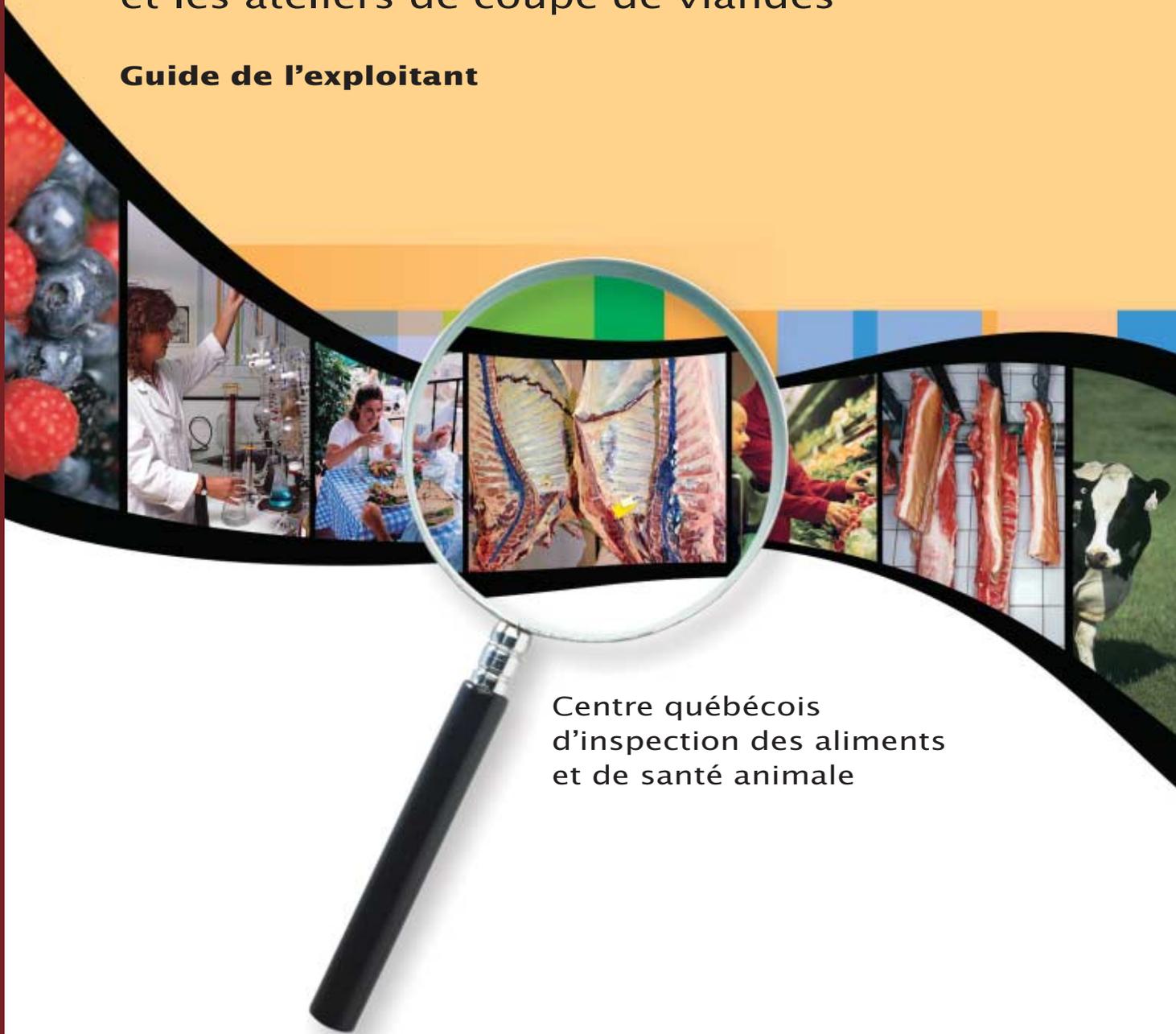


ENCÉPHALOPATHIE SPONGIFORME BOVINE

GUIDE

pour le retrait du matériel à risque spécifié (MRS)
des animaux d'espèce bovine dans les abattoirs
et les ateliers de coupe de viandes

