui serviront à suspendre l'animal dans la chambre froide). Il retire également les pieds à partir de l'articulation du jarret.

Pour dépouiller la carcasse, on pratique d'abord une incision médiane du cou jusqu'à la région pubienne. On glisse le couteau sous la peau et on coupe de l'intérieur vers l'extérieur. De cette façon, on évite de contaminer la carcasse avec des poils et le couteau s'émousse moins vite. Partant de cette ligne médiane, on pratique ensuite une incision sur la face interne des pattes. On tire sur la peau des pattes, du ventre et des flancs en veillant à ce qu'elle n'entre pas en contact avec la carcasse pour ne pas la contaminer.

On fend le poitrail avec une scie désinfectée et on retire les pis ou le pénis et les testicules.

L'œsophage est séparé de la trachée à l'aide d'un couteau et d'une tige conçue à cette fin jusqu'en haut de la panse. On ligature l'œsophage avec une pince que l'on fait glisser jusqu'à la panse pour éviter que son contenu se répande.

On place alors un jambier en acier inoxydable sous les deux tendons d'Achille et on hisse la carcasse à mi-hauteur.

À l'aide d'un couteau propre, on rabat la peau entourant l'anus et la vulve en veillant à ne pas toucher au muscle du sphincter anal. On dégage l'anus et le col de la vessie en tranchant les points d'attache, on les recouvre d'un sac de plastique propre (neuf) et on les attache soigneusement avant de les laisser tomber dans la cavité pelvienne.

Une fois le rectum dégagé, on sectionne l'os pubien (l'os de la croupe). On tire sur la peau de l'arrière-train pendant que la carcasse est hissée à la hauteur voulue pour que les pattes avant ne touchent pas le sol. On enlève le reste de la peau du haut vers le bas. L'exploitant de l'abattoir remet alors la peau à l'éleveur en vue de son traitement (ex. écharnage et salage). L'animal doit être entièrement dépouillé avant le retrait des organes internes (éviscération). Avant de passer à l'étape de l'éviscération, on débarrasse le plancher de tout contaminant visible issu de la peau au moyen d'un balai ou d'un racloir en caoutchouc.

Les viscères (organes internes) sont retirés par une incision médiane pratiquée le long de la paroi abdominale, de la région pelvienne au sternum. Une fois le couteau entré, on l'insère dans l'abdomen et on tranche de l'intérieur en orientant si possible la pointe du couteau vers l'extérieur pour éviter de perforer les intestins ou les estomacs. L'exploitant peut alors retenir les viscères avec un coude pour les éloigner de l'incision.

Une fois l'ouverture pratiquée, on exerce une pression descendante sur la panse pendant qu'on sectionne les tissus conjonctifs le long de la colonne. Le poids des viscères facilitera cette opération. Pour éviter la contamination, on retire habituellement le foie avant de trancher l'œsophage au point d'entrée dans la panse.

L'exploitant de l'abattoir retire tous les organes qui seront conservés pour la consommation humaine (cœur, foie, reins, etc.) et les dispose sur la table d'inspection. Les viscères non comestibles et le reste du contenu de la cavité thoracique (poumons, trachée, etc.) sont placés sur le plancher pour être inspectés.

La carcasse est ensuite transférée du jambier aux crochets à roulette et suspendue au rail. Les crochets à roulette doivent être propres et exempts d'un excès d'huile minérale. Ils sont désinfectés immédiatement avant chaque utilisation.

La carcasse est fendue par le milieu de la colonne. On retire la moelle épinière et on pare toute partie contaminée. On lave ensuite la carcasse pour la débarrasser du sang et de la poussière d'os avant que l'inspecteur de viandes procède à l'inspection finale. Si elle est approuvée, la carcasse est pulvérisée avec une solution d'acide lactique à 2 % et placée dans la chambre froide.

Bovins

En ce qui concerne les bovins de boucherie, l'iléon distal (les deux derniers mètres de l'intestin grêle) doit être retiré et traité comme du matériel à risque spécifié (MRS). Les bovins âgés de plus de 30 mois sont plus à risque de développer l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Ils devront donc être abattus en dernier. La colonne vertébrale et les ganglions rachidiens de ces bêtes (en plus de l'iléon distal et de la tête) doivent être retirés en entier et traités comme du MRS. Pour en savoir plus sur le matériel à risque spécifié, voir la page 28.

Wapitis

Les wapitis et les cerfs sont vulnérables à la maladie débilitante chronique des cervidés (MDC), une maladie semblable à l'encéphalopathie spongiforme bovine. Un programme de contrôle obligatoire de la MDC est en place pour tous les wapitis d'élevage. Aussi, la tête des wapitis d'élevage abattus doit être envoyée pour analyse.

Porcs et sangliers

Avant de fendre la carcasse, il faut éliminer toute source de contamination comme les soies et les squames. La méthode d'habillage la plus répandue pour les porcs consiste à les échauder et les épiler. S'ils sont trop gros pour entrer dans l'appareil de l'abattoir mobile, on peut toutefois les dépouiller de la même manière que les autres animaux. L'éleveur qui souhaite traiter un porc pesant plus de 180 kg (400 lb) en poids vif avec sa peau devra fournir les installations nécessaires pour échauder et épiler l'animal.

L'appareil doit être parfaitement à l'horizontale et être placé aussi près que possible de la porte arrière de l'abattoir. On remplit la cuve d'eau chaude (49 °C) jusqu'à ce que les rouleaux soient recouverts de 2,5 cm (1 po) d'eau, on ouvre l'alimentation électrique et le propane et on allume l'appareil. L'appareil est prêt à être utilisé lorsque la température atteint 62 °C. Pour une efficacité accrue, il faut laver les animaux avant de les échauder et soulever les rouleaux pour retirer la peau et les soies de la cuve afin que l'eau reste aussi propre que possible.

Une fois l'animal dépouillé ou échaudé et épilé, on le suspend à des chaînes par des jambiers placés entre les jarrets et les sabots des pattes arrière. L'exploitant enlève les peaux, les soies et les squames résiduelles à l'aide d'un couteau ou d'une torche avant d'entamer l'éviscération.

La tête est laissée sur la carcasse (fendue ou entière) ou séparée à la base du crâne. Si elle est conservée, les oreilles doivent être propres et les cavités nasales et buccale rincées à l'eau.

Comme pour les bovins, on pratique une incision médiane du pelvis au sternum et on fend le poitrail avec une scie ou un couteau tranchant. On dégage le rectum en pratiquant une incision circulaire autour de l'anus avec un couteau propre. Comme la fuite de matières fécales pose rarement un problème si les porcs ont été mis à jeûner 12 heures avant l'abattage, il n'est pas nécessaire de leur ligaturer le rectum.

Pour prévenir la contamination, le pénis des mâles est retiré avec toute la poche préputiale. On fend ensuite le pubis et on retire les organes abdominaux et thoraciques d'un seul mouvement. Les organes à conserver pour la consommation humaine sont placés sur la table d'inspection. Il convient alors de prendre les précautions nécessaires pour éviter de perforer l'estomac ou les intestins.

Après l'éviscération, on fend la carcasse sur la longueur, on la suspend au rail par des crochets à roulette propres et désinfectés, puis on la lave et l'inspecte une dernière fois. Avant de la ranger dans la chambre froide, on pulvérise la carcasse avec une solution d'acide lactique à 2 %.

Moutons et chèvres

La procédure de dépouillement et d'éviscération des moutons et des chèvres est identique à celle des bisons, wapitis, bœufs et yaks. Si l'animal a le poil long, il faudra toutefois prendre des précautions particulières pour éviter que celui-ci entre en contact avec la carcasse et la contamine.

Il est donc préférable de dépouiller une patte et de suspendre l'animal par le tendon d'Achille ou par des chaînes plutôt que d'utiliser la table de travail. On dépouille l'animal en commençant par la croupe et en laissant environ 1 cm (1/2 po) de peau exempte de laine ou de poils autour de l'anus. On poursuit avec les flancs et le dos jusqu'à atteindre les épaules et le cou. Comme la peau des moutons et des chèvres est très mince, on se sert habituellement des deux mains pour détacher la peau de la carcasse. On dépouille les pattes avant et on se débarrasse de la partie inférieure à partir de l'articulation du genou. La tête (avec les cornes) est tranchée à la jonction de la colonne.

Le reste de l'opération d'abattage (éviscération, fente, suspension, lavage, inspection et pulvérisation d'acide lactique) se déroule comme pour le bison, le wapiti, le bœuf, le yak ou le porc.

Lapins

Pour éviter de contaminer la viande avec des poils, il convient de prendre des mesures particulières pour l'habillage des lapins. Après l'avoir insensibilisé, on suspend le lapin au palan par une petite chaîne placée au-dessus de l'articulation du jarret d'une patte arrière. On tranche immédiatement la tête afin que l'animal se vide entièrement de son sang. Les trois pattes libres sont sectionnées au niveau des articulations du carpe et du tarse.

On coupe alors la peau autour des articulations des jarrets et on poursuit l'incision d'une patte à l'autre. On retire la queue puis on enlève la peau en tirant vers le bas pour la retourner sur elle-même.

Après avoir enlevé la tête, les pieds et la peau, on ouvre la carcasse en deux pour retirer les viscères alors que l'animal est toujours suspendu. On pratique une incision médiane de la partie basse de l'abdomen, près de l'anus, jusqu'aux côtes inférieures. Normalement, on retire alors le tractus intestinal et les poumons. On peut laisser le foie attaché à la carcasse après avoir retiré la vésicule biliaire, ou encore le présenter à part pour l'inspection. Le cœur, s'il est récupéré pour la consommation humaine, doit être incisé afin d'en retirer les caillots figés dans les ventricules.

Les lapins sont suspendus à la tablette à organes et mis à refroidir dans la chambre froide avant d'être transférés dans des bacs propres de qualité alimentaire.

L'éleveur devra fournir une quantité suffisante de bacs pour entreposer le nombre de lapins traités.

C. Quantités minimales et maximales et abattage de plus d'une espèce

Pour des raisons d'efficacité et de viabilité, les frais d'utilisation de l'abattoir mobile du gouvernement du Yukon sont calculés en fonction d'un nombre minimal d'animaux à traiter. En ce qui concerne le bison, le wapiti et le yak, la quantité minimale est de deux animaux. Pour ce qui est des porcs, des moutons et des chèvres, le tarif minimum correspond à quatre animaux. Pour les lapins, il équivaut à 25 animaux.

En temps normal, afin de disposer de suffisamment de temps pour le nettoyage et la livraison au centre de découpe et emballage, l'exploitant de l'abattoir mobile fixera un nombre maximal d'animaux de chaque espèce pouvant être traité chaque jour.

Quantité maximale par espèce

- Bisons, bovins, wapitis et yaks : 5/jour
- Porcs, moutons et chèvres : 10/jour
- Lapins : 75/jour

Si plus d'une espèce doit être traitée la même journée, la salle de travail et l'équipement de l'abattoir seront nettoyés et désinfectés entre chacune d'elles. Chaque espèce doit occuper son propre rail dans la chambre froide de l'abattoir. Pour laisser suffisamment de temps pour le nettoyage et le rangement, un plus petit nombre d'animaux de chaque espèce pourront être traités en une journée.

D. Rôle de l'inspecteur de viandes

L'inspecteur vérifiera que les organes et la carcasse entière sont exempts d'anomalies. Cette inspection ne suit pas un ordre précis. Chaque inspecteur établit sa propre procédure pour l'ensemble des organes, dont les ganglions lymphatiques, le foie, les reins, les viscères abdominaux, la trachée, le cœur et les poumons, mais aussi la carcasse elle-même. L'inspecteur de viandes évaluera l'état de santé de l'animal en recherchant des signes de maladies (kystes, lésions, inflammation, etc.). Il réalisera notamment une inspection visuelle et par palpation (toucher) et devra fréquemment inciser les organes. Il veillera toutefois à ne pas en déprécier la qualité pour la transformation (si aucune anomalie n'est constatée).

Si les organes ou la carcasse présentent des anomalies, l'inspecteur de viandes pourrait consulter un vétérinaire. Si un animal ou une carcasse présente des signes de maladie ou de dégradation, l'inspecteur a le devoir et, en consultation avec un vétérinaire, le pouvoir de l'interdire de la chaîne d'alimentation humaine.

Après l'inspection post mortem, l'inspecteur de viandes prendra la décision :

- soit d'approuver la carcasse entière pour la consommation humaine;
- soit de condamner des organes ou des parties de la carcasse, si les anomalies sont localisées ou bénignes;
- soit de placer une étiquette « Retenu » sur la carcasse et de retenir la totalité des viscères comestibles en attendant de consulter un vétérinaire ou de recevoir les résultats d'analyses en laboratoire.

Après qu'elles auront été entreposées dans la chambre froide, l'inspecteur apposera l'estampille « Yukon Approved (Plant 2) » sur les carcasses approuvées qui seront transportées vers un centre approuvé de découpe et emballage. Les carcasses de bœufs âgés de plus de 30 mois recevront une estampille triangulaire portant le chiffre 3.

5. Élimination des déchets et nettoyage après l'abattage

Une fois l'abattage et l'inspection terminés, chaque carcasse est placée dans la chambre froide en attendant d'être transportée vers une installation de réfrigération ou un centre de découpe et emballage approuvé. Des chaînes sont passées sur les rouleaux pour les immobiliser.

L'exploitant nettoie l'abattoir tandis que l'éleveur veille à l'élimination des déchets d'abattage. Les eaux de drainage et les déchets issus des activités de l'abattoir sont éliminés d'une manière hygiénique approuvée par un agent de la santé du Service d'hygiène du milieu.

La viande destinée à la vente au détail est transportée d'une manière approuvée par un agent de la santé du Service d'hygiène du milieu. En général, l'abattoir mobile est utilisé pour le transport et la livraison des carcasses traitées la journée même. La viande destinée à la vente au détail peut être expédiée uniquement à un transformateur ou un boucher approuvé (qui est titulaire d'une licence d'exploitation délivrée par le Service d'hygiène du milieu).

A. Matériel à risque spécifié

L'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), une maladie incurable qui affecte le système nerveux des bovins, se transmet par ingestion de viande de bœuf ou de mouton infecté. En particulier, on a découvert un lien direct entre cette maladie et l'ingestion par le bétail d'aliments contenant des produits d'équarrissage. Les tissus susceptibles de contenir les agents infectieux de l'ESB (appelés « prions ») sont désignés comme matériel à risque spécifié (MRS) et doivent être retirés de la chaîne alimentaire pour éviter qu'une maladie semblable soit transmise à l'être humain. Le MRS englobe le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (aussi appelés ganglions trigéminés), les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale (aussi appelés ganglions spinaux) des animaux âgés de 30 mois ou plus, ainsi que l'iléon distal des bovins de tous âges.

Pour prévenir la transmission de cette maladie à déclaration obligatoire à l'échelle mondiale, la législation fédérale établit des procédures strictes de collecte et d'élimination du MRS. Ces procédures prévoient notamment que le MRS sera entreposé dans des contenants réservés à cette fin, sur lesquels sera écrite dans les deux langues officielles, de façon lisible et à l'encre indélébile, la mention « Specified Risk Material/Matériel à risque spécifié » ou « SRM/MRS ». Ces tissus devront être entièrement imprégnés de colorant bleu. Étant donné qu'il est difficile de détruire les prions dans ces tissus, les méthodes d'élimination dont nous disposons sont limitées. À l'heure actuelle, les seules solutions possibles sont l'enfouissement (sur place ou ailleurs), le compostage et l'incinération dans une installation autorisée. Or, l'incinération n'est pas une méthode d'élimination des déchets répandue au Yukon. Si cette option est envisagée, il faut communiquer avec la Direction des programmes environnementaux.

L'élimination du MRS sur la ferme ne nécessite pas de marquage ni de coloration, mais tout matériel entrant en contact avec du MRS sera considéré comme du MRS et traité comme tel (voir les procédures d'enfouissement ci-dessous). Ainsi, le fait de séparer le MRS des autres déchets réduit le volume de MRS à gérer.

Le transport du MRS (s'il n'est pas enfoui ou composté sur place) nécessite un permis spécial de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

B. Autres déchets

Il revient à l'éleveur d'éliminer de façon convenable tous les déchets issus de l'abattage. Il devra d'ailleurs indiquer dans sa demande de permis d'exploitation d'un abattoir mobile la méthode qu'il compte utiliser pour ce faire.

Les différentes méthodes possibles sont l'enfouissement, le compostage, le recyclage, la combustion et l'incinération. Notons que la combustion et l'incinération ne sont pas des méthodes recommandées d'élimination des déchets au Yukon. Toutefois, elles peuvent être autorisées pour des raisons de santé et de sécurité (pour éliminer des carcasses condamnées ou prévenir la propagation d'une maladie, par exemple). Si cette option est envisagée, il faut communiquer avec la Section de la protection et de l'évaluation environnementale du Yukon.

Il est également possible d'apporter les déchets à un dépotoir à condition d'avoir obtenu l'autorisation du propriétaire des lieux. Il est également possible d'apporter les déchets solides au site d'enfouissement municipal et les déchets liquides à un bassin de stabilisation d'eaux usées, là encore à condition d'avoir obtenu l'approbation préalable.

Enfouissement

Les déchets solides et liquides peuvent être enfouis sur place, à la ferme, dans une fosse ou une tranchée. Le trou doit mesurer au moins 2,3 m (7 pi 6 po) de profondeur et les déchets doivent être recouverts immédiatement d'au moins 2 m (6 pi 6 po) de terre.

La fosse ou tranchée doit être située :

- à au moins 300 m (1000 pi) de tout bâtiment servant de locaux d'habitation ou d'entrepôt pour les aliments;
- à au moins 300 m (1000 pi) de tout puits d'eau potable;
- à au moins 100 m (330 pi) des limites des hautes eaux de tout cours d'eau.

Le site d'enfouissement doit être clos par une clôture électrique, portail y compris, afin d'empêcher les animaux sauvages d'y entrer. Pour en savoir plus sur la conception, l'installation et l'entretien des clôtures électrifiées, voir les lignes directrices en la matière.

L'enfouissement est une méthode acceptable d'élimination sur place des déchets contenant du MRS.

Compostage

Même si le compostage est habituellement associé au fumier animal, dans les bonnes conditions, les carcasses et les déchets d'abattage non contaminés par des produits chimiques se compostent également. Pour favoriser la décomposition, il faudra toutefois surveiller étroitement le processus de compostage. Les scientifiques ont déterminé que le moyen le plus rapide de produire un compost riche et sans mauvaise odeur est de maintenir un rapport carbone-azote d'environ 25 à 30 parties de carbone pour une (1) partie d'azote. Si le rapport

carbone-azote est trop élevé (excès de carbone), la décomposition sera ralentie. Si, à l'inverse, il est trop faible (excès d'azote), le tas dégagera des odeurs nauséabondes.

Le tas de compost qui servira à composter les déchets issus de l'abattage doit être situé :

- à au moins 300 m (1000 pi) de tout bâtiment servant de locaux d'habitation ou d'entrepôt pour les aliments;
- à au moins 300 m (1000 pi) de tout puits d'eau potable;
- à au moins 100 m (330 pi) des limites des hautes eaux de tout cours d'eau.

Le tas de compost doit être disposé de sorte que les charognards ne puissent y avoir accès et que le volume de parties animales ne dépasse pas 25 % du volume total. Les parties animales doivent être recouvertes d'au moins 15 cm (6 po) de matière à composter.

Pour que le tas se décompose bien, il faut avoir un bon mélange de matières riches en carbone (ex. sciure ou copeaux de bois, foin, paille, branches déchiquetées ou feuilles), et de matières riches en azote (ex. gazon, parties animales ou fumier). Veiller à bien aérer le tas de compost et à y intégrer suffisamment de matières riches en carbone pour empêcher les odeurs de se développer. L'humidifier entre chaque couche et s'assurer qu'il demeure bien humide au moment de le retourner. Retourner souvent le tas et le recouvrir d'une couche de matières riches en carbone.

Le site de compostage doit être clos par une clôture électrique, portail y compris, afin d'empêcher les animaux sauvages d'y entrer. Pour en savoir plus sur la conception, l'installation et l'entretien des clôtures électrifiées, voir les lignes directrices en la matière.

Le MRS peut être composté à la ferme, mais séparément des autres déchets d'abattage. Le compostage du MRS doit être suivi d'un enfouissement sur place.

Recyclage

Plusieurs parties issues de l'abattage peuvent être utilisées pour nourrir des animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine. Par exemple, certains trappeurs et propriétaires d'attelages de chiens cherchent à récupérer les déchets d'abattage.

L'équarrissage est un procédé consistant à traiter la carcasse à haute température et sous une forte pression pour en extraire l'eau et les graisses. La viande et les os sont alors pulvérisés en une poudre fine pouvant être utilisée comme fertilisant. L'équarrisseur doit s'assurer que la température et la pression sont suffisamment élevées pour éliminer tous les organismes pathogènes et doit tenir un registre exhaustif de ses activités.

Combustion

Dans certaines circonstances, les déchets de boucherie exempts de MRS peuvent être brûlés sur la ferme. La combustion doit être conforme aux dispositions sur la qualité de l'air des lois environnementales.