Guide de l'exploitant



Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale

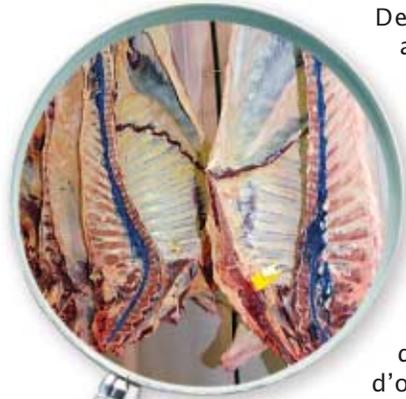
Table des matières

1. L'encéphalopathie spongiforme bovine ou « maladie de la vache folle »	1
2. Retrait du MRS de l'alimentation humaine	2
3. Objet des contrôles du retrait du MRS	3
3.1 Animaux visés	3
3.2 Tissus visés	3
3.3 Établissements visés	4
3.4 Règles de circulation de carcasses, de demi-carcasses et de quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS.	4
4. Responsabilités des exploitants d'abattoirs	6
4.1 Retrait du MRS et contrôle	6
4.2 Maintien de l'identification de l'animal	6
4.3 Détermination de l'âge de l'animal et identification de la carcasse	6
4.4 Ségrégation des carcasses durant les opérations d'abattage, de refroidissement et de découpe	10
4.5 Étourdissement de l'animal	10
4.6 Traitement de la tête des bœufs de 30 mois ou plus	10
4.7 Retrait de l'iléon distal des bœufs de tous âges	11
4.8 Retrait de la moelle épinière des bœufs de 30 mois ou plus	11
4.9 Coloration des colonnes vertébrales des bœufs de 30 mois ou plus	11
4.10 Séparation des demi-carcasses en quartiers des bœufs de 30 mois ou plus	11
4.11 Étiquetage des quartiers des bœufs de 30 mois ou plus	12
4.12 Méthode de retrait de la moelle épinière et des ganglions de la racine dorsal en une seule étape	12
4.13 Registre des opérations d'abattage des bœufs de 30 mois ou plus	12
4.14 Méthode de nettoyage et d'assainissement des équipements réservés au MRS à la fin de la journée	13
4.15 Méthode particulière de nettoyage et d'assainissement des équipements non réservés en contact avec du MRS	13
4.16 Élimination du MRS	13
5. Responsabilités des exploitants de tous les ateliers de coupe de viandes	14
5.1 Ségrégation des carcasses contenant du MRS durant les opérations d'entreposage et de découpage	14
5.2 Séparation des demi-carcasses en quartiers des bœufs de 30 mois ou plus	14
5.3 Retrait des ganglions de la racine dorsale des bœufs de 30 mois ou plus	14
5.4 Registre des opérations	15
5.5 Méthode de nettoyage et d'assainissement des équipements réservés au MRS à la fin de la journée	15
5.6 Méthode particulière de nettoyage et d'assainissement des équipements non réservés en contact avec du MRS	16
5.7 Élimination du MRS	16
5.8 Mesures supplémentaires pour les ateliers de fourniture de service moyennant rémunération (découpes à forfait)	17
Pour plus d'information...	18

Table de figures

Tissus visés	5
Dentition des bovins	7
Illustrations de la dentition d'animaux de 30 mois ou plus	8
Illustrations de la dentition d'animaux de moins de 30 mois	9

1. L'encéphalopathie spongiforme bovine ou « maladie de la vache folle »



Depuis la détection, en mai 2003, d'une vache atteinte d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en Alberta, le gouvernement canadien a adopté de nouvelles mesures dans le but de protéger la santé des consommateurs.

Les études scientifiques disponibles soutiennent l'hypothèse selon laquelle l'agent responsable de l'ESB chez les bovins provoque une variante de la maladie de Creutzfeld-Jakob chez l'humain. La voie la plus plausible de transmission à l'humain est la consommation de viande ou d'autres produits alimentaires d'origine bovine contaminés par l'agent de l'ESB.

Ces deux maladies, qui touchent le système nerveux central, sont incurables et toujours mortelles.

L'agent responsable de l'ESB se concentre dans certains tissus, que l'on désigne sous l'appellation « matériel à risque spécifié » ou « MRS ».

2. Retrait du MRS de l'alimentation humaine

Le gouvernement canadien a adopté une réglementation qui exige l'enlèvement du MRS des bovins abattus au Canada afin d'éviter que des tissus pouvant contenir des particules infectieuses de l'ESB ne contaminent la chaîne alimentaire.

Quiconque abat, découpe ou désosse un bœuf pour la consommation humaine doit prendre les mesures requises pour que tout MRS soit retiré de l'animal. Il est interdit d'utiliser ou de vendre le MRS retiré.

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) vérifie l'application de cette réglementation dans les établissements alimentaires du Québec dont il assume habituellement la surveillance.

Ces mesures préventives de santé sont également applicables aux carcasses de bovins destinées à la consommation personnelle de la personne qui utilise le service d'abattage ou de découpe.

Les renseignements qui figurent dans ce document sont fondés sur la réglementation fédérale. Cette dernière prévaut sur le présent guide.

Il est important de rappeler que, dans les établissements qui abattent et découpent des viandes bovines, la responsabilité de retirer le MRS appartient aux exploitants.



3. Objet des contrôles du retrait du MRS

Au regard des contrôles, mentionnons que les animaux, les tissus et les établissements visés font l'objet de vérifications.

Il est interdit de vendre ou de livrer au consommateur des aliments contenant du MRS.

3.1 Animaux visés

Le retrait du MRS et les vérifications qui s'y rapporte s'appliquent aux bœufs de tous les âges. Les bisons et les cervidés ne sont pas visés par ces contrôles.

3.2 Tissus visés

Chez un animal atteint d'ESB, l'agent infectieux se concentre dans les tissus qui font partie du MRS.

- **Bœufs de tous âges**
 - l'iléon distal (partie distale de l'intestin grêle)
- **Bœufs de 30 mois ou plus**
 - le crâne
 - la cervelle
 - les ganglions trigéminés (nerfs attachés à la cervelle, dans le crâne)
 - les yeux
 - les amygdales
 - la moelle épinière
 - les ganglions de la racine dorsale (les nerfs attachés à la colonne vertébrale)



Photo : Marc Lajoie MAPAQ.

Les études scientifiques indiquent la présence de l'agent infectieux dans ces tissus chez les bœufs.

3.3 Établissements visés

Tous les établissements ci-dessous font l'objet de visites de surveillance spéciales effectuées par le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) dans le cadre de ce contrôle.

- les abattoirs approuvés Québec «A» qui abattent des bœufs (y compris les abattoirs de veaux);
- les abattoirs exemptés de permis qui abattent des bœufs (sauf les établissements qui abattent uniquement de la volaille et du lapin);
- les ateliers de charcuteries aux fins de vente en gros «C1» attenants à un abattoir approuvé ou les ateliers de charcuteries aux fins de vente en gros **désignés par l'exploitant de l'abattoir** pour recevoir des demi-carcasses ou des quartiers de bœufs de 30 mois ou plus dont la colonne vertébrale est colorée et portant l'étiquette jaune de l'avis; **l'atelier de charcuteries aux fins de vente en gros désigné** est un atelier aux fins de vente en gros choisi par l'exploitant d'abattoir sous permis pour procéder au retrait final du MRS (colonne vertébrale et ganglions de la racine dorsale) des carcasses, des demi-carcasses ou des quartiers de bœufs de 30 mois ou plus. L'atelier est doté des **installations et des équipements requis pour cette activité**.
- les ateliers de fourniture de service moyennant rémunération, aussi appelés «découpes à forfait» (ne comprend pas les établissements qui font uniquement le désossage du gibier sauvage);
- les découpes qui sont attenantes à l'abattoir exempté de permis (sauf les découpes des abattoirs qui font uniquement de la volaille et du lapin); **aucune sortie de carcasses contenant du MRS n'est autorisée pour ces établissements.**

3.4 Règles de circulation de carcasses, de demi-carcasses et de quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS

L'exploitant d'un abattoir sous permis «A» ne peut livrer ou vendre qu'à un exploitant d'un atelier désigné des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS.