Pour brûler plus de 5 kg de déchets par jour à l'air libre ou dans un incinérateur, il faut obtenir de la Section de la protection et de l'évaluation environnementale un permis d'exploitation relatif aux émissions atmosphériques.

Les précautions suivantes s'imposent lors de la combustion de déchets solides :

- brûler les déchets seulement s'il souffle une brise pour éloigner la fumée des zones habitées à proximité;
- ne pas brûler ces déchets si les vents sont forts ou changent souvent de direction (le feu pourrait alors se propager rapidement);
- aménager l'aire de combustion à bonne distance des bâtiments;
- veiller à que la combustion soit rapide, vive et complète en retournant ou en aérant le matériel à moitié consumé;
- prendre toutes les précautions nécessaires pour empêcher l'eau de ruissellement de s'infiltrer dans la zone de combustion;
- brûler de petits tas maniables.

C. Entretien de l'abattoir mobile

L'assainissement nécessite une attention de tous les instants lors des activités d'abattage, car les parties animales se décomposent facilement et fournissent un milieu idéal pour la prolifération bactérienne. L'observation des normes d'assainissement relève de la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir. L'inspecteur travaillera avec l'exploitant pour que ces conditions soient respectées.

- Parmi les avantages de garder les lieux propres et hygiéniques, mentionnons les suivants :
 - réduction des retards de production;
 - réduction des pertes au parage;
 - prolongation de la durée de conservation de la viande
 - amélioration de la qualité du produit;
 - amélioration de la satisfaction des clients;
 - sécurité de l'environnement de travail.

L'exploitant doit établir un programme de nettoyage méthodique pour son abattoir mobile (équipement, structures en surplomb, planchers, murs, portes, etc.) afin qu'il soit hygiénique et exempt de contaminants. L'équipement doit être constamment vérifié et être réparé au besoin.

Rappelons que les termes **nettoyage** et **désinfection** (ou assainissement) ne sont pas synonymes.

Le nettoyage consiste à enlever les traces de saletés comme les graisses et les huiles. On utilise habituellement pour ce faire de l'eau et un détergent ou un dégraisseur, combinés à une action physique (ex. récurage ou nettoyage à haute pression). Les surfaces doivent être rincées de tout produit nettoyant avant la désinfection.

La désinfection, quant à elle, consiste à traiter une surface propre avec un agent chimique ou physique (ex. la chaleur) pour limiter la quantité de microorganismes susceptibles de provoquer des maladies ou de gâter la viande à un taux jugé sécuritaire pour la santé publique.

Les désinfectants convenables comprennent les suivants.

- Désinfectants chimiques
 - Solution de chlore à 100 ppm
 - Solution d'ammoniaque quaternaire à 200 ppm (couramment appelée « Quat »)
- Eau chaude à plus de 82 °C

D'autres désinfectants peuvent également être acceptables.

L'exploitant de l'abattoir mobile doit disposer d'une trousse d'analyse appropriée (ex. bandelettes réactives au chlore) pour mesurer la concentration du désinfectant, ainsi que d'un thermomètre pour vérifier la température de la solution désinfectante.

Eau chaude

Les carcasses sont lavées à l'eau chaude (~49 °C) avant l'inspection finale. Le lavage des carcasses à l'eau chaude ou tiède réduit plus efficacement la charge bactérienne qu'un lavage à l'eau froide.

On désinfecte également à l'eau chaude (>82 °C) les couteaux, les gaines, les crochets et les scies. On se sert d'appareils spéciaux pour maintenir l'eau à la bonne température pour la désinfection. Les outils à désinfecter sont lavés et rincés avant d'être brièvement immergés dans le bac.

Solution de chlore

Pour préparer une solution désinfectante à base d'eau de Javel domestique renfermant au moins 100 ppm de chlore, on mélange 9 ml (2. c. à thé) d'eau de Javel dans 4,5 L (1 gallon) d'eau tiède. On pulvérise cette solution sur les murs, les planchers et les surfaces après les avoir nettoyés et rincés. Comme la solution de chlore perd rapidement de sa puissance, elle doit être préparée la journée même. Une fois l'équipement et les surfaces désinfectés, on les laisse sécher à l'air libre.

Solution d'acide lactique

La pulvérisation d'acide organique a démontré son efficacité pour limiter la présence de bactéries pathogènes sur les carcasses encore chaudes. Avant d'être placées dans la chambre froide de l'abattoir mobile, les carcasses qui ont passé l'inspection finale sont pulvérisées avec une solution d'acide lactique à 2 %. On prépare cette solution en mélangeant 23 ml (1 c. à soupe) d'acide lactique concentré à 88 % dans 1 litre d'eau tiède.

Mise en garde

NE PAS mélanger différentes solutions désinfectantes.

D. Assainissement de l'abattoir mobile

Assainissement préalable

Les surfaces qui entrent en contact indirect avec les aliments comme les planchers, les murs et les plafonds peuvent constituer une importante source de contamination microbienne. De façon générale, les procédures d'assainissement comportent les étapes qui suivent.

Débarrasser les surfaces des débris au moyen d'un balai ou d'un racloir en caoutchouc.

Les rincer à l'eau potable.

Nettoyer les surfaces à l'aide d'un détergent approuvé et d'une brosse à long manche.

Les rincer à l'eau potable.

Les désinfecter avec une solution de chlore à 100 ppm.

Nettoyer les planchers et les murs de la salle de travail ainsi que les planchers, les murs et les chaînes de la chambre froide à la fin de chaque journée de production. Nettoyer les appareils d'éclairage, les rails et les chaînes de palan au moins une fois par saison, ou plus si nécessaire.

Assainissement en cours de travail

La procédure uniformisée d'assainissement de l'abattoir mobile (voir, en annexe, le programme complet) a pour objectif de prévenir la contamination des carcasses et des abats comestibles pendant leur transformation.

Il est interdit à toute personne malade ou ayant une blessure ouverte ou infectée de manipuler des aliments ou des surfaces en contact avec ceux-ci. Les coupures doivent être couvertes d'un pansement adhésif recouvert d'un gant jetable. Les gants sont changés aussi souvent que nécessaire.

Au début de la journée, chacun sera vêtu de propre et portera l'équipement de protection voulu, dont un tablier imperméable, des bottes à embout d'acier et un casque de sécurité. Le gant de protection en maille d'acier devra être recouvert d'un gant jetable.

Il est interdit de fumer, de mâcher de la gomme, de manger et de boire dans l'abattoir mobile.

Il est également interdit de porter des bijoux ou des accessoires cosmétiques, qui pourraient contaminer le produit.

Des stations de lavage des mains sont aménagées et munies du nécessaire.

La transformation est réalisée dans des conditions hygiéniques de manière à prévenir la contamination directe et la contamination croisée des carcasses et des abats comestibles.

Nettoyer les surfaces en contact avec le produit (équipement, tables, etc.) au besoin pendant la journée de manière à prévenir la contamination des produits alimentaires.

Chacun doit se laver les mains soigneusement chaque fois qu'il entre dans l'abattoir, avant d'enfiler des gants et après les avoir retirés, après avoir ramassé un objet sur le plancher et

avant de procéder à la pulvérisation finale des carcasses à l'acide lactique et à leur transfert dans la chambre froide.

Immerger les gaines et les couteaux dans le stérilisateur avant le début de la journée de travail et entre deux animaux.

Rincer les couteaux à l'eau potable et les immerger dans une solution désinfectante entre deux animaux, après les avoir aiguisés et chaque fois qu'ils sont entrés en contact avec une source de contamination.

Rincer la lame de la scie à l'eau tiède pour la débarrasser des débris après chaque utilisation. La plonger dans l'appareil de désinfection avant chaque utilisation.

Débarrasser les planchers des gros débris et de l'excès d'eau à intervalles réguliers en les poussant avec un balai ou un racloir en caoutchouc vers la trappe à viscères.

Au besoin, rincer les murs, les planchers, les tables et l'équipement entre deux animaux. Ne pas laver le plancher au jet d'eau lorsqu'une carcasse se trouve dans la salle de travail pour éviter sa contamination par des gouttelettes.

Surveiller l'accumulation de givre dans le condensateur de la chambre froide. Au besoin, ajuster les périodes de dégivrage pour éviter l'accumulation de givre. Un contrôle et des ajustements plus fréquents pourraient être nécessaires pendant la saison chaude. Veiller à enlever l'eau accumulée dans la chambre froide d'une manière hygiénique. Se servir pour ce faire d'un racloir en caoutchouc propre et désinfecté réservé à cet usage.

Vérifier régulièrement la température de la chambre froide. La température doit être maintenue à 4 °C ou moins.

Assainissement subséquent

À la fin de la journée de travail, nettoyer et désinfecter la totalité du matériel et des surfaces, y compris les murs et les planchers, susceptibles d'être entrés en contact avec les carcasses ou la viande.

Enlever les débris à la main ou à l'aide d'outils (tampons à récurer, balai ou racloir, etc.).

Vérifier que les appareils ont toutes leurs pièces et que les surfaces ne sont pas usées au point où des débris pourraient s'y accumuler et provoquer une contamination. Remplacer ou réparer les pièces ou surfaces et tenir un registre de ces activités.

Rincer la totalité des surfaces, des murs, des planchers et de l'équipement (c.-à-d. équipement de protection personnelle, échelles, balais et racloirs, chevalet, appui-cou, louches, échaudeuse-épaveuse, cuves de désinfectant pour les couteaux et scies, chaînes, crochets et commandes de treuil) à l'eau potable tiède pour les débarrasser des débris.

Récurer les surfaces avec du détergent et une brosse à long manche. (Il est recommandé de commencer par les planchers puis de laver les murs et autres surfaces de haut en bas.)

Rincer toutes les surfaces à l'eau potable.

Désinfecter les planchers, les murs et l'équipement avec une solution d'eau de Javel à 100 ppm. Ranger l'équipement dans l'évier de la salle de travail, l'espace de rangement du camion ou un casier du local technique. S'assurer que les tuyaux et la pompe sont propres et hygiéniques avant de les ranger dans le local technique.

Entreposer les produits nettoyants et les désinfectants séparément dans le local technique de l'abattoir.

E. Démobilisation

À la fin de chaque journée de travail, une fois les carcasses livrées, l'abattoir stationné, la chambre froide et la salle de travail nettoyées et désinfectées, il faut fermer et débrancher le chauffe-eau instantané et la pompe à eau dans le local technique avant de fermer la génératrice. On évite ainsi de faire sauter la sonde du chauffe-eau instantané en cas de variations de tension électrique.

Vérifier le niveau de carburant de la génératrice et du réservoir de propane.

Entreposer les produits nettoyants et les désinfectants dans le casier du local technique. Refermer et verrouiller toutes les portes, y compris la trappe à viscères.

F. Utilisation de l'abattoir mobile par temps froid

L'abattage du bétail a principalement lieu à l'automne, au moment où les températures commencent à chuter. Si la température descend sous la barre des -10 °C la nuit, il est impossible d'utiliser l'abattoir mobile en toute sécurité. C'est pour cette raison que, conformément à la politique, l'abattoir mobile est en activité seulement de la mi-avril à la mi-novembre à condition que les conditions demeurent clémentes. Au moment de réserver les services de l'abattoir, l'éleveur doit tenir compte de cette contrainte, car par temps froid, il pourrait être nécessaire de reporter le rendez-vous.

Lorsqu'il existe un risque de gel pendant la nuit, l'exploitant de l'abattoir doit prendre des précautions particulières après le nettoyage pour éviter que les tuyaux gèlent.

- Déconnecter et vider les tuyaux connectés aux pédales de la station de lavage des mains.
- Déconnecter et vider la buse de pulvérisation, déconnecter la douchette du tuyau d'eau potable et vider celui-ci dans la salle de travail.
- Ouvrir les deux robinets dans la salle de travail.
- Ouvrir toutes les valves du circuit d'alimentation en eau afin de vider les réservoirs d'eau, les tuyaux et le réservoir sous pression dans le local technique.
- Déconnecter le tuyau reliant le réservoir sous pression et le drain.
- Déconnecter et vider les conduites d'entrée d'eau et les clapets antiretour.

6. Transport, découpe et emballage

Une fois l'animal éviscéré et mis à maturer au frais, la prochaine étape sera la découpe et l'emballage de la viande à la ferme (si elle est destinée à être vendue à la ferme) ou le transport de la carcasse vers une installation approuvée de maturation ou de transformation de la viande (si elle est destinée au marché au détail).

Au moment de transférer les carcasses de l'abattoir mobile vers une chambre froide, il est essentiel de désinfecter la totalité des outils et de l'équipement susceptibles d'entrer en contact avec celles-ci afin d'en assurer la salubrité et une bonne durée de conservation. Les personnes qui prennent part au transport des carcasses doivent porter des vêtements de protection propres ainsi qu'un filet à cheveux. Elles se laveront soigneusement les mains avant de manipuler les carcasses. Les crochets ou chariots doivent être propres et être pulvérisés avec une solution désinfectante avant leur utilisation.

A. Vente à la ferme

Étant donné que l'expression « vente à la ferme » fait référence à des produits non inspectés, il n'est pas nécessaire que la viande soit découpée et emballée dans une installation approuvée. L'éleveur est toutefois tenu de veiller à la propreté et à l'hygiène des lieux. Si l'éleveur fait appel aux services de l'abattoir mobile pour livrer la viande à une installation de découpe et d'emballage extérieure non inspectée, l'exploitant lui fournira une estimation des frais de transport.

Si la viande est destinée à être vendue à la ferme, elle peut être transportée vers le centre de découpe et d'emballage dans un autre véhicule. La viande devra toutefois être conservée au froid et dans un contenant propre durant le transport. Elle devra en outre être protégée des intempéries et de la poussière.

B. Vente au détail

Pour être approuvée pour la vente au détail, la viande doit être transformée conformément à la réglementation en vigueur de manière à produire un produit sain et inspecté. Aussi, chaque étape de la chaîne de production est-elle supervisée par la personne désignée à cette fin. Le passage de la viande de main en main est confirmé par une signature.

Après sa transformation dans l'abattoir mobile, la viande est livrée dans un moyen de transport approuvé à une installation approuvée. La température ambiante doit demeurer de 4 °C ou moins durant tout le voyage. Le véhicule doit être propre et exempt d'odeurs. Les carcasses doivent être immobilisées de sorte qu'elles n'entrent pas en contact avec les murs ou planchers. Le boucher qui reçoit la carcasse estampillée confirme par signature que la viande lui a été livrée dans un état acceptable.

Si la viande est destinée à la vente au détail, l'endroit où elle est envoyée en vue de sa transformation doit répondre aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son

règlement d'application en ce qui a trait à l'assainissement, aux ingrédients, aux additifs, aux bonnes pratiques de transformation et à l'étiquetage.

C. Transport

En général, l'abattoir mobile est utilisé pour assurer le transport et la livraison des carcasses inspectées la journée même vers une installation approuvée de découpe et d'emballage. Si les carcasses sont mises à maturer à un endroit puis envoyées vers une autre installation pour y être découpées et emballées, le transport est effectué dans un véhicule approuvé par un agent du Service d'hygiène du milieu.

Lignes directrices concernant le transport sécuritaire des carcasses, oiseaux d'élevage et produits de viande (en anglais)

<http://www.bccdc.ca/resource-gallery/Documents/Guidelines%20and%20Forms/Guidelines%20and%20Manuals/EH/FPS/Meat/GuidelinesfortheSafeTransportationofCarcassesPoultryMeatProducts.pdf>

En résumé, ces lignes directrices établissent les exigences suivantes.

- Les carcasses doivent être maintenues à une température de 4 °C (40 °F) ou moins avant d'être chargées dans le véhicule. À l'arrivée à la boucherie, il faut confirmer que la température de la carcasse est d'au plus 4 °C (40 °F).
- Le véhicule devra être soigneusement nettoyé en prévision du transport.
- Lors de son chargement et déchargement, la carcasse ne doit pas entrer en contact avec une surface susceptible d'être contaminée comme le plancher ou le sol.
- Les contenants doivent être propres et désinfectés.
- Les contenants doivent être solidement fermés durant le transport.
- Les accessoires de protection qui sont en contact avec la carcasse doivent être compatibles avec les aliments.
- La glace, s'il y a lieu, doit provenir d'une source approuvée.

7. Plaintes

Aucun système n'est infaillible. En cas de défaillance, le meilleur moyen de l'améliorer et d'éviter que le problème se reproduise est de parler de la situation et d'en déterminer les causes.

En cas de doute sur la marche à suivre, l'éleveur, l'exploitant de l'abattoir et l'inspecteur de viandes devraient se réunir sans tarder pour en parler.

S'ils souhaitent donner leur avis sur les activités de l'abattoir mobile sur leur ferme, les éleveurs peuvent téléphoner à l'agent de développement de la Direction de l'agriculture du Yukon, au 867-667-5838 ou au 1-800-661-0408, poste 5838.

Tout changement aux politiques et procédures relatives à l'abattoir mobile sera décidé par l'agent de développement en consultation avec le groupe de travail responsable de l'abattoir mobile.

Références

1) Demande de permis d'exploitation d'un abattoir mobile sur une ferme

<https://yukon.ca/fr/demande-de-permis-dexploitation-dun-abattoir-mobile-sur-une-ferme>

2) Guides sur la santé de la Section de la santé animale

Guide sur la santé des porcs (en anglais)

<https://yukon.ca/fr/guide-sur-la-sante-des-porcs>

Guide sur la santé des bovidés (en anglais)

<https://yukon.ca/fr/guide-sur-la-sante-des-bovides>

3) Règlement sur les déchets solides (Loi sur l'environnement) et délivrance de permis

<https://yukon.ca/fr/doing-business/licensing/get-solid-waste-management-permit>

Pour communiquer avec le ministère de l'Environnement : 867-667-5683

ou 1-800-661-0408, poste 5683

4) Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes (Loi sur les produits agricoles)

http://www.gov.yk.ca/legislation/regs/oic1988_104.pdf

Pour communiquer avec la Direction de l'agriculture du Yukon : 867-667-5838

ou 1-800-661-0408, poste 5838

5) Lignes directrices concernant le transport sécuritaire des carcasses, oiseaux d'élevage et produits de viande (en anglais)

[http://www.bccdc.ca/resource-](http://www.bccdc.ca/resource-gallery/Documents/Guidelines%20and%20Forms/Guidelines%20and%20Manuals/EH/FPS/Meat/GuidelinesfortheSafeTransportationofCarcassesPoultryMeatProducts.pdf)

[gallery/Documents/Guidelines%20and%20Forms/Guidelines%20and%20Manuals/EH/FPS/Meat/GuidelinesfortheSafeTransportationofCarcassesPoultryMeatProducts.pdf](http://www.bccdc.ca/resource-gallery/Documents/Guidelines%20and%20Forms/Guidelines%20and%20Manuals/EH/FPS/Meat/GuidelinesfortheSafeTransportationofCarcassesPoultryMeatProducts.pdf)

6) Règlement sur la santé publique (Loi sur la santé et la sécurité publiques)

http://www.gov.yk.ca/legislation/regs/co1958_079.pdf

Pour communiquer avec le Service d'hygiène du milieu : 867-667-8391

ou 1-800-661-0408, poste 8391

7) Règlement sur les activités susceptibles d'évaluation, les exceptions et les projets de développement soumis au comité de direction (Loi sur l'évaluation environnementale et socioéconomique au Yukon)

<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2005-379/index.html>

Pour communiquer avec l'Office d'évaluation environnementale et socioéconomique du Yukon : 867-668-6420

8) Réglementation de l'abattage sans cruauté

Les exigences relatives à la manipulation des animaux pour alimentation humaine avant et pendant l'abattage sont décrites dans le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada.

<https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/DORS-2018-108/>

9) Renseignements les plus récents sur l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Amérique du Nord

<https://www.inspection.gc.ca/sante-des-animaux/animaux-terrestres/maladies/declaration-obligatoire/esb/fra/1323991831668/1323991912972>

10) Matériel à risque spécifié

Le MRS désigne le crâne, la cervelle, les ganglions trigéminés (ganglions nerveux rattachés au cerveau), les yeux, les amygdales, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale (ganglions nerveux rattachés à la moelle épinière) des animaux âgés de 30 mois ou plus, ainsi que l'iléon distal (dernier segment de l'intestin grêle) des bovins de tous âges. (**Bovin** : animal des espèces *Bos taurus* ou *Bos indicus* ainsi que tout animal provenant d'un croisement avec un animal d'espèce *Bos taurus* ou *Bos indicus*. Cette définition exclut les autres ruminants tels que le bison, le bœuf musqué, le yak ou le buffle.)

<https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/exigences-et-documents-d-orientation-relatives-a-c/produits-de-viande-et-animaux-pour-alimentation-hu/mrs/fra/1369768468665/1369768518427>

Annexe

Programme de sécurité de l'abattoir mobile

Ce programme de santé et sécurité au travail a pour objet de mettre en œuvre des méthodes et des systèmes de gestion efficaces pour prévenir les blessures et les maladies, éviter de coûteuses pertes de temps et de matériel, gérer les évaluations d'indemnisation des employés et maintenir la productivité au travail.