L'exploitant d'un atelier désigné ne peut recevoir ou acheter d'un autre exploitant d'atelier désigné des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS.

L'exploitant d'un atelier désigné peut seulement livrer ou vendre des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers de bovins de 30 mois ou plus **exempts de MRS**, quel que soit le destinataire.

Le détaillant, le restaurateur, l'exploitant d'un atelier non désigné et le consommateur ne peuvent pas recevoir ou acheter des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS.

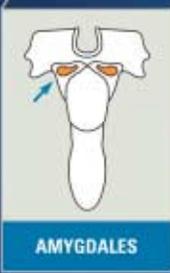
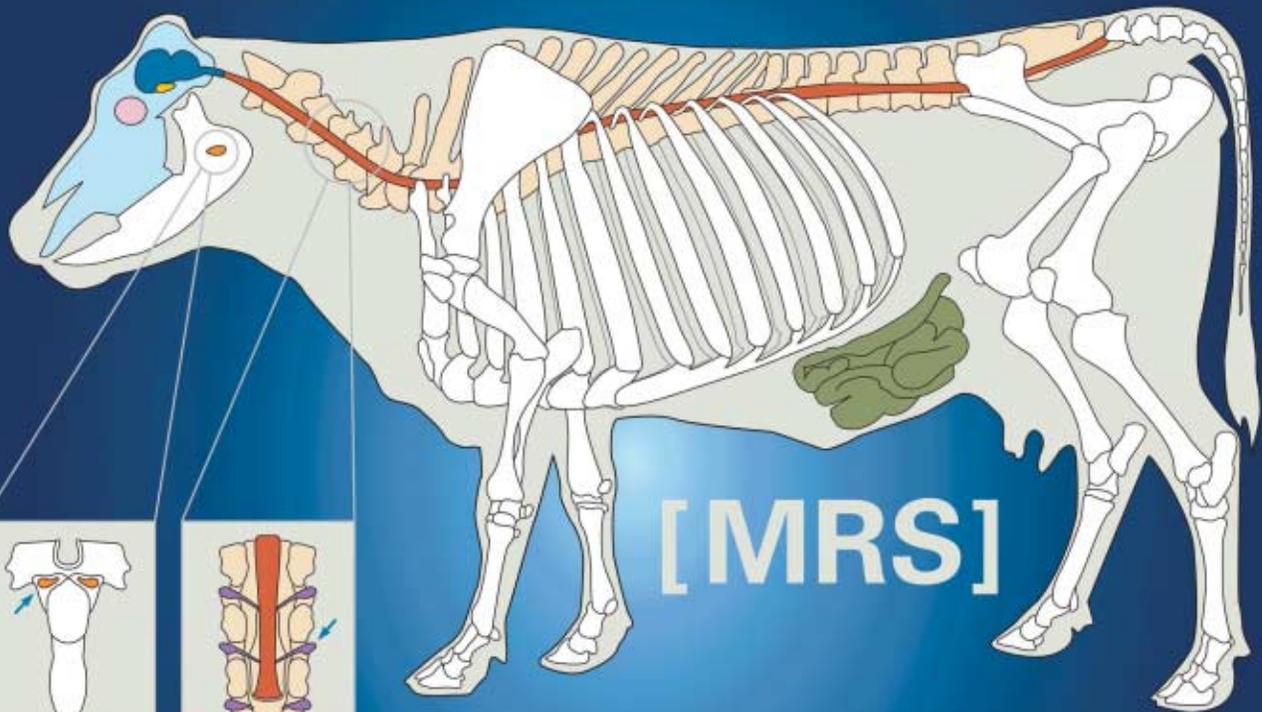
Le consommateur qui demande un service moyennant rémunération, que ce soit dans un abattoir «A» ou dans un abattoir «B» ou dans une découpe à forfait, ne peut pas recevoir de carcasses, de demi-carcasses et de quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS. Ainsi, ces exploitants ne peuvent livrer au demandeur du service des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers de bovins de 30 mois ou plus contenant du MRS.