L'entreprise responsable de l'abattoir mobile s'engage à offrir à l'exploitant un environnement de travail sain et sécuritaire et à intégrer cet engagement dans ses activités quotidiennes. Pour ce faire, il mettra en œuvre la politique de santé et sécurité au travail qui suit.

L'entreprise responsable de l'abattoir mobile est tenue d'assurer la santé et la sécurité de l'exploitant pendant les heures de travail et prendra toutes les mesures nécessaires pour lui offrir un environnement de travail sain et sûr. L'exploitant aura reçu la formation appropriée et aura la responsabilité :

- de respecter la présente politique et de s'assurer que les assistants en font autant;
- d'appliquer les pratiques de travail sécuritaires, de suivre la formation voulue pour protéger sa santé et sa sécurité et de s'assurer que les assistants en font autant;
- de veiller sur la sécurité de l'équipement et des installations en général.

Les travailleurs de toutes sortes coopéreront pour assurer la santé et la sécurité en milieu de travail. Cette coopération s'étendra aux autres parties concernées (éleveurs, inspecteurs, propriétaires, etc.).

Chaque membre de l'équipe de l'exploitant a le devoir de signaler au reste de l'équipe, dès que possible, tout danger, blessure, accident ou maladie se rattachant au lieu de travail. L'exploitant doit en outre protéger sa propre santé et sa sécurité en se conformant aux lois en vigueur et en respectant les politiques, procédures, règles et consignes établies par l'entreprise.

Si possible, les dangers doivent être éliminés. S'il est impossible de les éliminer et qu'un besoin se fait sentir, des pratiques de travail sécuritaires seront mises en place et l'exploitant devra utiliser de l'équipement, des vêtements, des dispositifs et des accessoires de protection individuelle.

Comme il incombe à l'exploitant de reconnaître les dangers, nous l'invitons à jouer un rôle actif dans la détermination des dangers et à faire part de ses suggestions et idées pour améliorer les conditions de travail.

1. Objectifs du programme

Ce programme vise à ce que toutes les précautions raisonnables dans les circonstances soient prises pour offrir un environnement de travail sain et sécuritaire.

2. Définitions

- Approprié : qui permet de se prémunir contre les blessures et les effets néfastes sur la santé.
- Incident : événement qui se produit sur le lieu de travail et qui a entraîné, ou aurait pu entraîner, une blessure, une maladie ou des dommages aux biens.
- Danger : phénomène susceptible d'entraîner une blessure ou une maladie, ou des dommages aux biens.
- Contrôle des dangers : toute mesure servant à éliminer ou atténuer un danger.

3. Responsabilité

La santé et la sécurité sont l'affaire de tous. L'exploitant a la responsabilité et le devoir de travailler d'une manière sécuritaire en tout temps, de reconnaître et de signaler les dangers et de prendre toutes les mesures nécessaires et raisonnables dans les circonstances pour protéger et promouvoir la santé et la sécurité.

L'exploitant est expressément responsable de ce qui suit :

- mettre en œuvre le programme de santé et sécurité dans l'exercice de ses fonctions et s'y conformer;
- offrir un environnement de travail sain et sûr;
- veiller au respect des exigences réglementaires;
- gérer les dangers sans tarder;
- réaliser les objectifs du programme et faire de la santé et sécurité une priorité.

4. Buts et activités prévues en matière de santé et sécurité au travail

But	Activité	Responsable	Date butoir
Veiller à ce que les employés aient reçu une formation en secourisme appropriée.	Déterminer si la formation de l'employé est toujours valide. Organiser des séances de formation et tenir des registres.		

5. Détermination et contrôle des dangers

L'exploitant est responsable de ce qui suit :

- veiller à la réalisation préalable d'une évaluation des dangers en milieu de travail, créer un programme de santé et sécurité au travail et assurer un suivi des changements notables;
- effectuer une analyse de la sécurité de chacune des tâches accomplies en vue de repérer les dangers;
- participer aux inspections, examens, enquêtes et vérifications en matière de santé et sécurité et assurer au besoin un suivi des plans d'action;
- recommander des améliorations au système d'inspection santé et sécurité;
- participer à la vérification collaborative de la conformité du lieu de travail aux exigences en matière de santé et sécurité au travail.

Les dangers proviennent en général des personnes, de l'équipement, du matériel ou du milieu de travail lui-même. Il peut donc être utile d'axer l'exercice de détermination des dangers présents sur le lieu de travail sur ces quatre catégories.

Les personnes présentes travaillent-elles de façon sécuritaire ou leurs méthodes de travail représentent-elles un danger? L'équipement est-il bien protégé? Le matériel, par exemple les nettoyeurs chimiques, présente-t-il un danger? Le milieu de travail comporte-t-il des dangers (risque de chute ou de glissade, éclairage insuffisant, échanges avec des clients en colère)? Les causes de blessure les plus courantes sont le surmenage, les réactions physiques, les chutes, l'enchevêtrement de matériel, les chocs et l'exposition à l'électricité ou à un produit chimique, par exemple.

On se sert d'un tableau comme la matrice d'évaluation des risques ci-dessous pour déterminer le niveau de risque associé à chaque activité exercée dans l'abattoir mobile. On met ensuite en place des pratiques de travail sécuritaires pour gérer ces risques.

Matrice d'évaluation des risques				
Incidence (conséquence)	Majeure	Moyenne	Élevée	Élevée
	Modérée	Moyenne	Moyenne	Élevée
	Mineure	Faible	Moyenne	Moyenne
Gravité du risque = Probabilité X Incidence		Improbable (0 % à 33 %)	Probable (33 % à 67 %)	Très probable (67 % à 100 %)
		Probabilité (vraisemblance)		

6. Surveillance, suivi et contrôle

Chaque danger pour la santé ou la sécurité qui est repéré (que ce soit du fait d'une inspection, d'un incident ou d'une plainte) devra être géré. De plus, les travailleurs doivent surveiller continuellement les dangers déjà présents dans le milieu de travail ou susceptibles d'apparaître à la suite de changements dans l'équipement ou les procédures, le personnel ou les conditions de travail, par exemple. La température, entre autres, peut sensiblement changer la nature des dangers associés à l'utilisation de l'abattoir mobile. Les dangers nouvellement repérés seront écartés et des mesures seront prises pour prévenir les blessures ou une exposition à des produits nocifs.

7. Procédures ou pratiques de travail sécuritaires

Si un danger ne peut être éliminé à l'aide de mesures administratives (ex. modification de procédure ou suppression de tâche) ou de mesures techniques (ex. installation d'un dispositif de sécurité), il faudra envisager le port d'équipement de protection individuelle et la mise en place de pratiques de travail sécuritaires. Il faudra notamment analyser la procédure et les risques et trouver le moyen le plus sûr d'accomplir la tâche en question.

L'exploitant recevra de la formation sur les dangers inhérents à son travail, sur la façon d'accomplir ses tâches en toute sécurité et sur les pratiques de travail sécuritaires mises en place. La date de la formation, son mode de prestation et le nom du formateur seront consignés dans un registre. La formation portera notamment sur le SIMDUT et, s'il y a lieu, sur des produits chimiques précis.

Évaluation des risques et rapport de contrôle

Tâches générales : dépouillement, échaudage, éviscération, fente, suspension et transport de viandes

Lieu de travail : Abattoir mobile

Tâche particulière	Danger possible	Analyse du risque (Élevé, Moyen, Faible)	Contrôle des dangers et mesures préventives
Fixer une date pour l'opération d'abattage et s'acquitter des formalités administratives.	Interlocuteur agressif	F	PTS sur les relations avec les clients PTS sur la violence en milieu de travail
Conduire l'abattoir au lieu d'abattage.	Conduite d'un gros véhicule avec remorque sur un terrain irrégulier	M	PTS sur la conduite de véhicules PTS sur la conduite tout-terrain en région éloignée PTS sur le chargement et le remorquage du véhicule
Préparer l'abattoir en vue de son utilisation.	Exposition au diesel et au propane	F	
	Utilisation d'une échelle pour l'entretien de la génératrice	M	PTS sur les escabeaux et échelles
	Installation des marchepieds	F	PTS sur la manipulation du matériel (levage)
Être présent au moment où l'éleveur abat ses bêtes.	Coup de feu accidentel ou défaillance de l'arme à feu	M	Verrouillage de l'arme PTS sur les armes à feu PTS sur l'abattage du bétail

	Bruit intense	M	Port de protecteurs auditifs homologués CSA.
	Dommages ou blessures attribuables au choix de munitions incompatibles avec l'arme à feu	M	PTS sur les armes à feu
Être présent au moment de la saignée.	Chute de la carcasse (objet lourd)	M	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les objets lourds en surplomb dans l'abattoir
Entrer dans l'abattoir et en ressortir.	Marches et planchers glissants (eau ou glace)	É	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les surfaces de marche et de travail dans l'abattoir
	Froid ou chaleur extrême	M	Vêtements superposés et bottes isolantes
Sortir et rentrer l'échaudeuse-épileuse.	Instabilité de l'appareil pendant le déplacement	É	Entretien de l'équipement PTS sur le déplacement d'objets lourds
	Levage et transport d'objets lourds	M	PTS sur la manipulation du matériel (levage)
Utiliser l'échaudeuse-épileuse.	Danger électrique dans un environnement humide	M	Disjoncteur de fuite de terre à toutes les prises électriques PTS sur l'utilisation des appareils électriques et des cordons d'alimentation

	Bruit de l'échaudeuse-épileuse	M	Port de protecteurs auditifs homologués CSA. PTS sur l'exposition au bruit dans l'abattoir
Introduire la carcasse dans l'échaudeuse-épileuse et l'en ressortir.	Chute de la carcasse suspendue (objet lourd en surplomb)	M	Entretien de l'équipement Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les objets lourds en surplomb dans l'abattoir
	Levage et transport d'objets lourds	M	PTS sur la manipulation du matériel (levage)
Transporter la carcasse dans l'abattoir et la placer sur le chevalet.	Chute de la carcasse suspendue (objet lourd en surplomb)	M	Entretien de l'équipement Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les objets lourds en surplomb dans l'abattoir
Dépouiller, éviscérer et habiller la carcasse.	Blessure par coupure	M	Chaussures, casque de sécurité et gant en maille d'acier homologués CSA PTS sur le travail avec des couteaux
	Exposition à de l'eau extrêmement chaude	M	Surveillance de la température de l'eau PTS sur le travail avec de l'eau chaude

	Chute de la carcasse suspendue (objet lourd en surplomb)	M	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les objets lourds en surplomb dans l'abattoir
	Chute ou glissade sur le plancher	M	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les surfaces de marche et de travail dans l'abattoir
	Danger électrique dans un environnement humide	M	Disjoncteur de fuite à la terre à toutes les prises électriques PTS sur l'utilisation des appareils électriques et des cordons d'alimentation
	Bruit de la scie à fendre	M	Port de protecteurs auditifs homologués CSA. PTS sur l'exposition au bruit dans l'abattoir
	Exposition aux agents pathogènes véhiculés par les animaux et les carcasses	M	Lavage des mains fréquent PTS sur l'exposition à des agents pathogènes
	Microtraumatismes répétés	M	PTS sur le travail avec des couteaux
Ranger la carcasse dans la chambre froide et l'en ressortir.	Chute de la carcasse suspendue (objet lourd en surplomb)	M	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les objets lourds en surplomb dans l'abattoir
	Chute ou glissade sur le plancher	M	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les surfaces de marche et de travail dans

			l'abattoir
	Froid ou chaleur extrême	M	Vêtements superposés et bottes isolantes
Transporter la carcasse vers le lieu de découpe et emballage.	Conduite d'un gros véhicule avec remorque sur un terrain irrégulier	M	PTS sur la conduite de véhicules PTS sur la conduite tout-terrain en région éloignée PTS sur le chargement et le remorquage du véhicule
	Chute de la carcasse suspendue (objet lourd en surplomb)	M	Chaussures et casque de sécurité homologués CSA PTS sur les objets lourds en surplomb dans l'abattoir
	Levage et transport d'objets lourds	M	PTS sur la manipulation du matériel (levage)
Procéder au nettoyage et à la désinfection.	Exposition à des produits chimiques	M	PTS sur le SIMDUT
	Exposition à de l'eau extrêmement chaude	M	Surveillance de la température de l'eau PTS sur le travail avec de l'eau chaude

Pratiques de travail sécuritaires (PTS) – Table des matières

1. Manipulation du matériel (levage).....	53
2. Utilisation des appareils électriques et des cordons d'alimentation	54
3. Relations avec les clients.....	55
4. Violence en milieu de travail	56
5. Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).....	57
6. Escabeaux et échelles.....	58
7. Conduite de véhicules	59
8. Conduite tout-terrain en région éloignée	63
9. Chargement et remorquage du véhicule	64
10. Abattage du bétail.....	65
11. Maniement d'armes à feu	66
12. Exposition au bruit dans l'abattoir	67
13. Objets lourds en surplomb.....	68
14. Surfaces de marche et de travail dans l'abattoir	69
15. Travail avec des couteaux	70
16. Travail avec de l'eau chaude.....	71
17. Exposition à des agents pathogènes.....	72

1. Pratique de travail sécuritaire

Manipulation du matériel (levage)

Objet : L'exploitant est appelé à soulever des objets lourds, comme les peaux, les viscères et les carcasses. S'il s'y prend de la mauvaise façon ou tente de soulever des objets trop lourds ou encombrants pour être manipulés sans assistance, il risque de se blesser.

Principes

- Dans la mesure du possible, soulever les objets lourds à l'aide de treuils. Pour transférer la carcasse sur le rail, s'aider d'un treuil et de crochets.
- Ne jamais lever seul plus de 50 lb (23 kg). Utiliser plutôt des dispositifs d'aide mécaniques ou demander à quelqu'un son assistance.
- Pour lever des objets lourds (50 lb ou moins), fléchir les genoux et fixer l'horizon. Rentrer le menton et soulever en forçant des jambes et non du dos.
- Rapprocher la charge de son corps pendant le transport.
- Ne pas faire de mouvements de torsion du corps pendant le transport d'une charge. Pour changer de direction, déplacer ses pieds avant de tourner tout le corps.
- Vérifier que le passage est dégagé.
- Pour poser l'objet, fléchir les genoux et le déposer délicatement afin de ne pas se prendre les doigts dessous ou de se l'échapper sur le pied.
- Pour éviter de glisser en transportant une charge et de se blesser en l'échappant, porter des chaussures adéquates et homologués CSA.

2. Pratique de travail sécuritaire

Utilisation des appareils électriques et des cordons d'alimentation

Objet : L'exploitant est appelé à utiliser des appareils électriques, comme une scie à fendre ou un compresseur d'air, dans un environnement sec ou humide. Il convient donc de prendre des précautions pour prévenir les risques de décharge électrique.

Principes

- Les prises et les disjoncteurs électriques des aires de travail humides sont protégés par des disjoncteurs de fuite à la terre.
- Les prises électriques des aires de travail humides sont munies d'un couvercle protecteur. Le couvercle doit être rabattu lorsque les prises sont inutilisées.
- Lire le mode d'emploi des appareils électriques afin d'en connaître les procédures d'utilisation sécuritaire.
- Vérifier que l'appareil est débranché avant de le déplacer, d'en assurer l'entretien ou de chercher la source d'une défaillance.
- Ne pas contourner les dispositifs de sécurité des appareils électriques et brancher ceux-ci uniquement à des sources d'alimentation approuvées.
- Prendre garde aux surfaces chaudes. Ne pas y toucher. Se servir de la poignée ou de la prise intégrée.
- Ne pas mettre en marche un appareil défectueux, endommagé ou dont la prise ou le cordon d'alimentation est abîmé.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Utiliser uniquement les nettoyeurs et les méthodes approuvés pour l'appareil.
- Ne pas brancher plusieurs appareils sur une même prise au moyen d'une multiprise.
- Tenir les cordons d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- Les appareils utilisés dans un environnement de travail humide doivent être branchés à des prises à trois branches. Remplacer les prises à trois branches défectueuses et s'assurer que la troisième branche est correctement mise à la terre.

3. Pratique de travail sécuritaire

Relations avec les clients

Objet : Il existe de nombreuses techniques de communication permettant de calmer une personne agressive, de prévenir un acte de violence ou simplement de communiquer efficacement. Les principes énoncés ici favorisent le maintien de bonnes relations entre l'éleveur et l'exploitant. Le fait est que la mise en pratique de bonnes techniques de communication peut réduire le nombre d'incidents déplorables lors de l'utilisation de l'abattoir mobile.

Principes

- Dès l'arrivée, saluer l'éleveur.
- Se présenter en souriant et en le regardant dans les yeux.
- Lui tendre la main ou une carte professionnelle.
- À l'arrivée de l'inspecteur, le présenter aux personnes présentes.
- Écouter
 - Rester silencieux.
 - Mettre son interlocuteur à l'aise et lui laisser la liberté de parler.
 - Éviter les sources de distraction : si possible, discuter dans un endroit calme.
 - Faire preuve d'empathie : tenter de voir les choses du point de vue de l'autre.
 - Faire montre de patience : laisser à l'autre le temps de s'exprimer.
 - Savoir se contenir : sous le coup de la colère, on peut mal interpréter des propos.
 - Ne pas se montrer trop critique.
 - Poser des questions : aider la personne à exprimer clairement sa pensée.
- Valider.
 - Paraphraser : reformuler dans ses propres mots le message et l'intention de l'interlocuteur.
 - Prendre acte de ses observations. Les gens veulent être certains que leurs propos ont été entendus.
- Donner satisfaction.
 - Expliquer ce qui peut être raisonnablement fait.
- Prendre congé.
 - Remercier le client de son accueil. L'inviter à renouveler l'expérience.

4. Pratique de travail sécuritaire

Violence en milieu de travail

Objet : Ce milieu de travail prête parfois à des conflits et des incidents de violence. Ces situations sont plus susceptibles de se produire au moment du paiement, de l'inspection ou de la prise de mesures, au contact de personnes au tempérament instable, lors d'un travail solitaire ou en petit groupe, dans un secteur où la visibilité est médiocre ou dans un lieu de travail mobile. La violence peut se manifester sous plusieurs formes, y compris des agressions verbales et des menaces.

Principes

- Donnez de vos nouvelles avant de partir pour le lieu d'abattage, à l'arrivée sur place, avant le départ et au retour au point de départ.
- Si l'exploitant omet de donner de ses nouvelles à l'un ou l'autre de ces moments, l'entreprise responsable de l'abattoir mobile tentera de communiquer avec lui et s'il ne répond pas à l'appel, elle contactera les autorités.
- Se préparer à toute éventualité. Être au fait des risques.
- Se fier à son instinct. Une impression de danger révèle souvent un vrai danger.
- Être prêt à réagir.
- Garder son calme.
- Éviter de répondre à la violence par la violence.
- Ne jamais laisser une personne seule avec un individu violent.
- L'exploitant doit signaler au propriétaire tout incident faisant en sorte qu'il craint pour sa sécurité ou se sent menacé.
- Ne pas se rendre seul à un endroit présentant un risque avéré de violence.
- Ne pas aller au-devant des menaces ou dangers.

5. Pratique de travail sécuritaire

Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT)

Objet : La présence de matières dangereuses en milieu de travail n'est pas rare (produits de nettoyage, acide citrique, pesticides, etc.). Par conséquent, des mesures particulières doivent être prises pour protéger les personnes des dangers qui découlent de l'exposition à ces produits ou de leur utilisation.

En vertu de la *Loi sur les produits dangereux*, les fournisseurs de matières dangereuses ou de produits contrôlés ont l'obligation de rapporter toute information sur les dangers en fournissant des fiches de données de sécurité (FDS) ou des étiquettes à apposer sur les contenants. De même, la réglementation du SIMDUT sur la sécurité et la santé au travail oblige les employeurs à fournir les étiquettes, les FDS et les programmes de sensibilisation et de formation des employés.

Principes

- Privilégier l'utilisation de produits non toxiques et ininflammables, si possible.
- Entreposer sous clé les désinfectants et les produits de nettoyage dans une armoire de l'abattoir mobile.
- Avoir connaissance des produits chimiques utilisés dans l'abattoir mobile et veiller à ce que les personnes qui les utilisent ou qui y sont exposées connaissent les mesures d'utilisation, de stockage et de premiers soins.
- S'assurer que les contenants de produits dangereux utilisés comportent une étiquette du SIMDUT et que la FDS afférente est à jour.
- Prendre connaissance des FDS présentées dans le *Manuel de procédures de l'abattoir mobile*.
- Lire les étiquettes de produits et les FDS avant d'utiliser un produit contrôlé et respecter les directives d'utilisation, de stockage et de premiers soins.
- Porter l'équipement de protection individuelle recommandé dans la FDS (lunettes de sécurité, écran facial, gants, appareil de protection respiratoire, vêtements, etc.).

6. Pratique de travail sécuritaire

Escabeaux et échelles

Objet : Comme une chute en hauteur peut entraîner des blessures, il est indispensable de prendre les mesures pour éviter de glisser ou de tomber d'un escabeau ou d'une échelle.