Cependant, pour ce qui est des bovins de 30 mois ou plus abattus à la ferme et contenant du MRS¹, le producteur peut acheminer des carcasses, des demi-carcasses et des quartiers à une découpe à forfait où le retrait complet du MRS sera effectué.

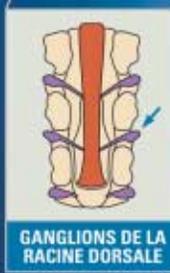
L'exploitant d'une découpe à forfait ne peut pas recevoir des carcasses, des demi-carcasses ou des quartiers de bovins de 30 mois ou plus en provenance d'abattoirs et contenant du MRS.

¹ Règlement sur la santé des animaux, article 6.4.

RECONNAISSANCE DU MATÉRIEL À RISQUE SPÉCIFIÉ DEVANT ÊTRE RETIRÉ DES BOVINS



AMYGDALES



GANGLIONS DE LA RACINE DORSALE

LÉGENDE

- | | | |
|-----------|---|--------------------|
| CRÂNE | INTESTIN GRÊLE Y COMPRIS L'ILÉON DISTAL | AMYGDALES |
| CERVEILLE | GANGLIONS DE LA RACINE DORSALE | COLONNE VERTÉBRALE |
| YEUX | GANGLIONS DU NERF TRIJUMEAU | MOELLE ÉPINIÈRE |

4. Responsabilités des exploitants d'abattoirs

Selon l'âge des bœufs abattus, l'exploitant d'abattoir doit appliquer certaines mesures de contrôle additionnelles adoptées par le gouvernement canadien afin d'empêcher que les tissus pouvant contenir des particules infectieuses de l'ESB ne contaminent la chaîne alimentaire humaine.

4.1 Retrait du MRS et contrôle

En ce qui concerne le retrait du MRS et le contrôle, l'exploitant a la responsabilité :

- de vérifier que le MRS est retiré des carcasses à la première occasion pendant le processus d'habillage ;
- de prévenir la contamination croisée en nettoyant et en assainissant les équipements qui ont été en contact avec du MRS ;
- d'éliminer le MRS dans des contenants pour viandes non comestibles réservés au MRS ;
- de mettre en place un système qui permet de reconnaître et de suivre les carcasses ou parties de carcasses contenant du MRS jusqu'au retrait complet du MRS de l'alimentation humaine ;
- d'être en mesure de démontrer que le retrait du MRS est contrôlé en tout temps ;
- de former son personnel adéquatement concernant les méthodes de travail à utiliser pour contrôler le retrait du MRS.

4.2 Maintien de l'identification de l'animal

En vertu de la réglementation relative à l'identification des bovins, l'exploitant de l'abattoir doit se conformer à certaines exigences qui permettent de maintenir le lien entre l'animal, sa carcasse et ses autres parties, jusqu'à ce qu'elles soient acceptées pour la consommation humaine ou rejetées (condamnées).



Il est suggéré de placer les étiquettes d'oreille dans un sac en plastique que l'on fixe à la carcasse au moment du dépouillement. Toutefois, d'autres mesures qui garantissent tout aussi efficacement le maintien de l'identité de l'animal pourraient être retenues.

4.3 Détermination de l'âge de l'animal et identification de la carcasse

Les animaux de 30 mois ou plus font l'objet de mesures supplémentaires. C'est pourquoi :

- l'âge des animaux doit être vérifié ;
- les carcasses des animaux de 30 mois ou plus doivent être immédiatement marquées d'une façon qui permet de les repérer facilement, jusqu'à ce que tout le MRS ait été retiré et éliminé.

L'âge des animaux est obtenu grâce à des documents originaux officiels faisant foi de la **date de naissance réelle** de l'animal reconnus par le MAPAQ et qui sont délivrés :

- par des associations de races pures ;
- sur la base de données réglementée d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ).