Principes

- Vérifier l'état de l'escabeau ou de l'échelle. S'il y a des signes d'usure ou de bris, l'envoyer en réparation ou au rebut.
- Se déplacer en maintenant l'échelle droite et en prenant soin de vérifier l'espace environnant.
- Appuyer l'échelle ou l'escabeau à plat sur une surface solide.
- Vérifier l'absence d'obstacles, de débris ou de dangers en surplomb.
- Ouvrir l'échelle et s'assurer que le mécanisme de retenue est verrouillé.
- Vérifier l'absence de traces d'huile, de graisse ou de tout produit pouvant provoquer une perte d'équilibre.
- Respecter la charge maximale prévue (tenir compte du poids des outils ou des carcasses).
- Porter des chaussures adaptées.
- Éviter de dresser l'échelle ou l'escabeau sur des boîtes ou des surfaces instables pour atteindre des surfaces hors de portée.
- Éviter d'utiliser l'échelle ou l'escabeau sur des surfaces glissantes, à moins qu'il ne soit muni de patins antidérapants ou d'un dispositif de blocage. Les patins antidérapants ne remplacent d'ailleurs pas l'obligation de respecter les règles élémentaires de sécurité.
- Ne jamais bouger ou déplacer l'escabeau ou l'échelle s'il est en cours d'utilisation.
- Toujours faire face à l'échelle ou à l'escabeau lors de son utilisation.
- Toujours conserver trois points de contact. Dans le cas d'un escabeau, prendre appui avec la main libre au moment d'y monter.
- Éviter de transporter des objets ou des charges qui pourraient augmenter le risque de déséquilibre ou de chute. Manipuler le matériel avec précaution.

- Placer l'échelle ou l'escabeau le plus près possible de l'endroit de l'intervention.
- Ne pas s'asseoir sur le dessus ou sur le plateau de l'escabeau.

7. Pratique de travail sécuritaire

Conduite de véhicules

Objet : Les accidents de la route surviennent lorsque les conducteurs sont distraits, fatigués ou insouciants. Comme les sources de distractions sont nombreuses et imprévisibles, une conduite prudente doit être adoptée en tout temps.

Principes

- Respecter le Code de la route et les directives du fabricant lors de la conduite du véhicule.
- Porter en tout temps une ceinture de sécurité.
- Adopter une conduite défensive et porter attention aux changements de conditions routières (trafic, météo, etc.). Adapter la vitesse de conduite aux conditions routières.
- Ne pas consommer d'alcool, de drogues, de médicaments ou d'autres substances qui peuvent affaiblir les facultés au volant.
- Faire l'inspection avant départ du véhicule et remplir le rapport connexe.
- Régler le siège, les rétroviseurs, le volant et la température avant de partir. Calculer la durée du trajet pour prévoir les temps de repos en conséquence. Être frais et dispos de manière à toujours être concentré sur la conduite.
- Avant de partir, s'assurer du mieux possible que le véhicule est en bon état de marche.
- Sur la route, vérifier fréquemment la jauge à essence et le tableau de bord.
- Respecter le programme d'entretien du véhicule.
- Planifier le trajet, vérifier la carte ou lire les instructions concernant le trajet. Vérifier les conditions routières et les bulletins météorologiques pour anticiper tout danger pouvant se présenter sur la route. Prévoir un plan et du matériel en cas d'urgence et les vérifier lors du contrôle de sécurité.
- En cas de conduite en région éloignée, s'assurer d'utiliser un véhicule adapté aux conditions particulières et au terrain accidenté. Pour en savoir plus sur la conduite tout-terrain, voir la pratique de travail sécuritaire en la matière.
- Emporter un dispositif de communication en cas d'urgence. Ne pas utiliser de téléphone cellulaire ou autre dispositif de communication pendant la conduite.

- Arrimer les objets pour éviter qu'ils ne se déplacent pendant le trajet.
- Éviter de transporter dans l'habitacle des produits dangereux ou hautement inflammables (vaporisateur chasse-ours, réservoir d'essence ou bonbonne de propane, etc.).
- En cas de problème avec le véhicule, se garer en retrait de la route pour inspecter le véhicule. En cas de crevaison, garer le véhicule en toute sécurité avant de remplacer la roue. Si ce n'est pas possible, ne pas changer la roue et appeler plutôt un service d'assistance routière.

Conduite hivernale

- Porter des vêtements adaptés à la saison et avoir dans le véhicule le matériel et les vêtements de protection nécessaires en cas de panne ou d'accident.
- S'assurer que le véhicule est muni de pneus d'hiver.
- Vérifier régulièrement la traction. Si les conditions se dégradent, ajuster la vitesse du véhicule en conséquence.
- Envisager de mettre fin au déplacement s'il est difficile de garder le contrôle du véhicule.
- Maintenir une distance de sécurité, surtout sur les routes glacées ou détrempées.
- S'assurer que le pare-brise, les fenêtres et les rétroviseurs du véhicule sont propres et dégagés. Le reflet de la lumière sur la neige ou la glace peut causer un éblouissement.
- Prendre garde aux ponts, aux viaducs, aux secteurs ombragés et aux intersections, puisque la glace s'y forme plus rapidement qu'ailleurs. Ralentir et redoubler de prudence dans ces zones.

Démarrage-secours

- La batterie du véhicule dégage des vapeurs d'hydrogène qui peuvent s'enflammer au contact d'une étincelle. Pour éviter la formation d'une étincelle lors d'un démarrage-secours, le câble de mise à la terre de la batterie de démarrage ne doit JAMAIS être connecté à la borne de mise à la terre de la batterie à démarrer.

Pannes

En cas de problème avec le véhicule, tâcher de se garer en retrait de la route. Installer des triangles de signalisation réfléchissants pour avertir les autres conducteurs de votre présence, surtout si la visibilité est faible, aux endroits suivants :

- à l'arrière du véhicule, à droite;
- à 30 m de l'avant du véhicule;
- à 30 m de l'arrière du véhicule.

8. Pratique de travail sécuritaire

Conduite tout-terrain en région éloignée

Objet : L'abattoir mobile doit parfois emprunter des routes secondaires et accidentées. Des précautions doivent être prises pour réduire les dangers associés à la conduite en région éloignée ou sur différents revêtements.

Principes

- Remplir le rapport d'inspection avant départ pour la remorque et le véhicule.
- Adopter une conduite défensive et porter attention aux changements de terrain. Étudier l'état des chemins, si nécessaire, en n'oubliant pas que la remorque est haute, longue et dispose de très peu de dégagement au sol.
- Planifier le trajet, vérifier la carte, noter les particularités de la région de destination et étudier les dangers possibles (ravinelements, ponts endommagés, passages de gué, éboulements, etc.). Consulter les bulletins météorologiques avant de partir.
- S'il y a présence d'obstacles ou si la visibilité est limitée (ex. lors de la marche arrière), demander à quelqu'un de servir de guide. Cette personne doit se tenir à 10 mètres du véhicule, hors de portée, mais voir les quatre roues du véhicule et le conducteur ou le rétroviseur.
- En cas de problèmes, s'arrêter, se garer en retrait de la route et inspecter le véhicule.

9. Pratique de travail sécuritaire

Chargement et remorquage du véhicule

Objet : Des précautions doivent être prises pour réduire les dangers associés à la conduite du camion chargé, au tractage de la remorque ainsi qu'au chargement et au déchargement.

Principes

- Respecter la capacité de chargement et de remorquage; consulter au besoin le manuel d'utilisation du véhicule.
- Procéder à une inspection de sécurité du camion avant de lui faire tracter la remorque. Vérifier que les freins sont en bon état de marche.
- Procéder à une inspection de sécurité de la remorque avant de l'attacher au camion. Inspecter et faire un rapport sur le bon état de marche :
 - du contact électrique entre le camion et la remorque;
 - des phares de la remorque;
 - des pneus de la remorque;
 - du pneu de secours et du cric;
 - du mécanisme de frein de la remorque;
 - du jeu de roulement des roues.
- Pour optimiser la tenue de route, équilibrer les charges du camion et de la remorque de chaque côté, de sorte que le centre de gravité soit bas. Immobiliser les charges latérales dans la chambre froide avant de partir.
- Vérifier que les deux côtés de la remorque sont visibles dans les rétroviseurs.
- Tracter une remorque peut modifier sensiblement la tenue de route. Les accélérations, les décélérations et les changements de voie prennent plus de temps. La courbe des virages doit être plus large. Aussi faut-il vérifier que le conducteur est à l'aise de tourner, d'arrêter et de faire marche arrière avant de le laisser s'engager dans la circulation.

10. Pratique de travail sécuritaire

Abattage du bétail

Objet : Au cours des opérations de l'abattoir mobile, une arme à feu ou un pistolet d'abattage sont utilisés. Des précautions doivent être prises pour réduire les dangers associés à l'utilisation de ces dispositifs ou à la présence de personnes lors de leur utilisation.

Principes

- Vérifier que la personne qui utilise l'arme à feu ou le pistolet d'abattage sait où viser.
- Éviter toute détresse ou douleur inutile aux animaux.
- Convenir de moyens de communication clairs et efficaces avec la personne qui utilise l'arme à feu ou le pistolet d'abattage avant de débuter l'opération.
- Prévoir plusieurs munitions au cas où le premier coup échouerait.
- Convenir du positionnement du tir avec la personne qui utilise l'arme à feu ou le pistolet d'abattage avant d'abattre le bétail.
- Exiger qu'elle avertisse avant de tirer.
- Se tenir à bonne distance derrière elle.
- Porter des protecteurs auditifs au moment du tir.

11. Pratique de travail sécuritaire

Maniement d'armes à feu

Objet : Au cours des opérations de l'abattoir mobile, une arme à feu ou un pistolet d'abattage sont utilisés. Même si ce n'est pas l'exploitant qui manie l'arme, des précautions doivent être prises pour réduire les risques de blessures associés à l'utilisation de ces armes ou à la présence de personnes lors de leur utilisation.

Principes

- Porter des protecteurs auditifs homologués CSA.
- Vérifier que la personne qui utilise l'arme à feu ou le pistolet d'abattage sait où viser.
- Décharger le pistolet d'abattage et vérifier que le cran de sûreté est mis avant de l'entreposer dans un boîtier verrouillé. Garder les munitions sous clé dans un autre espace de stockage. Disposer des bonnes munitions pour chaque arme.
- Si l'exploitant juge que l'utilisation de l'arme à feu met sa sécurité en danger, il doit le signaler au fermier ou aux autorités compétentes.
 - Pointer l'arme dans une direction sûre. Ne jamais la pointer vers quiconque. Mettre son doigt sur la détente seulement au moment de tirer.
 - Nettoyer le pistolet d'abattage et le garder à l'abri pour éviter la formation de condensation et de givre dans le canon par temps froid.
 - Vérifier la position de la cible et s'assurer que rien ni personne ne se trouve dans la ligne de tir.
 - Décharger l'arme à feu ou le pistolet d'abattage avant de le déposer ou de le tendre à un tiers.
 - Vérifier toujours que le pistolet d'abattage est en bon état et pleinement fonctionnel, puisque toute arme de mauvaise qualité est un danger pour son utilisateur et les autres personnes dont la sécurité dépend de son utilisation.

12. Pratique de travail sécuritaire

Exposition au bruit dans l'abattoir

Objet : Chaque jour, l'exploitant de l'abattoir mobile est exposé pendant de longues périodes à des bruits très intenses. Des précautions doivent être prises pour prévenir les troubles auditifs légers et sévères (déficience ou perte auditive).

Principes

- Porter des protecteurs auditifs homologués CSA lors de l'utilisation de l'arme à feu ou du pistolet d'abattage.
- Porter des protecteurs auditifs homologués CSA lors de l'utilisation de la scie à fendre.
- S'assurer que les protecteurs auditifs sont portés, utilisés et entretenus conformément aux directives du fabricant.

13. Pratique de travail sécuritaire

Objets lourds en surplomb

Objet : Chaque jour, l'exploitant de l'abattoir mobile évolue au milieu d'objets lourds en surplomb qui représentent un danger pour sa sécurité. En effet, au cours du dépouillement, de l'éviscération et de l'habillage, des carcasses hissées à bonne hauteur sont transportées à l'aide du tracteur du fermier, attachées à des treuils, pendues à des crochets, fendues et enfin, déplacées sur un rail pour en faciliter le transport. Il y a donc un risque de chute d'objets lourds (carcasses de plus de 500 livres, crochets, roulettes, carcasses fendues de plus de 200 livres, etc.).

Principes

- Dans l'abattoir mobile, porter en tout temps un casque de sécurité et des bottes de caoutchouc à embout d'acier homologués CSA.
- Dans l'abattoir mobile, porter en tout temps l'équipement de protection individuelle recommandé.
- Entretenir l'équipement de protection individuelle et s'assurer qu'il est exempt de défauts.
- Inspecter les treuils avant de procéder à l'abattage.
- Vérifier que la carcasse est solidement accrochée avant de la suspendre.
- Se tenir sur le côté ou à l'arrière de l'abattoir lors du transfert de la carcasse sur le chevalet de dépouillement.
- Inspecter les crochets et les sangles avant de les utiliser. Inspecter le rail et les dispositifs de sécurité.
- Se tenir sur le côté pendant que la carcasse est hissée et transférée sur les rouleaux.
- Pousser fermement, mais prudemment les carcasses suspendues (surtout si le rail est doté d'aiguillages).
- Nettoyer, huiler et entreposer les crochets de manière à les protéger et à en optimiser l'usage.

14. Pratique de travail sécuritaire

Surfaces de marche et de travail dans l'abattoir

Objet : Les planchers de l'abattoir mobile peuvent être extrêmement glissants. Le gras des carcasses et la glace issue de l'eau de lavage lorsque le thermomètre descend au-dessous de zéro les rendent particulièrement dangereux. L'exploitant doit donc prendre garde de glisser et de se blesser en tombant.

Principes

- Dans l'abattoir mobile, porter en tout temps un casque de sécurité et des bottes de caoutchouc antidérapantes à embout d'acier homologués CSA.
- Veiller à ce que l'équipement de protection individuelle soit porté correctement.
- Entretien l'équipement de protection individuelle et s'assurer qu'il est exempt de défauts.
- Veiller à la propreté des lieux : déblayer et laver régulièrement les planchers en cours de travail.
- Ne pas lever un objet ou chercher à atteindre un objet en position de déséquilibre.
- L'inclinaison de la rampe extérieure devant être d'au plus 1 dans 3 (1:3), veiller à positionner la remorque de manière à pouvoir respecter cette inclinaison.
- Si la température est inférieure à 0 °C, ne pas laisser de glace se former sur la rampe d'accès. L'abattoir mobile ne doit pas être utilisé si la nuit, la température descend sous -10 °C.
- Ne pas laisser de gras et de résidus de carcasse traîner sur la rampe.
- Se déplacer avec précaution et à petits pas aussi bien à l'intérieur de l'abattoir qu'au moment d'y entrer ou d'en ressortir.

15. Pratique de travail sécuritaire

Travail avec des couteaux

Objet : L'utilisation de couteaux fait partie intégrante du travail de l'exploitant de l'abattoir mobile. Le potentiel de blessures par coupure, parfois graves, est donc élevé. L'utilisation de couteaux peut également causer des microtraumatismes répétés.

Principes

- Garder les couteaux bien affûtés de sorte que l'utilisateur n'ait pas à appliquer une force excessive.
- Avant d'aiguiser ou d'utiliser un couteau, enfiler un gant en maille d'acier à la main non dominante.
- Avoir en tout temps une gaine à couteau sur soi et y ranger les couteaux inutilisés.
- Ne pas se déplacer avec un couteau dégainé.
- Pour tendre un couteau à une autre personne, le lui présenter par le manche, lame vers le haut.
- Ne jamais tenter de rattraper un couteau en chute libre.
- Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace dans les aires de travail où l'on utilise un couteau.
- Ne jamais se servir d'un couteau pour ramasser ou placer du matériel.
- Prêter attention aux personnes alentour. Si possible, trancher en direction opposée de son corps et des autres.
- Deux personnes ne peuvent travailler simultanément sur la même partie d'une même carcasse.
- Les gaines à couteaux doivent être faites d'un matériau lavable. Comme les couteaux à manche en bois se détériorent facilement dans de telles conditions de travail, leur utilisation est interdite dans l'abattoir mobile.

16. Pratique de travail sécuritaire

Travail avec de l'eau chaude

Objet : L'exploitant est exposé à de l'eau chaude durant les procédures de dépouillement et d'éviscération. Il convient donc de prendre des précautions pour prévenir les blessures par brûlure.

Principes

- Veiller à ce que les bains de désinfection des couteaux et lames de scie soient munis d'un thermomètre permettant d'en contrôler la température.
- Veiller à ce que la température de l'eau des bains demeure supérieure à 82 °C, mais inférieure à 100 °C.
- Retirer les couteaux du bain avec précaution.
- Rester vigilant lors d'une opération de nettoyage au jet d'eau chaude.
- Pendant le nettoyage, porter au besoin des gants de caoutchouc isolants pour prévenir les brûlures par contact avec les pièces métalliques de la buse d'arrosage. Utiliser au besoin des connecteurs pivotants à raccordement rapide.

17. Pratique de travail sécuritaire

Exposition à des agents pathogènes

Objet : La manipulation de carcasses ou de parties de carcasses malades peut exposer l'exploitant à des risques d'infection. Il convient donc de prendre des précautions pour prévenir la transmission de maladies.

Principes

- Porter une combinaison de travail, un tablier imperméable et des bottes de caoutchouc en tout temps dans l'abattoir mobile.
- Veiller à ce que l'équipement de protection individuelle soit porté correctement.
- Entretenir l'équipement de protection individuelle et s'assurer qu'il est exempt de défauts.
- Panser soigneusement la moindre blessure ou coupure ouverte. Recouvrir le pansement d'un gant de latex ou d'un doigtier.
- Éviter toute manipulation superflue de tissus malades.
- Se laver fréquemment les mains en cours de travail, en particulier après avoir touché des excréments ou des contaminants potentiels comme des tissus malades.
- Se laver soigneusement les mains au savon et à l'eau avant de quitter l'abattoir. Se sécher les mains avec des serviettes de papier jetables.
- Laver les bottes, tabliers, casques de sécurité et couteaux à l'eau chaude et les désinfecter avant de quitter l'abattoir mobile.

Code de procédures uniformisées d'assainissement

L'exploitant de l'abattoir est responsable des activités liées à la mise en œuvre et à la mise à jour du code de procédures uniformisées d'assainissement.

Il lui incombe notamment de :

- réviser le code au besoin;
- faire un suivi des procédures uniformisées d'assainissement avant, pendant et après le travail;
- consigner ses observations;
- prendre les mesures nécessaires ou désigner quelqu'un pour le faire;
- prendre en note les mesures correctrices qui ont été prises.

L'exploitant conserve pendant au moins six mois, dans l'abattoir ou ailleurs, tous les documents concernant les procédures uniformisées d'assainissement.

À la demande des agents de la santé du Yukon, l'exploitant met ces documents à leur disposition dans un délai de 24 heures.

1. Assainissement préalable

Avant le début de chaque journée de travail, l'exploitant de l'abattoir inspecte l'ensemble de l'équipement et des surfaces pour s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection. L'exploitant vérifie notamment l'apparence, l'odeur et la texture des surfaces en contact avec la nourriture (ce qu'on appelle une inspection « organoleptique »). Il prend les mesures correctives nécessaires et les consigne dans un registre. Si une nouvelle procédure d'inspection est adoptée, le code de procédures uniformisées d'assainissement est modifié en conséquence.

Les résultats de l'inspection sont consignés sur la liste d'inspection des procédures uniformisées d'assainissement. **Si le secteur ou l'appareil inspecté est acceptable, inscrire le symbole ✓. Si un manquement est constaté, inscrire le symbole X puis décrire le problème et les mesures prises pour le corriger.** Le statut d'inspection doit être acceptable d'emblée ou après correction, ou le problème n'avoir aucune incidence avant que les activités puissent débuter. Faire un rappel de formation avec l'équipe de désinfection, modifier une procédure de nettoyage ou de désinfection ou reprendre la procédure et l'inspection en redoublant de vigilance sont autant d'exemples de mesures correctives.

Les surfaces qui entrent en contact indirect avec les aliments comme les planchers, les murs et les plafonds peuvent constituer une importante source de contamination microbienne. De façon générale, les procédures d'assainissement comportent les étapes qui suivent.

1-1. Procédures de nettoyage

- a. Débarrasser les surfaces des débris au moyen d'un balai ou d'un racloir

- en caoutchouc.
- b. Les rincer à l'eau potable (eau d'une source municipale approuvée ou d'un puits privé, à condition de pouvoir produire un rapport d'analyse bactériologique satisfaisant datant de moins d'un an et attestant que l'eau du puits est potable).
 - c. Nettoyer les surfaces à l'aide d'un détergent approuvé et d'une brosse à long manche.
 - d. Les rincer à l'eau potable.
 - e. Les désinfecter avec une solution de chlore à 100 ppm.
- 1-2. Fréquence des nettoyages : Nettoyer les planchers et les murs de l'aire de travail ainsi que les planchers, les murs et les chaînes de la chambre froide à la fin de chaque journée de production. Nettoyer les appareils d'éclairage, les rails et les chaînes de palan au moins deux fois par saison.
- 1-3. Nettoyer les appareils d'éclairage, les chaînes et les rails après les avoir décrochés et suivre la procédure décrite à l'étape 1-1.
- 1-4. Surveiller les entrées de l'abattoir pendant la production pour s'assurer que des insectes nuisibles ou des animaux ne s'y introduisent pas.