Le document original utilisé pour déterminer l'âge des animaux doit être gardé dans le dossier de l'exploitant.

L'âge des animaux peut aussi être déterminé par l'examen des incisives, en tenant compte des dents de lait qui ont été remplacées par des dents permanentes.

On considère que les bœufs sont âgés de 30 mois ou plus lorsqu'ils ont plus de deux incisives permanentes apparentes, c'est-à-dire lorsque la première paire d'incisives permanentes et au moins une dent de la seconde paire d'incisives permanentes ont percé la gencive.

En l'absence de preuves fiables sur l'âge des bœufs abattus, les viandes sont considérées comme provenant d'un animal de 30 mois ou plus.

Dentition des bovins



Dentition de lait complète
(< 24 mois)



Première paire d'incisives
primaires tombées
(< 24 mois)



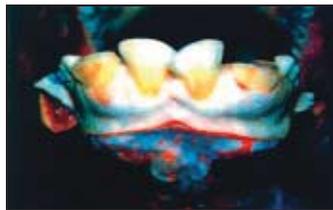
Première paire d'incisives
permanentes en éruption
(> 24 mois, < 30 mois)



Première paire d'incisives
permanentes présente
(> 24 mois, < 30 mois)



Trois incisives permanentes
présentes (> 30 mois)



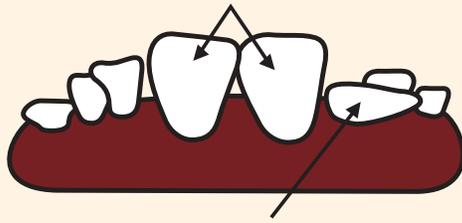
Seconde paire d'incisives
permanentes en éruption
(> 30 mois)



Deux paires d'incisives
permanentes présentes
(> 30 mois)

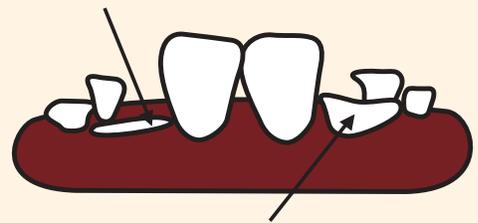
Illustrations de la dentition d'animaux de 30 mois ou plus

Première paire d'incisives permanentes



Troisième incisive permanente sortie (la dent dépasse le dessus de la gencive), chez un animal de 30 mois

Quatrième incisive permanente sous la gencive



Troisième incisive permanente sortie (les coins de la dent dépassent le dessus de la gencive), chez un animal agé de 30 mois ou plus

Quatre incisives permanentes (les coins des incisives de la deuxième paire d'incisives dépassent le dessus de la gencive), chez les animaux agés de 30 mois ou plus



Série complète d'incisives permanentes, chez les animaux de plus de 48 mois



Incisives médiales usées et nivelées au sommet, chez les animaux agés de 72 mois

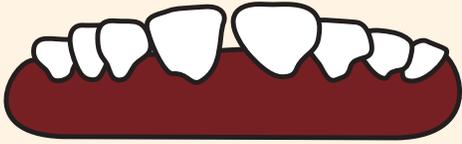


Incisives permanentes usées et séparées par des espaces, chez les animaux de 120 mois ou plus



Illustrations de la dentition d'animaux de moins de 30 mois

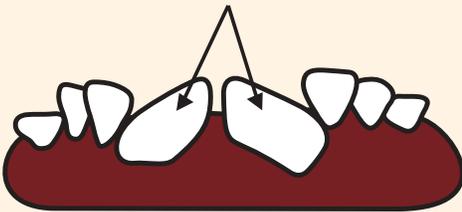
Série complète de 8 dents de lait
chez un jeune veau



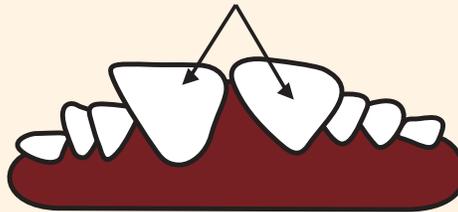
Série complète de 8 dents de lait,
à l'âge d'environ 15 mois