Assainissement en cours de travail

- 2-1. Le programme d'assainissement en cours de travail a pour but de prévenir la contamination des carcasses et des abats comestibles pendant leur transformation.
- 2-1.1 Il est donc interdit à toute personne malade ou ayant une blessure ouverte ou infectée de manipuler des aliments ou des surfaces en contact avec ceux-ci. Les coupures doivent être couvertes d'un pansement adhésif recouvert d'un gant de nitrile jetable. Les gants déchirés ou qui sont entrés en contact avec des contaminants doivent être changés.
- 2-1.2 Au début de la journée, chacun sera vêtu de propre et portera l'équipement de protection voulu, dont un tablier imperméable, des bottes à embout d'acier et un casque de sécurité. Le gant de protection en maille d'acier (désinfecté) devra être recouvert d'un gant jetable.
- 2-1.3 Il est interdit de fumer, de mâcher de la gomme, de manger et de boire dans l'abattoir mobile.
- 2-1.4 Il est également interdit de porter des bijoux ou des accessoires cosmétiques, qui pourraient contaminer le produit.
- 2-1.5 Des stations de lavage des mains sont aménagées et munies du nécessaire.
- 2-2. La transformation est réalisée dans des conditions hygiéniques de manière à

prévenir la contamination directe et la contamination croisée des carcasses et des abats comestibles.

- 2-2.1 Nettoyer les surfaces en contact avec le produit (équipement, tables, etc.) au besoin pendant la journée de manière à prévenir la contamination des produits alimentaires.
- 2-2.2 Chacun doit se laver les mains soigneusement chaque fois qu'il entre dans l'abattoir, avant d'enfiler des gants et après les avoir retirés, après avoir ramassé un objet sur le plancher et avant de procéder à la pulvérisation finale des carcasses à l'acide lactique et à leur transfert dans la chambre froide.
- 2-2.3 Immerger les gaines et les couteaux dans le stérilisateur avant le début de la journée de travail et entre deux animaux.
- 2-2.4 Nettoyer la lame puis rincer les couteaux à l'eau potable et les immerger dans une solution désinfectante entre deux animaux, après les avoir aiguisés et chaque fois qu'ils sont entrés en contact avec une source de contamination.
- 2-2.5 Rincer la lame de la scie à l'eau tiède pour la débarrasser des débris après chaque utilisation. La plonger dans l'appareil de désinfection avant chaque utilisation.
- 2-2.6 Débarrasser les planchers des gros débris et de l'excès d'eau à intervalles réguliers en les poussant avec un balai ou un racloir en caoutchouc vers la trappe à viscères.
- 2-2.7 Au besoin, rincer les murs, les planchers, les tables et l'équipement entre deux animaux. Ne pas laver le plancher au jet d'eau lorsqu'une carcasse se trouve dans la salle de travail pour éviter sa contamination par des gouttelettes.
- 2-2.8 Surveiller l'accumulation de givre dans le condensateur de la chambre froide. Au besoin, ajuster les périodes de dégivrage pour éviter l'accumulation de givre. Un contrôle et des ajustements plus fréquents pourraient être nécessaires pendant la saison chaude. Veiller à enlever l'eau accumulée dans la chambre froide d'une manière hygiénique. Se servir pour ce faire d'un racloir en caoutchouc propre et désinfecté réservé à cet usage. Consigner ses observations sur la liste d'inspection des procédures uniformisées d'assainissement. Si des mesures correctives doivent être prises, les mettre en œuvre et les consigner sur la feuille des mesures correctives, puis dater et parapher la feuille.
- 2-2.9 Vérifier quotidiennement la température de la chambre froide. La température doit être maintenue à 4 °C ou moins.

2-3. Assurer le suivi des procédures d'assainissement en cours de travail et la tenue de registres connexes.

2-3.1 L'exploitant doit veiller au respect des pratiques d'hygiène personnelle, des règles de circulation des personnes et des produits, des procédures de manipulation des produits et des procédures de nettoyage. **Il doit consigner ses observations sur la liste d'inspection au moins une fois par journée de travail. Si le résultat de l'inspection est acceptable, inscrire le symbole ✓. Si un manquement est constaté, inscrire le symbole X puis décrire le problème et les mesures prises pour le corriger.**

2-3.2 Toute personne qui constate dans l'abattoir un problème d'assainissement en cours de travail est tenue d'interrompre au besoin la production et d'en informer la personne concernée. La source de contamination devra être repérée et des mesures seront prises pour corriger la situation.

2. Assainissement subséquent

À la fin de la journée de travail, nettoyer et désinfecter la totalité du matériel et des surfaces (y compris les murs et les planchers) susceptibles d'être entrés en contact avec les carcasses ou la viande.

- 3-1. Enlever les débris à la main ou à l'aide d'outils (tampons à récurer, balai ou racloir, etc.).
- 3-2. Vérifier que les appareils ont toutes leurs pièces et que les surfaces ne sont pas usées au point où des débris pourraient s'y accumuler et provoquer une contamination. Remplacer ou réparer les pièces ou surfaces et tenir un registre de ces activités.
- 3-3. Rincer la totalité des surfaces, des murs, des planchers et de l'équipement (c.-à-d. équipement de protection personnelle, échelles, balais et racloirs, chevalet, appui-cou, louches, échaudeuse-épileuse, cuves de désinfectant pour les couteaux et scies, chaînes, crochets et commandes de treuil) à l'eau potable tiède pour les débarrasser des débris.
- 3-4. Récurer les surfaces avec du détergent. On utilise la brosse à long manche pour les murs et les brosses sans manche pour les petits objets. (Il est recommandé de commencer par les planchers puis de laver les murs et autres surfaces de haut en bas.)
- 3-5. Rincer toutes les surfaces à l'eau potable.
- 3-6. Désinfecter la totalité des surfaces et de l'équipement avec une solution d'eau de Javel à plus de 100 ppm.

Étiqueter correctement les nettoyants et les désinfectants et les ranger séparément dans le local technique de l'abattoir.

Liste d'inspection quotidienne : avant, pendant et après les opérations

Date :

Effectué par :

Assainissement préalable (si superflu, inscrire « S. O. »)	✓ = acceptable X = inacceptable	Écarts et mesures correctives (si « X »)	✓ = acceptable X = inacceptable
Température >-10 °C la nuit			
Stationnement du véhicule sur une surface horizontale, accès sécuritaire à toutes les portes, installation des marchepieds			
Remplissage des réservoirs d'eau Vérification du niveau de carburant de la génératrice et du chauffe-eau			
Raccordement des tuyaux, des conduites et des valves Raccordement et mise en marche de la pompe et du chauffe-eau			
Nettoyage et désinfection des surfaces en contact avec des aliments			
Nettoyage et vérification du bon fonctionnement de l'équipement et des installations			
Remplissage, raccordement et vérification de la température des stérilisateurs (>82 °C)			
Nettoyage et port de l'équipement de protection			
Accès à du savon et des serviettes en papier			
Recouvrement des pansements et gant en maille d'acier avec un gant jetable (inscrire la quantité)			
Préparation des étiquettes, des attaches autobloquantes, des pinces à ligature et des sacs			
Mise en marche du condensateur et du ventilateur de la chambre froide (température ≤ 4 °C)			
Vérification de l'éclairage (fonctionnel et suffisant)			

Vérification du bon fonctionnement des treuils et palans			
Vérification des câbles, des roues, des crochets et du chevalet ou de l'échaudeuse-épileuse avant le chargement			

Assainissement en cours de travail (si superflu, inscrire « S. O. »)	✓ = acceptable X = inacceptable	Écarts et mesures correctives (si « X »)	✓ = acceptable X = inacceptable
Nettoyage des mains au besoin			
Nettoyage et désinfection des couteaux et gaines entre deux animaux			
Désinfection des couteaux au besoin			
Désinfection de la scie avant chaque utilisation et nettoyage après chaque utilisation			
Enlèvement fréquent des débris et de l'excès d'eau sur le plancher			
Surveillance de l'accumulation de givre dans le condensateur de la chambre froide			

Assainissement subséquent (si superflu, inscrire « S. O. »)	✓ = acceptable X = inacceptable	Écarts et mesures correctives (si « X »)	✓ = acceptable X = inacceptable
Enlèvement manuel des débris			
Vérification de l'état de l'équipement et des surfaces			
Rinçage de la totalité des surfaces, des murs, des planchers et de l'équipement			
Récurage des surfaces avec du détergent et une brosse			
Rinçage de la totalité des surfaces, des murs, des planchers et de l'équipement			
Préparation de la solution désinfectante d'eau de Javel à 100 ppm			
Désinfection de la totalité des surfaces, des murs, des planchers et de l'équipement			
Nettoyage et désinfection de l'équipement personnel			
Étiquetage et entreposage appropriés des désinfectants			
Nettoyage, désinfection et entreposage de la pompe et des tuyaux d'arrosage supplémentaires			

Arrêt et débranchement de la pompe et du chauffe-eau			
Arrêt de la génératrice			
S'il y a un risque de gel pendant la nuit, débranchement et purge des tuyaux, conduites et raccords			
Vérification que les portes sont bien fermées			

Procédure uniformisée de traitement de l'eau

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	L'eau utilisée dans l'abattoir mobile est potable.
Fréquence	Chaque fois que les réservoirs d'eau sont remplis.
Matériel	Tuyaux d'arrosage pour eau potable, raccord multiple, pompe, réservoirs, solution d'eau de Javel à 100 ppm
Procédure	<p>Sortir les tuyaux et la pompe du bac.</p> <p>Vaporiser les raccords des tuyaux avec une solution d'eau de Javel à 100 ppm (9 ml [2 c. à thé] d'eau de Javel domestique dans 4,5 L [1 gal] d'eau chaude).</p> <p>Raccorder les tuyaux à une source d'eau potable à l'aide d'une pompe réservée à cette fin. Placer la pompe en hauteur pour éviter que des contaminants soient soufflés par le ventilateur. Empêcher la saleté et les contaminants de pénétrer dans les tuyaux ou la pompe lors de leur utilisation ou entreposage.</p> <p>Remplir les réservoirs.</p> <p>Rincer la pompe et les tuyaux et les pulvériser d'une solution désinfectante d'eau de Javel. Les ranger dans leur bac, dans le local technique de l'abattoir.</p>
Manquement	<p>En cas de manquement à cette procédure, l'eau et les réservoirs pourraient être contaminés. Les réservoirs devront alors être désinfectés.</p> <p>Qu'ils soient contaminés ou non, les réservoirs seront désinfectés une fois par année.</p> <p>Remplir les réservoirs (capacité de 455 L [100 gal]) d'eau et verser dans chacun 511 ml (2 t) d'eau de Javel domestique. Désinfecter les conduites et les raccords en ouvrant les robinets jusqu'à ce que l'eau jaillisse à chaque sortie. Refermer les robinets. Laisser agir pendant 12 heures avant de purger le circuit. Remplir les réservoirs d'eau potable.</p>

Procédure uniformisée de chargement et de déchargement de l'échaudeuse-épileuse

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Les manœuvres de chargement et déchargement de l'échaudeuse-épileuse (échaudoir) sont effectuées en toute sécurité.
Fréquence	Chaque fois qu'il est nécessaire d'utiliser l'appareil.
Matériel	Échaudoir, palans, traverses, vérins à roue, manilles et chaînes
Équipement de sécurité	Casque de sécurité et bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Chargement</p> <p>À l'aide des vérins à roue intégrés, soulever l'appareil à la hauteur du plancher de la salle de travail.</p> <p>Pousser l'appareil dans la salle de travail aussi loin que le permettent les vérins avant. Enlever les vérins avant.</p> <p>Attacher par une chaîne la manille avant de l'appareil au palan le plus près de la chambre froide. Tirer l'appareil dans la salle de travail aussi loin que le permettent les vérins arrière.</p> <p>Attacher l'arrière de l'appareil au palan le plus près de la porte. Se servir des deux palans en tandem pour centrer l'appareil dans la salle de travail.</p> <p>Laver les traverses. En placer une horizontalement en travers de l'avant de l'appareil et l'autre à l'arrière pour empêcher l'appareil de bouger et éviter d'endommager les portes.</p> <p>Déchargement</p> <p>Retirer les deux traverses et les placer sur le plancher</p>

	<p>derrière la salle de travail.</p> <p>Pousser l'appareil suffisamment loin pour attacher les vérins arrière. Placer les roues directement sur les traverses.</p> <p>Continuer de pousser l'appareil jusqu'à pouvoir attacher les vérins avant.</p> <p>Tirer l'appareil jusqu'à ce que le rebord de la plateforme soit aligné avec le seuil de la salle de travail. Abaisser les vérins afin d'asseoir la plateforme.</p> <p>Ajuster la hauteur des vérins pour mettre l'appareil au niveau.</p> <p>Autre solution</p> <p>Si l'opération d'abattage nécessite un deuxième camion, l'appareil peut être chargé sur une remorque à plateforme et être arrimé avec des chaînes. Charger l'appareil de sorte que le bord de sa plateforme soit aligné avec le bord arrière de la remorque. Il suffit d'approcher la remorque de l'abattoir au moment d'utiliser l'appareil et de l'éloigner quand il est inutilisé.</p>
Manquement	Le mauvais chargement ou déchargement de l'appareil pourrait endommager l'appareil ou la salle de travail de l'abattoir.

Procédure uniformisée de préparation de l'échaudeuse-épileuse

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	L'échaudeuse-épileuse (échaudoir) est prête à être utilisée.
Fréquence	Chaque fois qu'il est nécessaire d'utiliser l'appareil.
Matériel	Échaudoir, propane, cordon d'alimentation électrique et eau chaude
Procédure	<p>Inspecter l'appareil et s'assurer qu'il est parfaitement horizontal, propre, intact et prêt à être utilisé.</p> <p>Raccorder et sceller le drain. Remplir la cuve d'eau chaude (49 °C) avec le tuyau de la salle de travail jusqu'à ce que les rouleaux soient recouverts de 2,5 cm (1 po) d'eau.</p> <p>Brancher le cordon d'alimentation qui se trouve sous le boîtier du local technique au boîtier de commande et raccorder l'appareil à ce dernier.</p> <p>Connecter la cheminée et le propane. Ouvrir la valve du réservoir de propane et mettre l'appareil en marche (il faut souvent plusieurs séquences d'allumage avant que le gaz remplisse les conduites et atteigne le brûleur). Au besoin, appuyer sur le bouton rouge pour redémarrer l'appareil et tendre l'oreille pour vérifier que le brûleur est allumé. Par temps froid, il peut être nécessaire de chauffer légèrement le boîtier de commande pour mettre en branle l'appareil ou le maintenir en fonction.</p> <p>L'échaudoir est prêt quand la température de l'eau atteint 62 °C. (Il faut compter de 20 à 30 minutes si elle est remplie d'eau chaude du robinet et plus de 60 minutes si elle est remplie d'eau froide.)</p>
Manquement	Un manque de préparation retardera le début de l'opération d'abattage.

Procédure uniformisée d'utilisation de l'échaudeuse-épileuse

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	L'échaudeuse-épileuse (échaudoir) est utilisée correctement, avec des porcs de la bonne taille (c.-à-d. pesant de 20 kg [45 lb] à 180 kg [400 lb]).
Fréquence	Chaque fois qu'il est nécessaire d'utiliser l'appareil.
Matériel	Échaudoir, barre de levier, couteau, cloche à gratter, crochet à viande avec poignée, écarteur, chaînes, cuillère à trous
Équipement de sécurité	Casque de sécurité et bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Pour éviter de ralentir le déroulement du travail et d'endommager l'appareil, les porcs de plus de 180 kg (400 lb) seront dépouillés au lieu d'être épilés dans l'appareil.</p> <p>Les bêtes de moins de 20 kg (45 lb) pourraient rester coincées entre les rouleaux, ce qui endommagerait la carcasse et exposerait l'exploitant à un danger au moment du retrait. Les porcs trop petits pour l'appareil seront donc immergés manuellement dans la cuve et grattés à la main.</p> <p>La température d'échaudage idéale est de 62 °C.</p> <p>Laisser les porcs (de 20 kg [45 lb] à 180 kg [400 lb]) dans la cuve à cette température environ 4 minutes pour enlever la plus grande partie des soies et la première couche de peau. L'appareil est réglé pour s'arrêter après 4 minutes.</p> <p>À l'arrêt de l'appareil, vérifier que l'échaudage est suffisant en effectuant une inspection visuelle de la</p>

	<p>carcasse ou en palpant l'ergot. Au besoin, l'appareil peut être remis en marche pendant une minute et être arrêté manuellement.</p> <p>Si l'appareil émet un bruit excessif, l'arrêter et vérifier que la carcasse ou une patte n'est pas coincée entre les rouleaux.</p> <p>Une fois la procédure terminée, ouvrir le couvercle et rabattre le panneau arrière pour exposer entièrement la carcasse échaudée. Tourner légèrement les rouleaux de manière à ce qu'elle se retrouve sur le dos, les quatre pattes en l'air.</p> <p>Se servir au besoin du crochet à viande pour retirer les sabots et la partie externe des ergots.</p> <p>À l'aide d'un couteau ou d'une cloche à gratter, retirer les soies résiduelles autour des pattes arrière et des genoux avant.</p> <p>Attacher les pattes arrière à un écarteur fixé au palan en passant des chaînes entre le jarret et le sabot.</p> <p>Planter le crochet à viande dans la carcasse (par l'articulation du sabot ou l'incision de la saignée) pour éviter que la carcasse se balance au moment où elle est hissée et que la personne qui manie le palan soit blessée.</p> <p>Tous les deux animaux, soulever les rouleaux avec la barre de levier et, à l'aide d'une cuillère à trous, retirer autant de résidus et de soies que possible du fond de la cuve. Cette opération réduit le risque que les résidus collent au fond de la cuve et optimise le fonctionnement de l'appareil.</p>
Manquement	<p>Une mauvaise utilisation de l'appareil a pour résultat un retrait incomplet des soies ou un surchauffage de la carcasse entraînant une dépréciation de sa valeur.</p>

Procédure uniformisée de nettoyage de l'échaudeuse-épileuse Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	L'échaudeuse-épileuse (échaudoir) est nettoyée correctement après son utilisation.
Fréquence	Chaque fois qu'il est nécessaire d'utiliser l'appareil.
Matériel	Échaudoir, nettoyeur haute pression, savon, brosse
Équipement de sécurité	Gants jetables
Procédure	<p>Fermer le propane, couper l'électricité, débrancher le cordon d'alimentation et les conduites de propane.</p> <p>Déplacer l'échaudoir à un endroit approprié pour vider l'eau sale. Incliner l'appareil pour former un point bas du côté du drain.</p> <p>Ouvrir lentement le drain.</p> <p>Écumer autant de résidus et de soies que possible au fond de la cuve.</p> <p>À l'aide du nettoyeur haute pression, nettoyer d'abord l'intérieur de l'appareil, puis l'extérieur. Faire pivoter les rouleaux en les aspergeant pour déloger la peau et les soies coincées autour.</p> <p>Boucher le drain et bien serrer.</p> <p>Enrouler le cordon d'alimentation et le tuyau de propane autour de l'appareil en le passant par la poignée en vue du transport.</p> <p>À la fin de la journée, vérifier l'état des cordons, des tuyaux et des palettes. Effectuer les réparations ou les remplacements nécessaires.</p>
Manquement	Un nettoyage et un entretien inappropriés des cordons, des tuyaux et des palettes retardent le début de la journée de travail suivante. Au besoin, nettoyer à nouveau.

Procédure uniformisée de collecte du sang destiné à la consommation humaine

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Le sang est recueilli d'une manière hygiénique et sans danger pour la consommation humaine : le couteau à saigner est stérilisé avant utilisation et ne doit pas entrer en contact avec la surface externe de la peau.
Fréquence	Chaque fois que l'éleveur désire recueillir le sang ou autorise sa collecte pour la fabrication de produits destinés à la consommation humaine.
Matériel	Couteau, couteau à saigner avec tube et sac de 7 lb ou 10 lb
Équipement de sécurité	Bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Seul le sang des bêtes dont la peau est propre (ayant peu de saleté ou de débris) et qui semblent saines à l'inspection ante mortem sera recueilli.</p> <p>À l'aide d'un couteau propre, stérilisé et bien aiguisé, pratiquer une petite incision dans la peau sous l'incisure jugulaire. Insérer le couteau à saigner dans la cavité thoracique en passant par l'orifice et drainer le sang dans un sac de plastique neuf n° 7 ou n° 10. Le couteau à saigner ne doit jamais entrer en contact avec la peau. Laisser le couteau à saigner en place jusqu'à la fin de l'opération. Veiller à ce que le sac n'entre pas en contact avec la peau ou le sol pendant la collecte. Sceller le sac immédiatement après la collecte. Le doubler d'un deuxième sac pour prévenir les fuites.</p> <p>Entreposer le sang recueilli dans la chambre froide, dans un contenant distinct de celui des organes. Le sang peut</p>

	<p>être utilisé frais dans les 24 heures suivant la collecte ou être congelé pour une utilisation ultérieure.</p> <p>Le couteau à saigner est lavé immédiatement après la collecte pour le débarrasser des traces de sang. Il est ensuite rincé et désinfecté à l'eau chaude (> 82 °C).</p> <p>Aucun anticoagulant (ex. sel ou vinaigre) ni agitateur ne peut être utilisé dans la salle d'abattage. En vue de la préparation de produits contenant du sang (ex. saucisses), on utilise un mélangeur pour empêcher la coagulation.</p> <p>Les produits faits de sang doivent être entièrement cuits avant leur consommation.</p>
Manquement	<p>Tout manquement à cette procédure entraînera le rejet du sang en tant que produit inspecté.</p> <p>Si un animal est condamné la journée même où du sang est recueilli et qu'il est impossible de dissocier le sang provenant de différents animaux, la totalité du sang recueilli cette journée-là devra être éliminée avec les abats.</p>
Registre	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des bovins et des yaks

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Éleveur
Objet	Insensibiliser un bœuf ou un yak sans cruauté et s'assurer que l'animal ne reprend pas connaissance. Préserver la qualité de la viande en s'assurant de l'efficacité de la saignée.
Fréquence	Pour chaque animal (bovins et yaks)
Matériel	Carabine de calibre 22 (ou supérieur) ou pistolet d'abattage et couteau
Équipement de sécurité	Protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Avant d'utiliser le pistolet d'abattage, s'assurer que la tête de l'animal est parfaitement immobilisée.</p> <p>Tracer deux lignes imaginaires allant du coin intérieur de l'œil au sommet du crâne du côté opposé, viser l'intersection des deux lignes et tirer le coup parallèlement à la colonne vertébrale.</p> <p>Insérer un crochet d'attelage entre le pied et le jarret pour hisser l'animal.</p> <p>À l'aide d'un couteau stérilisé, couper la peau et inciser l'animal de la gorge au poitrail. Laver le couteau de saignée immédiatement après la saignée pour en éliminer les traces de sang avant de le désinfecter à l'eau chaude (> 82 °C).</p> <p>Insérer le couteau directement sous le poitrail à angle de 45° et trancher les carotides et les jugulaires.</p>
Manquement	Une saignée mal réalisée peut faire en sorte que l'animal reprenne connaissance ou que la qualité de la viande soit détériorée. Au besoin, insensibiliser de nouveau l'animal et reprendre la saignée.
Registre	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des wapitis

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Éleveur
Objet	Insensibiliser un wapiti sans cruauté et s'assurer que l'animal ne reprend pas connaissance. Préserver la qualité de la viande en s'assurant de l'efficacité de la saignée.
Fréquence	Pour chaque wapiti
Matériel	Carabine de calibre 22 (ou supérieur) et couteau
Équipement de sécurité	Protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Comme la tête des wapitis doit être envoyée pour analyse, il faut, pour insensibiliser l'animal, placer le coup à la base du crâne de manière à lui sectionner la moelle épinière.</p> <p>Insérer un crochet d'attelage entre le pied et le jarret pour hisser l'animal.</p> <p>À l'aide d'un couteau stérilisé, couper la peau et inciser l'animal de la gorge au poitrail. Laver le couteau de saignée immédiatement après la saignée pour en éliminer les traces de sang avant de le désinfecter à l'eau chaude (> 82 °C).</p> <p>Insérer le couteau directement sous le poitrail à angle de 45° et trancher les carotides et les jugulaires.</p>
Manquement	Une saignée mal réalisée peut faire en sorte que l'animal reprenne connaissance ou que la qualité de la viande soit détériorée. Au besoin, insensibiliser de nouveau l'animal et reprendre la saignée.
Registre	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des porcs

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Éleveur
Objet	Insensibiliser un porc sans cruauté et s'assurer que l'animal ne reprend pas connaissance. Préserver la qualité de la viande en s'assurant de l'efficacité de la saignée.
Fréquence	Pour chaque porc ou sanglier
Matériel	Carabine de calibre 22 (ou supérieur) ou pistolet d'abattage et couteau
Équipement de sécurité	Protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Porter le coup au milieu du front, à 2,5 cm (1 po) au-dessus de la ligne des yeux, parallèlement à la colonne vertébrale.</p> <p>Passer un crochet à une patte arrière de l'animal et le hisser au-dessus du sol.</p> <p>Insérer un couteau propre et stérilisé directement sous le poitrail à angle de 45 °. Faire glisser le couteau de gauche à droite pour sectionner les carotides et les jugulaires.</p> <p>Laver le couteau à saigner immédiatement après la saignée pour en éliminer les traces de sang avant de le désinfecter à l'eau chaude (> 82 °C).</p>
Manquement	Une saignée mal réalisée peut faire en sorte que l'animal reprenne connaissance ou que la qualité de la viande soit détériorée. Au besoin, insensibiliser de nouveau l'animal et reprendre la saignée.
Registre	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des moutons et des chèvres

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Éleveur
Objet	Insensibiliser un mouton ou une chèvre sans cruauté et veiller à ce que l'animal ne reprenne pas connaissance. Une saignée efficace assure une viande de qualité.
Fréquence	Pour chaque mouton et chèvre
Matériel	Carabine de calibre 22 (ou supérieur) ou pistolet d'abattage et couteau
Équipement de sécurité	Protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Avant d'utiliser le pistolet d'abattage, assurez-vous que la tête de l'animal est parfaitement immobilisée.</p> <p>Placer le pistolet d'abattage ou la carabine à l'avant de la tête, juste au-dessus de la ligne des yeux, et tirer le coup parallèlement à la colonne vertébrale. Si nécessaire, le coup peut être placé à l'arrière de la tête, à la base immédiate des cornes, en le dirigeant vers la bouche.</p> <p>Passer un crochet à une patte arrière de l'animal et le hisser au-dessus du sol.</p> <p>Tenir une oreille d'une main et insérer de l'autre un couteau désinfecté derrière la mâchoire, à la hauteur de la base de l'oreille. Faire glisser le couteau vers l'extérieur pour sectionner la carotide et la jugulaire.</p> <p>Laver le couteau à saigner immédiatement après la saignée pour en éliminer les traces de sang avant de le désinfecter à l'eau chaude (> 82 °C).</p>
Manquement	Une saignée mal réalisée peut faire en sorte que l'animal reprenne connaissance ou affecter la qualité de la viande. Au besoin, insensibiliser de nouveau et reprendre la saignée.
Registres	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'insensibilisation et de saignée des lapins

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Éleveur
Objet	Insensibiliser et saigner les lapins sans cruauté. Une bonne méthode de saignée empêche l'animal de reprendre connaissance et la qualité de la viande de se détériorer.
Fréquence	Pour chaque lapin
Matériel	Pistolet d'abattage et couteau
Équipement de sécurité	Protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	Immobiliser le lapin en le saisissant par la peau du cou. Veiller à ce que le corps soit soutenu. Placer le pistolet d'abattage de sorte que la cheville percutante atteigne le tronc cérébral et le cortex. À l'aide d'un couteau aiguisé, trancher la gorge du lapin en sectionnant les carotides et les jugulaires.
Manquement	Une insensibilisation ratée ou une mauvaise manipulation de l'animal peut lui causer du stress. Le cas échéant, renouveler la formation sur la procédure à suivre.
Vérification	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'installation sur le chevalet (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Placer de façon sécuritaire un bœuf, un yak ou un wapiti sur le chevalet de dépouillement.
Fréquence	Pour chaque bœuf, yak et wapiti
Matériel	Chevalet, palans et crochets d'attelage
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Vérifier que le plancher est propre sous le chevalet.</p> <p>Placer le chevalet à mi-distance des côtés en veillant à ce que le pied de support ne nuise pas au fonctionnement du drain de plancher.</p> <p>Attacher les pattes arrière de l'animal au palan arrière (près de la chambre froide) par un crochet inséré entre le sabot et le jarret. Fixer les pattes avant au palan avant (près de la porte) par un crochet passé entre le sabot et le genou.</p> <p>Hisser l'animal plus haut que le sommet du chevalet. Si l'animal est petit, placer au besoin les soutiens métalliques sur le chevalet.</p> <p>Une bonne communication entre les opérateurs du palan avant et du palan arrière est essentielle. Abaisser l'animal dans le chevalet en veillant à ce qu'il soit centré et stable. Placer le cou entre les soutiens avant en laissant la tête dépasser du chevalet.</p> <p>Laver toute trace de contamination fécale autour de l'anus et de la queue avant de commencer à inciser.</p> <p>Se laver les mains, laver le tablier et l'équipement.</p>
Manquement	Si l'animal est mal positionné, il faut le hisser de nouveau et le replacer dans le chevalet.

Procédure uniformisée de dépouillement (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Retirer la peau de la carcasse de manière à réduire au minimum la contamination ou la détérioration.
Fréquence	Pour chaque animal (bovins, wapitis et yaks)
Matériel	Tablier, gaine, couteau à dépecer, couteau à dépouiller, couteau de 15 cm (6 po)
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Découper la peau autour de l'articulation du genou, lame vers le haut. Rincer et désinfecter le couteau.</p> <p>Enlever les pattes avant en plaçant la lame entre les carpes et les métacarpes et en appuyant avec la main libre. Si la technique est réalisée correctement, la coupe devrait être nette.</p> <p>Dépouiller les pattes arrière de l'intérieur vers l'extérieur en partant du jarret et en poursuivant sur la face interne de la patte jusqu'à l'incision médiane. Rincer et désinfecter le couteau.</p> <p>Dépouiller le jarret et le tendon d'Achille. Exposer l'articulation en veillant à rabattre la peau sur elle-même de manière à ce qu'elle ne touche pas à la surface de la carcasse.</p> <p>Sectionner l'articulation du jarret et détacher la patte du corps en l'éloignant de la carcasse.</p> <p>Fendre la carcasse par le milieu en partant de l'incision de la saignée, lame vers le haut. Couper jusqu'au pubis en orientant la pointe du couteau vers le haut pour éviter de perforer l'estomac.</p> <p>Pratiquer une incision médiane de l'orifice de saignée jusqu'au menton et rabattre la peau des mâchoires et du cou pour</p>

	<p>exposer les muscles du cou.</p> <p>Trancher le larynx et l'œsophage, puis enlever la tête en coupant entre l'occiput et l'atlas et l'accrocher au crochet d'inspection. Laver les surfaces exposées de la tête en vue de l'inspection.</p> <p>Rabattre la peau vers l'arrière depuis la jonction de l'incision de la patte arrière et de l'incision médiane. Détacher le fascia de la peau en faisant de longs mouvements fluides pour réduire au minimum l'exposition des muscles.</p> <p>Poursuivre sur une section jusqu'à ce que le rabat de peau soit suffisamment grand pour retomber sans toucher à la surface fraîchement exposée de la carcasse.</p> <p>Poursuivre sur toute la longueur de l'animal, des deux côtés, jusqu'aux pattes avant. Dépouiller le poitrail jusqu'aux aisselles des pattes avant. Tirer sur la peau (à angle de 45 °) en veillant à ce qu'elle ne touche pas au moignon de la patte. Sectionner la partie qui a été détachée du poitrail. À hauteur de l'aisselle, retourner le couteau la lame vers le haut et couper jusqu'au moignon de la patte avant.</p> <p>Cette ouverture pratiquée, se saisir du couteau à dépouiller pour écorcher le reste de la patte.</p> <p>Poursuivre le dépouillement jusqu'au rebord du chevalet. Le reste de la peau sera retiré au moment où la carcasse sera hissée.</p>
Manquement	<p>Si elle est mal réalisée, la procédure de dépouillement pourrait entraîner une contamination et causer un problème de salubrité alimentaire. Par ailleurs, si la carcasse ou la peau sont endommagées, l'éleveur pourrait perdre des revenus. Dans ce cas, la mesure corrective consiste à parer toutes les parties contaminées et à renouveler la formation sur la procédure à suivre.</p>

Procédure uniformisée d'ablation du pis ou du pénis (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Retirer le pis (ou les mamelles) ou le pénis de manière à prévenir la contamination de la carcasse.
Fréquence	Pour chaque animal (bovins, wapitis et yaks)
Matériel	Couteau
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant de cotte (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Mamelles</p> <p>Si les mamelles sont infectées, il faut les enlever avant le dépouillement. Si elles sont saines, elles seront retirées après.</p> <p>À l'aide d'un couteau, pratiquer une incision circulaire à la base du pis, au point de rencontre avec les flancs.</p> <p>Enlever le pis en le soulevant et en coupant les tissus environnants et en prenant garde d'inciser la carcasse ou la cavité abdominale.</p> <p>Nettoyer et désinfecter le couteau. Nettoyer le tablier et se laver les mains.</p> <p>Pénis</p> <p>Saisir le pénis près du nombril, soulever et trancher les tissus dessous pour le dégager de la carcasse. Prendre garde d'inciser la carcasse et la cavité abdominale.</p> <p>Tirer le pénis vers le haut et l'arrière (vers la croupe) tout en continuant de trancher les tissus conjonctifs.</p> <p>Exposer la base et trancher à ras de la carcasse.</p> <p>Nettoyer et désinfecter le couteau. Nettoyer le tablier et se laver les mains.</p>
Manquement	Si elle est mal réalisée, l'ablation du pis ou du pénis pourrait entraîner la contamination de la carcasse. La mesure corrective consiste alors à parer toutes les parties contaminées.

Procédure uniformisée d'ouverture du poitrail (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Ouvrir le poitrail pour dégager l'œsophage. Ouvrir la cavité thoracique afin de préparer la carcasse pour l'éviscération.
Fréquence	Pour chaque animal (bovins, wapitis et yaks)
Matériel	Scie à fendre et couteau
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier (recouvert d'un gant jetable) et protecteurs auditifs
Procédure	<p>À l'aide d'un couteau propre et désinfecté, parer 2,5 cm (1 po) de gras de part et d'autre de l'incision médiane.</p> <p>Trancher en ligne droite dans la pointe du poitrail pour ouvrir les tissus jusqu'à l'os du sternum jusqu'au cou.</p> <p>Désinfecter la scie et, en partant de l'extrémité du cou, ouvrir la poitrine. Prendre soin de ne pas aller plus loin que le sternum afin de ne pas perforer l'estomac.</p> <p>Laver la scie pour la débarrasser des débris.</p>
Manquement	Si l'ouverture du poitrail est mal réalisée, il pourrait être difficile d'éviscérer l'animal.

Procédure uniformisée de dégagement et de ligature de l'œsophage (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Séparer l'œsophage de la trachée et des tissus environnants puis le ligaturer en vue de le retirer par le diaphragme et la cage thoracique sans causer de contamination.
Fréquence	Pour chaque animal (bovins, wapitis et yaks)
Matériel	Tige, couteau et pince
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>À l'aide d'un couteau, séparer l'œsophage de la trachée à la hauteur du cou, près de la poitrine.</p> <p>Enrouler l'œsophage sur la tige désinfectée.</p> <p>Retenir la trachée et pousser la tige à l'intérieur vers l'estomac pour séparer les chairs de l'œsophage.</p> <p>Retirer la tige et ligaturer l'œsophage à l'aide d'une pince.</p> <p>En se servant de la tige, pousser la pince afin de caler l'estomac.</p> <p>Séparer entièrement du cou la trachée et la partie restante de l'œsophage.</p> <p>Nettoyer la tige.</p>
Manquement	Si elle est mal réalisée, la procédure de dégagement et de ligature de l'œsophage peut entraîner une contamination. Il faudra alors procéder au parage des parties contaminées, ce qui représente autant de pertes.

Procédure uniformisée d'élévation à mi-hauteur et de dégageement du rectum (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Soulever légèrement la carcasse au-dessus du chevalet.
Fréquence	Pour chaque animal (bovins, wapitis et yaks)
Matériel	Jambier, palan, appui-cou, sac de 7 lb ou 10 lb, attaches autobloquantes, couteau à dépouiller, couteau de 15 cm (6 po)
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant de cotte (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Couper les tissus adipeux entre le tendon d'Achille et l'os des pattes arrière.</p> <p>Insérer les extrémités du jambier dans les ouvertures ainsi pratiquées et accrocher le jambier au palan arrière.</p> <p>Relever le palan jusqu'à ce que le dos de la carcasse soit suffisamment haut pour exposer la croupe et que le rectum soit à peu près à hauteur des yeux.</p> <p>Poursuivre le dépouillement de la croupe.</p> <p>Travailler du haut vers le bas et en direction de la ligne médiane du dos pour faciliter le retrait de la peau de la queue.</p> <p>Pratiquer une incision circulaire autour de l'anus dans la partie sans poils. Veiller à ce que le sphincter anal reste intact. Enfoncer une main dans un sac n° 7 ou n° 10 et saisir la peau autour de l'anus. À l'aide d'un couteau de 15 cm (6 po), couper les tissus environnants pour libérer l'anus et le col de la vessie, puis écarter les tissus à la main.</p> <p>Refermer le sac sur l'anus et le rectum et lier l'ouverture</p>

	<p>avec une attache autobloquante. Abaisser la poche dans la cavité pelvienne.</p> <p>Laver et désinfecter le couteau.</p> <p>Pour dépouiller la queue, couper un morceau de peau d'environ 2,5 cm (1 po) sur le dessus de la queue pour s'en servir comme poignée. À partir de ce point, dépouiller une bande de peau jusque sous la queue.</p> <p>Saisir la peau fermement et tirer dans un mouvement descendant pour libérer la queue.</p> <p>Séparer la queue de la carcasse en tranchant dans le cartilage de la vertèbre la plus proche.</p> <p>Placer la queue sur la table d'inspection.</p> <p>Laver et désinfecter le couteau. Se laver les mains.</p>
Manquement	<p>Si elle est mal hissée, la carcasse pourrait bouger dans le chevalet, ce qui pourrait entraîner une contamination. Le cas échéant, les parties contaminées seront parées.</p>

Procédure uniformisée d'élevation complète et d'éviscération (bovins, wapitis et yaks)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Hisser complètement la carcasse et éviscérer l'animal (bovin, wapiti ou yak).
Fréquence	Pour chaque animal (bovins, wapitis et yaks)
Matériel	Couteau à dépouiller, appui-cou
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Hisser la carcasse jusqu'à ce que les pattes avant ne touchent plus le sol. Si l'animal est particulièrement long, se servir d'une esse pour éviter qu'elles traînent au sol. Au besoin, laisser l'appui-cou sous la carcasse pour empêcher le cou de toucher au plancher.</p> <p>Pratiquer une incision médiane le long de la paroi abdominale, de la région pelvienne au sternum.</p> <p>Si possible, orienter la lame du couteau vers l'extérieur pour éviter de perforer les intestins. Sinon, les protéger avec une main couverte d'un gant de cotte lors de la coupe abdominale.</p> <p>Pousser la panse vers le bas et couper les tissus le long de la colonne tout en retirant le contenu de la cavité. Le poids des viscères facilitera cette opération.</p> <p>Retirer le foie et les reins et les placer sur la table d'inspection.</p> <p>Couper le diaphragme et vider la cavité thoracique. Placer le cœur sur la table d'inspection et le reste de la fressure sur le plancher.</p>
Manquement	Si elle est mal réalisée, l'éviscération pourrait entraîner une contamination. Toute partie contaminée devra alors être parée.