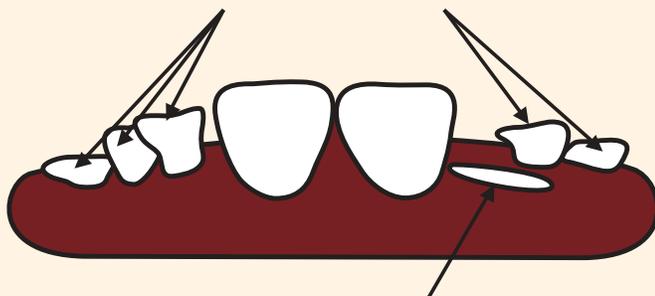
Éruption de la première paire
d'incisives permanentes



Première paire d'incisives
permanentes sortie



Incisives de lait



Éruption de la troisième incisive permanente,
la dent NE DÉPASSE PAS le dessus de la gencive
chez un animal de moins de 30 mois

4.4 Ségrégation des carcasses durant les opérations d'abattage, de refroidissement et de découpe

Durant les opérations d'abattage, de refroidissement et de découpe, les bœufs de 30 mois ou plus devraient être regroupés et manipulés à la fin de la journée, après les bœufs de moins de 30 mois ou les autres espèces animales. La ségrégation doit se poursuivre au moment de l'entreposage des carcasses, de la coupe, du désossage, et ce, jusqu'au retrait complet du MRS (colonne vertébrale).

Si la ségrégation n'est pas respectée, tous les équipements en contact avec du MRS devront être nettoyés et assainis comme il est stipulé à la section 4.15, avant d'être réutilisés pour préparer des aliments.

4.5 Étourdissement de l'animal

En raison du risque de dispersion de tissus cérébraux, de poils ou de microorganismes pathogènes par les vaisseaux sanguins, **il est interdit**, pour étourdir sans cruauté ou insensibiliser les bovins :

- **d'utiliser tout dispositif de percussion de type pénétrant qui injecte de l'air dans la cavité crânienne.**

Cette interdiction ne vise pas les dispositifs actionnés par balle comme un perceur ou une carabine.

Les établissements qui prélèvent des cervelles de veaux ou de porcs pour la consommation humaine doivent utiliser un perceur conçu spécialement à cet effet afin qu'elles ne viennent jamais en contact avec de la matière cérébrale de bœufs de 30 mois ou plus.

4.6 Traitement de la tête des bœufs de 30 mois ou plus

Il faut retirer la tête sans contaminer la carcasse et d'autres produits carnés avec du MRS. Si vous ne pouvez déterminer l'âge des bœufs avant l'abattage ou qu'il s'agit d'un bœuf de 30 mois ou plus, vous devez utiliser deux couteaux distincts et procéder de la façon suivante :

- utiliser un couteau non réservé à l'enlèvement du MRS pour couper la plupart des muscles et des tissus conjonctifs qui attachent la tête à la carcasse, ce qui entraîne la séparation partielle de la tête à la jonction du condyle de l'occipital et de la première vertèbre cervicale ;
- employer un autre couteau réservé à l'enlèvement du MRS et marqué d'une manière distinctive (par exemple, au moyen d'un code de couleur) pour sectionner la moelle épinière ; rincer le couteau à l'eau après chaque usage afin d'éliminer les particules organiques visibles, mais ne pas l'assainir avec les autres équipements ; ranger le couteau dans un porte-couteau réservé à cet usage après utilisation et l'affûter avec un aiguisoir également réservé au matériel en contact avec du MRS ;
- utiliser le couteau non réservé à l'enlèvement du MRS pour terminer de retirer la tête.

La langue et la viande des bajoues peuvent être gardées pour la consommation humaine seulement si elles ont été retirées de façon à éviter la contamination par du MRS (amygdales, cervelle, moelle épinière). La tête doit être jetée sans délai dans un contenant pour viandes non comestibles réservé au MRS en vertu du Règlement sur la santé des animaux.