Procédure uniformisée d'épilage et d'éviscération (porcs et sangliers)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Les porcs sont propres et toutes les soies sont enlevées avant l'éviscération. Les viscères sont enlevés d'une manière qui prévient la contamination.
Fréquence	Pour chaque carcasse de porc
Matériel	Couteau à dépecer ou cloche à gratter, petite torche au propane et couteau à dépouiller
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant de cotte (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Après avoir sorti la carcasse de l'échaudoir, la laver pour la débarrasser de l'écume et des soies collées à la surface.</p> <p>À l'aide d'un couteau à dépecer ou d'une cloche à gratter, enlever la totalité des soies résiduelles.</p> <p>Flamber les soies fines avec la torche au propane en prêtant une attention particulière à l'intérieur des oreilles et au tour des yeux et du museau des têtes destinées à la consommation humaine.</p> <p>Laver la carcasse en profondeur des pattes arrière à la tête tout en grattant la surface pour enlever les matières étrangères.</p> <p>Fendre le poitrail : insérer un couteau à trois largeurs de doigt en dessous de la dernière tétine et couper le sternum jusqu'à l'incision de la saignée.</p> <p>Dans le cas d'un mâle, dégager le pénis de la chair en veillant à ne pas presser ou couper la poche préputiale et à retirer l'appareil génital depuis la base.</p> <p>Diviser les cuisses le long de l'aine jusqu'à l'os pelvien. Fendre l'os de la croupe avec la pointe du couteau pour éviter de</p>

	<p>perforer le rectum.</p> <p>Dégager le rectum en enfonçant la pointe du couteau vers le bas puis en faisant le tour de l'anusc (et de la vulve dans le cas d'une truie). Retirer le rectum.</p> <p>Insérer le couteau dans l'ouverture, lame vers l'extérieur, et fendre la paroi abdominale sur la ligne médiane jusqu'au sternum. Retourner le couteau et prolonger la fente des deux côtés de la trachée jusqu'au menton.</p> <p>Saisir les viscères et soutenir les intestins avec l'avant-bras tout en séparant les viscères des reins. À l'aide du couteau, sectionner le vaisseau sanguin situé près de l'apex du foie. Retirer l'estomac et les intestins en les faisant rouler vers l'extérieur.</p> <p>Retirer le foie et les reins et les placer sur la table d'inspection.</p> <p>Pratiquer une incision circulaire autour du diaphragme et dégager la fressure en la tirant vers le bas tout en pratiquant une incision de chaque côté des premières côtes.</p> <p>Couper l'intérieur de la mâchoire et dégager la langue. Placer la fressure et la langue sur la table d'inspection.</p> <p>Dégager la panne en insérant les doigts sous la couche de graisse à l'endroit où celle-ci adhère à la paroi abdominale, près du diaphragme. Tirer lentement la panne vers le haut et l'extérieur et la laisser attachée au pelvis.</p>
Manquement	<p>Si elle est mal réalisée, la procédure de nettoyage et de grattage peut faire en sorte que la peau n'est pas propre à la consommation humaine. L'éviscération, quant à elle, pourrait entraîner une contamination de la carcasse, qu'il faudra alors parer.</p>
Registre	Registre d'abattage

Procédure uniformisée de dépouillement et d'éviscération (moutons et chèvres)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	L'animal est dépouillé avant l'éviscération et les viscères sont retirés d'une manière qui prévient la contamination.
Fréquence	Pour chaque animal (mouton et chèvre)
Matériel	Palan, chaînes, écarteur et couteaux
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Dépouillement</p> <p>Dépouiller la partie inférieure des pattes arrière, sectionner à hauteur du jarret et suspendre l'animal au palan à l'aide des chaînes préalablement désinfectées de l'écarteur.</p> <p>Commencer le dépouillement en laissant 1 cm (1/2 po) de peau sans poils autour de l'anus. Glisser un poing entre la peau et la carcasse pour réduire les risques de perforation de la peau, qui est fragile, et la décoller de la croupe en remontant vers les flancs et le dos.</p> <p>Retourner la peau sur elle-même et tirer jusqu'à ce que l'articulation du genou soit exposée. Couper et jeter la partie inférieure des pattes avant.</p> <p>Trancher la tête (avec les cornes) entre l'occiput et l'atlas.</p> <p>Éviscération</p> <p>Pratiquer une incision médiane du pelvis au sternum.</p> <p>Avec un couteau tranchant, pratiquer une incision circulaire autour de l'anus. Les organes abdominaux et thoraciques peuvent alors être enlevés d'un seul mouvement.</p> <p>Placer les organes à conserver pour la consommation humaine sur la table pour l'inspection.</p>
Manquement	Si elle est mal réalisée, la procédure de dépouillement pourrait endommager des peaux ou des pièces de viande de grande valeur. L'éviscération, quant à elle, pourrait entraîner une contamination de la carcasse, qu'il faudra alors parer.

Procédure uniformisée de fente de la carcasse (bisons, yaks, wapitis, porcs et bovins de moins de trente mois)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	La carcasse est fendue par le centre de la colonne de manière à exposer la moelle épinière, qui sera retirée, et à produire deux parties égales.
Fréquence	Pour chaque grosse carcasse (à l'exception des bovins de plus de trente mois)
Matériel	Scie à fendre
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Désinfecter la scie.</p> <p>La placer sur l'os de la croupe et scier la colonne par le milieu des vertèbres.</p> <p>Vérifier régulièrement que les apophyses épineuses sont égales des deux côtés de la fente.</p> <p>Dans le cas des bovins, des wapitis et des yaks, poursuivre la fente jusqu'au cou, puis suspendre aux roulettes du rail.</p> <p>Dans le cas des porcs, enlever la tête suivant la procédure utilisée pour les chèvres et les moutons ou fendre aussi la tête sur la longueur.</p> <p>Laver la scie immédiatement après avoir fendu la carcasse et la replacer sur son support.</p>
Manquement	Si elle est mal faite, la fente de la carcasse pourrait endommager des découpes ou compliquer le retrait de la moelle épinière. Si la moelle n'est pas visible sur toute sa longueur, il pourrait être nécessaire d'utiliser la scie pour ouvrir le centre des vertèbres afin de la retirer en entier.

Procédure uniformisée d'installation des crochets à roulette (toutes les espèces, à l'exception des lapins)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	La carcasse est suspendue au rail de façon sécuritaire en vue de son transfert dans la chambre froide, où elle sera pesée et mise à refroidir.
Fréquence	Pour chaque carcasse
Matériel	Crochets à roulette, échelle, couteau, palan
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>À l'aide d'un couteau désinfecté, pratiquer une incision entre le tendon d'Achille et l'os de la patte arrière.</p> <p>Désinfecter les crochets et roulettes avant de monter dans l'échelle.</p> <p>Insérer les crochets de l'intérieur vers l'extérieur. Au moment de les engager sur le rail, empêcher les roulettes de toucher à la carcasse.</p> <p>Lorsqu'elles sont bien engagées, abaisser la carcasse à l'aide du palan et retirer le jambier.</p>
Manquement	Si elle est mal réalisée, l'installation des crochets à roulette peut entraîner une rupture du tendon ou la chute de la carcasse. Une contamination ou des blessures peuvent alors survenir.

Procédure uniformisée de fente de la carcasse (bovins de plus de trente mois)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	La carcasse est fendue en deux parts égales et la colonne vertébrale est enlevée en entier.
Fréquence	Pour chaque bovin de plus de trente mois
Matériel	Scie à fendre, couteau, palans, appui-cou
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, protecteurs auditifs, bottes à embout d'acier
Procédure	<p>Désinfecter la scie à fendre.</p> <p>Après avoir fixé la carcasse au rail par des roulettes, dégager la colonne de la chair par l'intérieur et l'extérieur de la carcasse.</p> <p>Placer la scie d'un côté de l'os de la croupe et scier les côtes à la jonction de la colonne. Arrêter après trois côtes (point médian) et répéter de l'autre côté.</p> <p>Retirer le segment de colonne allant du point médian à l'os de la croupe et le placer dans un contenant réservé au MRS.</p> <p>Pratiquer de petites incisions deux côtes plus bas que l'emplacement habituel de découpe et y insérer de longs crochets désinfectés.</p> <p>Attacher un crochet au palan avant et l'autre au palan arrière. Retirer les quartiers arrière et les pousser plus loin sur le rail.</p> <p>À l'aide du palan, hisser la carcasse au-dessus du sol et se servir de l'appui-cou pour la placer à la bonne hauteur pour la coupe.</p> <p>Poursuivre la fente à la scie de chaque côté de la colonne pour enlever ce qu'il en reste. Placer le MRS dans un contenant désigné à cette fin.</p> <p>Laver la scie immédiatement après avoir fendu la carcasse et la replacer sur son support.</p> <p>Suspendre les quartiers avant au rail à l'aide de longs crochets et roulettes désinfectés.</p>
Manquement	Si les carcasses de bovins de plus de trente mois ne sont pas transportées, la colonne peut être simplement colorée à l'encre bleue et retirée en entier lors du passage dans les pièces de découpe.

Procédure uniformisée de parage final, de lavage et de pulvérisation d'acide lactique

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	La carcasse est exempte de toute contamination avant d'être rangée dans la chambre froide.
Fréquence	Pour chaque côté de la carcasse
Matériel	Tuyau d'arrosage, couteau, pulvérisateur contenant une solution d'acide lactique à 2 %
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier (recouvert d'un gant jetable)
Procédure	<p>Faire une inspection visuelle de la carcasse pour repérer d'éventuelles parties contaminées à enlever. Soulever les pattes avant, le cou et les autres surfaces de la carcasse pour l'inspecter jusqu'en dessous.</p> <p>Enlever par parage les caillots de sang, les esquilles d'os, les poils, la contamination fécale et les autres matières étrangères.</p> <p>Lever et abaisser plusieurs fois les pattes avant pour vider l'excès de sang de la région du paleron.</p> <p>Laver la carcasse à l'eau chaude du haut vers le bas. Nettoyer en profondeur l'arrière-train, l'intérieur des pattes, et rincer la poussière d'os résultant de la fente.</p> <p>Après que l'inspecteur de viandes a terminé son inspection, pulvériser toutes les parties de la carcasse avec une solution d'acide lactique à 2 %, se laver les mains et transférer la carcasse dans la chambre froide.</p> <p>Inscrire le poids de la carcasse dans le registre d'abattage.</p>
Manquement	Si elle est mal réalisée, la procédure de lavage et parage réduit la durée de conservation. Le cas échéant, renouveler la formation sur la procédure à suivre.
Registre	Registre d'abattage

Procédure uniformisée d'habillage et d'éviscération (lapins)

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	Les lapins sont dépouillés, éviscérés et refroidis d'une manière hygiénique et de sorte qu'ils soient propres à la consommation humaine.
Fréquence	Pour chaque lapin
Matériel	Chaîne coulissante, couteau, tablette à organes, bacs de qualité alimentaire
Équipement de sécurité	Casque de sécurité, bottes à embout d'acier, gant en maille d'acier
Procédure	<p>Suspendre le lapin au palan par une chaîne coulissante passée à une patte arrière.</p> <p>Sectionner la tête à la base de l'occiput et les trois pattes libres au niveau des carpes.</p> <p>Pratiquer une incision circulaire autour de l'articulation des jarrets et poursuivre l'incision d'une cuisse à l'autre.</p> <p>Enlever la queue et rabattre la peau sur le corps.</p> <p>Laver la carcasse.</p> <p>À l'aide d'un couteau désinfecté, pratiquer une incision circulaire autour de l'anus et poursuivre sur la partie basse de l'abdomen jusqu'au point médian des côtes.</p> <p>Retirer les viscères et la fressure et les placer sur la table d'inspection.</p> <p>Laver la carcasse, la pulvériser d'acide lactique (2 %) et la mettre à refroidir dans la chambre froide en la suspendant à la tablette à organes.</p> <p>Lorsqu'elle est refroidie, la ranger dans un contenant de qualité alimentaire, dans la chambre froide, en vue du transport.</p>
Manquement	<p>Si elle est mal réalisée, la procédure de dépouillement et d'éviscération pourrait entraîner la contamination de la carcasse.</p> <p>Parer les parties contaminées et renouveler la formation sur la procédure à suivre.</p>
Vérification	Registre d'abattage

Procédure uniformisée de démobilisation

Abattoir mobile du Yukon

Responsabilité	Exploitant
Objet	L'équipement sensible est protégé des surcharges de tension et les conduites et valves d'eau sont protégées de la formation de glace.
Fréquence	Après chaque journée d'abattage
Matériel	Tournevis cruciforme
Équipement de sécurité	Aucun
Procédure	<p>Vérifier le niveau de carburant de la génératrice et du réservoir de propane. Remplir au besoin.</p> <p>Ouvrir les robinets muraux d'eau froide et d'eau chaude dans la salle de travail.</p> <p>Arrêter et débrancher la pompe et le chauffe-eau instantané.</p> <p>Arrêter la génératrice.</p> <p>Ouvrir tous les robinets de vidange pour purger les réservoirs d'eau et la pompe.</p> <p>Autres mesures à prendre si l'on prévoit des températures sous zéro</p> <p>Déconnecter et purger les trois tuyaux d'arrosage raccordés aux pédales de la station de lavage des mains de la salle de travail. Les éloigner de l'étagère pour effectuer un drainage complet.</p> <p>Retirer la buse de pulvérisation et la secouer pour en vider l'eau. L'accrocher au bord de l'évier.</p> <p>Déconnecter la douchette du plafond et redresser le tuyau pour le vider en entier.</p>

	Déconnecter et vider les conduites d'entrée d'eau et les clapets antiretour.
Manquement	S'il reste de l'eau dans une conduite et qu'il y a un risque de gel, de la glace peut se former dans la conduite et la faire éclater ou empêcher l'eau de s'écouler. Par ailleurs, les variations de tension électrique qui surviennent au moment de la mise à l'arrêt ou de la mise en marche de la génératrice peuvent endommager les dispositifs électroniques sensibles du chauffe-eau instantané.

Fiche de données de sécurité sur les désinfectants

Fiche de données de sécurité – EAU DE JAVEL

407, 2^E RUE S.-O., BUREAU 1700, CALGARY (ALBERTA) T2P 2Y3
TÉLÉPHONE : 403-269-2242 TÉLÉCOPIEUR : 403-269-2251
CANUTEC (situations d'urgence relatives au transport) : 1-613-996-6666
ChExSS (exposition à des produits chimiques) : 1-888-243-9771

SECTION 1 : IDENTIFICATION

Indicateur de produit : HYPOCHLORITE DE SODIUM (EAU DE JAVEL)

Famille chimique : Solutions d'hypochlorite

Classification du SIMDUT : Produit destiné à l'utilisation sur un lieu de travail; catégorie E – Corrosion

Usage recommandé : Bactéricide

Classe de risques TMD : 8

Groupe d'emballage : III

Identificateur : UN1791

SECTION 2 : COMPOSITION/INFORMATION SUR LES INGRÉDIENTS

Concentration des ingrédients; numéro d'enregistrement CAS; DL₅₀ orale (rat); CL₅₀ inhalation (rat)
Hypochlorite de sodium, 7-13 %; 7681-52-9; 8910 mg/kg; >10 000 mg/m³

SECTION 3 : DONNÉES TOXICOLOGIQUES

Voies d'absorption : Respiratoire (inhalation), cutanée, oculaire et digestive (ingestion)

Effets de l'exposition aiguë au produit : N/D

Effets de l'exposition chronique au produit : N/D

Limites d'exposition : N/D

Propriétés irritantes : L'hypochlorite de sodium peut causer une irritation de l'appareil respiratoire (bouche, nez et gorge). En cas d'exposition répétée ou prolongée, elle peut également provoquer une toux productive, un écoulement nasal, une broncho-pneumonie, un œdème pulmonaire ou une altération de la fonction pulmonaire. L'hypochlorite de sodium émet des fumées toxiques de chlore lorsqu'on le mélange à des acides ou qu'on le réchauffe à une température supérieure à 40 °C. L'inhalation de ces fumées peut causer une irritation du nez et de la gorge ou même, en cas de forte exposition, de graves lésions pulmonaires.

Sensibilisation au produit : Peut causer une dermatite ou, en cas de contact prolongé ou répété, une sensibilisation de la peau.

Cancérogénicité : Selon les données actuelles, n'est pas cancérogène.

Toxicité pour la reproduction : Selon les données actuelles, n'est pas un agent toxique pour la reproduction.

Tératogénicité : Selon les données actuelles, n'est pas tératogène.

Mutagénicité : Selon les données actuelles, n'est pas mutagène.

Nom des produits toxicologiquement synergiques : Aucune donnée disponible.

SECTION 4 : PREMIERS SOINS

Contact avec la peau : Enlever les vêtements contaminés. Laver la peau à l'eau, savonneuse si possible, pendant au moins 30 minutes. Consulter immédiatement un médecin.

Contact avec les yeux : Maintenir les yeux ouverts et les rincer avec de l'eau pendant au moins 20 minutes ou jusqu'à ce que toute trace de produit chimique ait disparu. Consulter immédiatement un médecin.

Inhalation : En cas d'inhalation, amener la victime dans un endroit aéré. Si elle ne respire pas, lui donner la respiration artificielle. Si elle respire difficilement, lui donner de l'oxygène. Consulter immédiatement un médecin.

Ingestion : Demander à la victime de se rincer la bouche avec de l'eau. Ne pas provoquer de vomissements. Faire boire de grandes quantités d'eau à la victime pour diluer le produit. Si la victime est inconsciente, ne lui administrer rien par la bouche. Si elle vomit spontanément, maintenir sa tête au-dessous des hanches afin d'empêcher l'aspiration du liquide dans les poumons. Consulter immédiatement un médecin.

SECTION 5 : PROPRIÉTÉS PHYSIQUES

État physique : Liquide

Couleur et odeur : Couleur : incolore à jaune-vert; Odeur : forte odeur de chlore

Seuil olfactif : N/D

Densité : 1,17

Tension de vapeur (mm Hg) : 12,1 à 20 °C

Densité de vapeur (air = 1) : N/D

Taux d'évaporation : N/D

Point d'ébullition (°C) : N/D

Point de fusion et point de congélation (°C) : -15

pH : inférieur à 12

Coefficient de partage eau/huile : Soluble dans l'eau

SECTION 6 : RISQUES D'INCENDIE OU D'EXPLOSION

Conditions d'inflammabilité : Ininflammable

Moyens d'extinction : Utiliser un agent extincteur approprié pour lutter contre les incendies environnants. NE PAS utiliser un extincteur à poudre sèche contenant des composés d'ammonium (ex. poudre ABC) pour éviter de former un composé explosif.

Point d'éclair : N/D

Limites supérieures d'inflammabilité : N/D

Limites inférieures d'inflammabilité : N/D

Température d'auto-inflammation : N/D

Produits de combustion dangereux : Aucune donnée disponible.

Données sur l'explosibilité – sensibilité aux chocs : N/D

Données sur l'explosibilité – sensibilité aux décharges électrostatiques : N/D

SECTION 7 : RÉACTIVITÉ

Conditions d'instabilité chimique : Instable.

Nom ou catégorie des substances avec lesquelles le produit est incompatible : Incompatible avec les acides et instable si réchauffé à une température supérieure à 40 °C. Incompatible avec les acides forts, l'ammoniac, les matières oxydables, le nickel, le cuivre, l'étain et le fer.

Conditions de réactivité : Instable en présence de températures élevées ou de substances incompatibles.

Produits de décomposition dangereux : Chlore (réaction avec des acides), oxygène (réaction avec le nickel, le cuivre, l'étain, le manganèse et le fer) et chlorate de sodium (température élevée). Décomposition si exposé au soleil; émet alors des gaz oxygène, mais à trop faible dose pour provoquer une combustion.

SECTION 8 : MESURES PRÉVENTIVES

Équipement de protection individuelle : Porter un masque complet approuvé par le NIOSH pour les gaz acides ou un appareil de protection respiratoire autonome pour les concentrations atteignant 5 ppm. Porter un appareil respiratoire à adduction d'air pur approuvé par le NIOSH lorsque la concentration dans l'air est supérieure aux limites d'exposition. Porter des gants de protection (en néoprène, en nitrile ou en caoutchouc). Porter un tablier enduit de

néoprène ou des vêtements de protection contre les produits chimiques. Porter des bottes étanches. Porter des lunettes de protection contre les produits chimiques ou un écran facial complet pour protéger les yeux et le visage s'il y a un risque d'éclaboussement. NE PAS porter de lentilles de contact.

Mesures de contrôle techniques appropriées : Aérer la pièce en utilisant des appareils d'aspiration pour respecter les limites d'exposition. Remplacer l'air évacué par de l'air d'appoint (apport général ou localisé). Au besoin, suivre les procédures d'entrée en espace clos (ex. citerne d'entreposage en vrac), notamment celles relatives à la ventilation et au test d'atmosphère. S'assurer que le système de ventilation est résistant à la corrosion.

Mesures à prendre en cas de fuites ou de déversements : Absorber avec un matériau inerte non combustible et mettre le mélange dans le contenant à déchets approprié. En cas de déversement, le produit peut rendre le sol et les surfaces de contact glissants. Endiguer et retenir le déversement; aménager un barrage pour contenir l'eau. Ventiler l'espace de déversement.

Élimination des résidus : Respecter les règlements municipaux, provinciaux et fédéraux en matière d'élimination des résidus. Les contenants vides peuvent contenir des résidus de produits (gazeux ou liquides) et donc présenter un danger. Pour éviter les risques d'explosion, ne pas les exposer à la chaleur, aux flammes, aux étincelles, à l'électricité statique ou à toute autre source d'inflammation. N'éliminer l'emballage qu'après l'avoir copieusement arrosé. Éliminer les contenants conformément aux règlements nationaux et locaux.

Méthodes et équipements pour la manipulation : Éviter toute manipulation si la peau est moite, mouillée ou lésée. Avoir une bonne hygiène personnelle. Porter l'équipement de protection individuelle approprié. Utiliser un système de ventilation adéquat. Avant de les ouvrir, refroidir et ventiler les contenants qui ont été exposés à la chaleur pour réduire leur pression interne. Au moment de diluer le produit, n'ajouter que de petites quantités à la fois pour éviter l'éclaboussement. Ne jamais ajouter d'eau.

Exigences en matière d'entreposage : Certains métaux accélèrent la décomposition de l'hypochlorite de sodium. Par conséquent, l'équipement d'entreposage, de manutention et de transport ne devrait pas contenir de l'étain, du cuivre (ou ses alliages), du nickel (ou des alliages) ou du fer. Entreposer à une température inférieure à 29 °C. Ne pas congeler. Entreposer dans un endroit frais, sec et bien ventilé. Garder loin des sources de chaleur et d'inflammation. Entreposer loin de tout produit chimique organique, base forte, poudre métallique, carbure, sulfure et matériel oxydant. Éviter l'exposition directe au soleil. Entreposer dans un espace ayant des planchers et des fosses avec une bonne résistance chimique ainsi qu'un système de drainage contrôlé avec réservoir de récupération.

Précautions spéciales concernant le transport : Ne s'applique pas.

SECTION 9 : PRÉPARATION

Date de mise à jour : juin 2008

Fiche préparée par : Comité de la sécurité des produits de Q'Max Solutions

Les recommandations et les suggestions présentées dans le présent document ont été émises à partir de résultats et de données jugées fiables. Il incombe néanmoins à l'utilisateur de déterminer les paramètres d'innocuité, de toxicité et de durabilité du produit en fonction de l'utilisation qu'il en fait. Comme l'utilisation réelle du produit est hors de notre contrôle, Q'Max Solutions Inc. ne fait aucune garantie, explicite ou implicite, quant aux effets et aux résultats de cette utilisation ou à l'innocuité ou à la toxicité du produit. De plus, Q'Max Solutions Inc. n'assume absolument aucune responsabilité juridique découlant de l'utilisation du produit par des tiers. L'information figurant dans le présent document ne doit pas non plus être présumée complète puisque des renseignements complémentaires peuvent être nécessaires ou souhaitables dans l'éventualité de conditions ou circonstances particulières ou exceptionnelles ou en fonction des lois et règlements gouvernementaux qui s'appliquent.

Fiche de données de sécurité – LIQUIDE VAISSELLE

SECTION 1 : IDENTIFICATION

Identificateur de produit : Liquide vaisselle écologique

Nom du fournisseur : Bio Spectra; Adresse : 5605, avenue de Gaspé, bureau 401, Montréal (Québec) H2T 2A4

Téléphone : 514-509-7225 Téléphone d'urgence : CANUTEC : 613-996-6666 Bio Spectra (bureau administratif) : 514-509-7225

Numéro de FDS : S. O.

Dénomination chimique : S. O.

Formule chimique : S. O.

Date de préparation de la FDS : 23 octobre 2013

Famille chimique : S. O.

Usage recommandé : Détergent pour la vaisselle à la main

SECTION 2 : IDENTIFICATION DES DANGERS

Faible risque pour la manutention normale.

État physique : Liquide visqueux

Odeur : Odeur caractéristique

Couleur : Gel semi-transparent

Voies d'absorption : Cutanée

Classification et étiquetage : Aucun (non réglementé par le SIMDUT, la Directive 1999/45/CE du Parlement européen et du Conseil ou le Système général harmonisé de classification et d'étiquetage des produits chimiques)

Effets de l'exposition aiguë au produit :

Inhalation : Peut causer une légère irritation des voies respiratoires.

Contact avec la peau : Peut causer une légère irritation.

Contact avec les yeux : Peut causer une légère irritation.

Ingestion : Peut être nocif si ingéré en grande quantité.

Effets de l'exposition chronique au produit : Aucune donnée disponible.

SECTION 3 : COMPOSITION/INFORMATION SUR LES INGRÉDIENTS

Concentration des ingrédients (% P/P); numéro d'enregistrement CAS; données toxicologiques; DL₅₀ orale (rat); CL₅₀ inhalation (rat)

Eau, glucoside de noix de coco, glucoside myristylique, lauryl glucoside, chlorure de sodium, gluconate de sodium, citrate de sodium, parfum 60.

SECTION 4 : PREMIERS SOINS

Contact avec les yeux : Rincer immédiatement avec de l'eau pendant au moins 15 minutes. Appeler un médecin.

Contact avec la peau : Rincer avec de l'eau. Enlever et laver les vêtements contaminés.

Ingestion : Appeler immédiatement un médecin.

Inhalation : Si la victime présente des symptômes, l'amener dans un endroit aéré. Si les symptômes persistent, consulter un médecin.

SECTION 5 : MESURES À PRENDRE EN CAS D'INCENDIE

Conditions d'inflammabilité : Ininflammable (> 50 % V/V d'eau)

Précautions spéciales pour les pompiers : S. O.

Moyens d'extinction : S. O.

Point d'éclair et méthode de détermination : S. O.

Limites inférieures d'explosibilité : S. O.

Limites supérieures d'explosibilité : S. O.
Température d'auto-inflammation : S. O.
Classification d'inflammabilité TMD : S. O.
Produits de combustion dangereux : S. O.
Sensibilité aux chocs : S. O.
Vitesse de combustion : S. O.
Puissance explosive : S. O.
Décharges d'électricité statique : S. O.

SECTION 6 : MESURES À PRENDRE EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL

Précautions individuelles : Porter les vêtements et l'équipement de protection individuelle adéquats.

Mesures de contrôle techniques : S. O.

Procédures en cas de fuite ou de déversement : Si la réglementation locale l'autorise, évacuer les petites quantités déversées dans les égouts sanitaires.

Élimination des résidus : Si la réglementation locale l'autorise, évacuer ou déverser les petites quantités déversées dans les égouts sanitaires.

SECTION 7 : MANUTENTION ET STOCKAGE

Méthodes et équipements pour la manipulation : Éviter tout contact avec les yeux. Éviter l'ingestion.

Protection contre les incendies et les explosions : Garder loin des sources de grande chaleur, des étincelles et des flammes vives.

Exigences en matière d'entreposage : Entreposer dans un endroit frais et sec. Éviter de l'exposer à une trop grande chaleur.

SECTION 8 : CONTRÔLE DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

Contrôles d'ingénierie appropriés : Utiliser un système de ventilation adéquat.

Mesures de protection individuelle :

Peau : S. O.

Voies respiratoires : S. O.

Yeux : Lunettes de sécurité

Pieds : S. O.

Autres : S. O.

SECTION 9 : PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

État physique : Liquide

Couleur : Gel semi-transparent

Odeur : Odeur caractéristique

Densité : Similaire à celle de l'eau.

Tension de vapeur : Similaire à celle de l'eau.

Densité de vapeur : Similaire à celle de l'eau.

Taux d'évaporation : Similaire à celle de l'eau.

Point d'ébullition : Similaire à celle de l'eau.

Point de congélation : Similaire à celle de l'eau.

Teneur en composés organiques volatils : Aucune donnée disponible.

Pourcentage des matières volatiles : Aucune donnée disponible.

pH : 9,5

Densité (g/m³) : Aucune donnée disponible.

Coefficient de partage eau/huile : Aucune donnée disponible.

SECTION 10 : STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

Stabilité chimique : Produit stable.

Conditions à éviter : S. O.

Réactivité/matériaux incompatibles : S. O.

Produits de décomposition dangereux : S. O.

Polymérisation dangereuse : S. O.

SECTION 11 : DONNÉES TOXICOLOGIQUES

Toxicité orale : (rat, mg/kg)

Toxicité par absorption cutanée : (lapin, mg/kg)

Toxicité par inhalation : (rat, ppm); DL₅₀ (mesure) : n.-r.; DL₅₀ (mesure) : n.-r.; CL₅₀ (mesure) : n.-r.; DL₅₀ (exposition) : > 5 000; DL₅₀ (exposition) : > 5 000; DL₅₀ (mesure) : aucune donnée disponible.

Irritation des yeux et de la peau : Peut causer une irritation des yeux.

Mutagénicité : S. O.

Cancérogénicité : S. O.

Toxicité pour la reproduction : S. O.

SECTION 12 : DONNÉES ÉCOLOGIQUES

Toxicité aquatique aiguë : CL₅₀ > 100 mg/L. Méthode : calcul fondé sur la substance. **Toxicité bactérienne aiguë** : CE₅₀ > 100 mg/L. Méthode : calcul fondé sur la substance. Biodégradation ultime : rapide et facile. Les substances organiques ont une demande biochimique en oxygène (DBO) et une demande chimique en oxygène (DCO) de moins de 60 % et une réduction de 70 % lors des tests de dégradabilité. Elles y apparaissent comme « facilement dégradables » (seuil de la ligne directrice 301 de l'OCDE).

Élimination des résidus : Si la réglementation locale l'autorise, évacuer ou déverser les petites quantités déversées dans les égouts sanitaires. Rincer et recycler la bouteille conformément à la réglementation locale.

Informations relatives au transport : Produit non dangereux selon le Règlement international concernant le transport des marchandises dangereuses par chemins de fer, l'Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route, le Règlement pour le transport de matières dangereuses sur le Rhin, le Code maritime international des marchandises dangereuses, la Réglementation des marchandises dangereuses de l'Association du Transport Aérien International, le Code of Federal Regulations et le Règlement sur le transport des marchandises dangereuses.

SECTION 15 : INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION

Ce produit a été répertorié conformément aux critères de danger établis par le Règlement sur les produits contrôlés, et la FDS contient toute l'information exigée par le Règlement sur les produits contrôlés. Liste intérieure des substances.

Statut : Tous les constituants du produit figurent dans la Liste intérieure des substances définie dans la Loi canadienne sur la protection de l'environnement (1999). Alinéa 12b) de la Toxic Substances Control Act.

Constituants : Aucun constituant réglementé en vertu de l'article 313 du Superfund Amendments and Reauthorization Act (SARA).

Produits chimiques toxiques : Aucun produit chimique réglementé en vertu de l'article 302 de la SARA.

Substances extrêmement dangereuses : Aucune substance extrêmement dangereuse en vertu de la Comprehensive Environmental Response, Compensation, and Liability Act.

Produits chimiques dangereux : Aucun.

Classe de dangers du SIMDUT : Aucun.

SECTION 16 : AUTRES INFORMATIONS

Les données présentées dans cette FDS se rapportent uniquement au matériel spécifiquement désigné dans le présent document et ne se rapportent pas à l'usage concomitant avec d'autres produits ou procédés. Source : Références chimiques générales d'autres FDS. Fiche préparée par : Bio Spectra Téléphone : 514-509-7225 Date : 23 octobre 2013

Légende :

S. O. : sans objet

P/P : en poids

N/D : pas disponible

p/v : poids par volume

n.-r. : non-réponse

V/V : volume par volume (pourcentage volumique)

Les données de la présente fiche de données de sécurité sont fournies gratuitement par Bio Spectra. Bien que le produit soit jugé fiable, son utilisation est à vos propres risques. Bio Spectra décline toute responsabilité pour toute erreur ou tout dommage découlant de son utilisation.

Fiche de données de sécurité – ACIDE LACTIQUE

SECTION 1 : IDENTIFICATION

Identificateur de produit (ex. nom) : Acide lactique

Autre nom du produit : acide 2-hydroxypropanoïque; acide alpha-hydroxypropionique.

Nom du fournisseur : Fisher Scientific, 1 Reagent Lane, Fair Lawn (New Jersey) 07410

Téléphone (information) : 201-796-7100 Téléphone d'urgence : 201-796-7100 CHEMTREC (service d'urgence international) : 703-527-3887

SECTION 2 : COMPOSITION/INFORMATION SUR LES INGRÉDIENTS

Numéro de CAS; dénomination chimique; concentration des ingrédients; EINECS/ELINCS :

50-21-5; acide lactique; 85-90 %; 200-018-0

97-73-4; anhydride de l'acide lactique; 10-15 %; 202-604-1.

SECTION 3 : IDENTIFICATION DES DANGERS

RÉSUMÉ

Couleur : liquide incolore à jaune pâle.

Mention d'avertissement : Peut causer des brûlures des yeux et de la peau. Peut causer des brûlures des voies digestives et respiratoires.

Organes cibles : Yeux, peau, muqueuses.

Effets de l'exposition au produit :

Yeux : Cause des brûlures des yeux. Cause des rougeurs et de la douleur. Peut causer une conjonctivite chimique ou une lésion de la cornée.

Contact avec la peau : Cause des brûlures de la peau. Cause des rougeurs et de la douleur.

Ingestion : Cause des brûlures du tube digestif.

Inhalation : Cause des brûlures chimiques des voies respiratoires. Peut causer des effets systémiques.

Effets de l'exposition chronique au produit : Peut causer des effets analogues à ceux d'une exposition aiguë.

SECTION 4 : PREMIERS SOINS

Contact avec les yeux : Consulter immédiatement un professionnel de la santé. Empêcher la victime de se frotter ou de fermer les yeux. Rincer abondamment les yeux avec de l'eau pendant au moins 30 minutes.

Contact avec la peau : Consulter immédiatement un professionnel de la santé. Rincer abondamment la peau avec de l'eau pendant au moins 15 minutes. Retirer les vêtements et les souliers contaminés. Laver les vêtements avant de les porter de nouveau.

Ingestion : Consulter immédiatement un professionnel de la santé. NE PAS provoquer de vomissements. Si la victime est consciente et alerte, rincer la bouche avec de l'eau et faire boire deux à quatre verres d'eau ou de lait.

Inhalation : Assurer une prise en charge médicale immédiate. Sortir la victime de la zone d'exposition et l'amener dans un espace aéré. Si elle respire difficilement, lui donner de l'oxygène. NE PAS pratiquer le bouche-à-bouche. Si la victime cesse de respirer, pratiquer la respiration artificielle à l'aide des dispositifs appropriés (ex. sac et masque).

Remarque à l'intention du médecin : Administrer un traitement de soutien selon les symptômes.

SECTION 5 : MESURES À PRENDRE EN CAS D'INCENDIE

Renseignements généraux : Comme pour tout incendie, porter un appareil de protection respiratoire autonome à pression approuvé par le NIOSH et la MSHA (ou l'équivalent) et un vêtement protecteur complet. Pendant un incendie, des gaz irritants et hautement toxiques peuvent être produits par combustion ou décomposition thermique. Utiliser un jet d'eau pour refroidir les contenants menacés par l'incendie, puisqu'ils peuvent exploser sous l'effet de la chaleur.

Moyens d'extinction : Utiliser de grandes quantités d'eau pour refroidir les contenants après l'extinction de l'incendie. Selon la situation, utiliser de l'eau pulvérisée, de la poudre extinctrice, du dioxyde de carbone ou de la mousse extinctrice.

Point d'éclair : > 112 °C (> 233,60 °F)

Température d'auto-inflammation : S. O.

Limites inférieures d'explosibilité : S. O. **Limites supérieures d'explosibilité :** S. O.

Classement de la NFPA (approximatif) : santé : 3; inflammabilité : 1; réactivité : 1.

SECTION 6 : MESURES À PRENDRE EN CAS DE DÉVERSEMENT ACCIDENTEL

Renseignements généraux : Utiliser l'équipement de protection individuelle présenté à la section 8.

Mesures à prendre en cas de fuites ou de déversements : Absorber avec un matériau inerte (ex. vermiculite, sable ou terre) et mettre le mélange dans un contenant approprié. Éviter que le produit ne s'écoule dans les égouts pluviaux et dans les fossés menant à des voies d'eau. Nettoyer immédiatement les déversements, en suivant les précautions indiquées à la section 8, Contrôle de l'exposition/Protection individuelle. Aérer l'espace.

SECTION 7 : MANUTENTION ET STOCKAGE

Manutention : Se laver avec soin après la manutention. Retirer les vêtements contaminés et les laver avant de les porter de nouveau. Utiliser un système de ventilation adéquat. Éviter de respirer la poussière, les vapeurs ou les gaz qui pourraient s'en dégager. Éviter tout contact avec les yeux, la peau et les vêtements. Garder le contenant hermétiquement fermé. Ne pas ingérer ou inhaler. Mettre les souliers contaminés de côté.

Stockage : Garder dans un contenant hermétiquement fermé. Entreposer dans un endroit frais, sec et bien aéré. Garder loin des substances incompatibles et corrosives. Garder à l'abri de l'humidité.

SECTION 8 : CONTRÔLE DE L'EXPOSITION/PROTECTION INDIVIDUELLE

Mesures de contrôle techniques : Les installations qui entreposent ou utilisent cette substance doivent être équipées d'une douche oculaire et d'une douche de sécurité. Garder la concentration dans l'air sous les limites d'exposition.

Limites d'exposition : Aucune.

Équipement de protection individuelle :

Contact avec les yeux : Porter des lunettes de protection contre les produits chimiques.

Contact avec la peau : Porter des gants de protection pour éviter l'exposition de la peau.

Vêtements : Porter des vêtements de protection pour limiter le contact avec la peau.

Respirateurs : Respecter le programme de protection respiratoire conforme aux normes OSHA 29 CFR 1910.134 et ANSI Z88.2 et à la norme européenne E129 lorsque les conditions de travail justifient le port d'un appareil respiratoire.

SECTION 9 : PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

État physique : Liquide

Couleur : incolore à jaune pâle.

Odeur : inodore.

pH : <1

Tension de vapeur : 0,0813 mm Hg à 25 °C

Densité de vapeur : S. O.

Taux d'évaporation : S. O.

Viscosité : S. O.

Point d'ébullition : 15 mm Hg à 122 °C

Point de fusion et point de congélation : 17-33 °C

Température de décomposition : S. O.

Solubilité : Soluble

Densité : 1,2

Formule moléculaire : C₃H₆O₃

Masse moléculaire relative : 90,08

SECTION 10 : STABILITÉ ET RÉACTIVITÉ

Stabilité chimique : Stable si conservé dans des contenants fermés entreposés à température ambiante dans des conditions normales de stockage et de manutention. Hygroscopique (absorbe l'humidité dans l'air).

Conditions à éviter : Grande chaleur, exposition à l'air humide ou à l'eau.

Matériaux incompatibles : Métaux, agents oxydants puissants, agents réducteurs forts, bases fortes, acide nitrique et iodure.

Produits de décomposition dangereux : Monoxyde de carbone et dioxyde de carbone.

Polymérisation dangereuse : Aucune.

SECTION 11 : DONNÉES TOXICOLOGIQUES

Numéro RTECS : OD2800000; Numéro d'enregistrement CAS : 50-21-5; Numéro d'enregistrement CAS (non inscrit) : 97-73-4; DL₅₀/CL₅₀ (50-21-5) : test de Draize (œil, lapin) : 750 mcg (sévère); test de Draize, (peau, lapin) : 5 mg/24 h (sévère) test de Draize, (peau, lapin) : 100 mg/24 h (modéré); DL₅₀ orale (souris) : 4875 mg/kg; DL₅₀ orale (rat) : 3543 mg/kg; DL₅₀ peau (lapin) : 2 g/kg; Numéro d'enregistrement CAS : 97-73-4.

Cancérogénicité : Numéro d'enregistrement CAS : 50-21-5 : aucun effet cancérogène répertorié par l'ACGIH, le CIRC, le NTP ou la Proposition 65 de la Californie. Numéro d'enregistrement CAS : 97-73-4 : aucun effet cancérogène répertorié par l'ACGIH, le CIRC, le NTP ou la Proposition 65 de la Californie.

Épidémiologie : Aucune donnée disponible.

Tératogénicité : Aucune donnée disponible.

Toxicité pour la reproduction : Aucune donnée disponible.

Mutagénicité : Mutation bactérienne.

Neurotoxicité : Aucune donnée disponible.

Autres : Aucune donnée disponible.

SECTION 12 : DONNÉES ÉCOLOGIQUES

Écotoxicité : Poisson : Pseudomonas putida.

SECTION 13 : DONNÉES SUR L'ÉLIMINATION

Il incombe aux producteurs de déchets chimiques de vérifier si le produit chimique rejeté est classé comme un déchet dangereux. Les lignes directrices de l'Environmental Protection Agency des États-Unis sur l'établissement de la classification figurent dans la norme 40 CFR, partie 261.3. Les producteurs doivent également consulter la réglementation gouvernementale et locale pour garantir une classification complète et exacte. RCRA – liste P : aucun inscrit. RCRA – liste U : aucun inscrit.

SECTION 14 : INFORMATIONS RELATIVES AU TRANSPORT

Désignation officielle de transport : Liquide corrosif, acide, organique

Classe de danger : 8

Numéro ONU : UN3265

Groupe d'emballage : II

Renseignements supplémentaires : n.s.a.

SECTION 15 : INFORMATIONS SUR LA RÉGLEMENTATION

Signal de danger : C

Mention de risque : R34 : Provoque des brûlures.

Avis de sécurité :

- S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.
- S36 : Porter un vêtement de protection approprié.
S37 : Porter des gants appropriés.
S39 : Porter un appareil de protection des yeux/du visage.
- S45 : En cas d'accident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible lui montrer l'étiquette).

LIS/LES (Canada) : Le numéro d'enregistrement CAS 50-21-5 est sur la LIS. Le numéro d'enregistrement CAS 97-73-4 est sur la LES.

SIMDUT (Canada) : produit de catégorie E. Liste de divulgation des ingrédients (Canada) : Le numéro d'enregistrement CAS 50-21-5 est sur la Liste de divulgation des ingrédients.

SECTION 16 : AUTRES INFORMATIONS

Date de création de la fiche de données de sécurité : 1997-02-09

Date de la cinquième version : 2004-03-08

La présente fiche rassemble les renseignements les plus justes et exacts dont nous disposons à l'heure actuelle. Toutefois, nous ne donnons aucune garantie de qualité marchande ou autre garantie, expresse ou implicite, en ce qui concerne ces renseignements et nous n'assumons aucune responsabilité en ce qui concerne l'utilisation du produit. Il relève de la responsabilité de chaque utilisateur de s'assurer que les renseignements conviennent à l'utilisation projetée. Fisher Scientific n'assume aucune responsabilité envers toute tierce partie pour des réclamations ou des pertes ou dommages spéciaux, indirects, consécutifs ou punitifs découlant de l'utilisation du produit, même si Fisher Scientific a été avisé de la possibilité de ces dommages.



Manuel de procédures de l'abattoir mobile du Yukon

Préparé en 2020

Tum Tum's Black Gilt Meats Ltd.

C. P. 20228

Whitehorse (Yukon)

Y1A 7A2