Lorsque le personnel constate l'incision des amygdales, tous les produits de viande de cette tête doivent être jetés après inspection. De plus, les outils qui ont été en contact avec du MRS doivent être nettoyés et assainis selon la méthode décrite à la section 4.15.

4.7 Retrait de l'iléon distal des bœufs de tous âges

Il faut jeter tout l'intestin grêle (petit intestin) dans un contenant pour viandes non comestibles réservé au MRS afin de s'assurer que tout l'iléon distal a été enlevé. Bien entendu, la pratique habituelle qui consiste à jeter l'ensemble des intestins permet de satisfaire à cette exigence.

4.8 Retrait de la moelle épinière des bœufs de 30 mois ou plus

Au moment de fendre la carcasse, on doit sectionner la colonne vertébrale le long de la ligne médiane pour que la moelle épinière puisse être facilement retirée.

- Lorsque la ségrégation n'est pas effectuée, on présume que la scie est contaminée. Elle doit donc être nettoyée et assainie selon la méthode décrite à la section 4.15 avant d'être utilisée pour fendre la carcasse d'un bovin de moins de 30 mois ou d'un animal d'une autre espèce.
- Avant le rinçage final des demi-carcasses, la moelle épinière doit être entièrement retirée et jetée dans un contenant pour viandes non comestibles réservé au MRS.

La moelle épinière doit être extraite du canal rachidien au moyen d'un **couteau réservé** ou **d'autres outils spécialisés**. Le couteau et le porte-couteau utilisés pour les bœufs de 30 mois ou plus doivent être réservés à cet usage et marqués d'une manière distinctive (exemple : code de couleur). Le couteau exclusivement réservé à l'enlèvement du MRS doit être rincé à l'eau courante entre chaque carcasse afin d'éliminer toute particule de moelle épinière.

Le gant de mailles n'est pas indiqué à cause du risque accru de contamination croisée. S'il est utilisé, il doit être recouvert d'un gant de caoutchouc ou de latex et lavé après avoir été en contact avec du MRS comme s'il s'agissait de vos mains.

Chaque demi-carcasse doit être vérifiée afin de garantir qu'aucun résidu de moelle épinière n'est présent avant la coloration et l'entreposage.

La queue peut être conservée pour la consommation humaine.

4.9 Coloration de la colonne vertébrale des bœufs de 30 mois ou plus

La colonne vertébrale des demi-carcasses des bovins de 30 mois ou plus doit être colorée à l'aide d'une encre indélébile et comestible de couleur foncée (le bleu est suggéré) afin d'être facilement reconnaissable. L'encre doit **au moins** colorer le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cervicales au sacrum inclusivement.

Quand ? Avant le refroidissement

Cette marque permettra de reconnaître facilement les demi-carcasses ou les quartiers dont la colonne devra être retirée au moment de la coupe et du désossement en vertu du Règlement sur la santé des animaux.

4.10 Séparation des demi-carcasses en quartiers (fente transversale) des bœufs de 30 mois ou plus

La séparation des carcasses en quartiers devrait se faire en **sciant dans le corps vertébral** avec un équipement réservé à cet usage afin de limiter la contamination de la scie par du MRS (ganglion de la racine dorsale). Lorsqu'une scie à ruban est utilisée, l'exploitant peut choisir un outil dont l'usage est réservé au retrait du MRS ou s'assurer que l'équipement est **nettoyé et assaini** comme il est mentionné à la section 4.15 avant d'être réutilisé sur la carcasse d'un bovin de moins de 30 mois ou d'un animal d'une autre espèce.

4.11 Étiquetage des quartiers des bœufs de 30 mois ou plus

Avant le refroidissement, l'exploitant de l'abattoir doit fixer, sur chaque quartier, une étiquette portant la mention suivante :

« Avis : En vertu du Règlement sur la santé des animaux, la colonne vertébrale des bovins de 30 mois ou plus doit être retirée et éliminée en tant que viande non comestible. Il est de plus illégal de l'offrir en vente ou de la vendre en vertu du Règlement sur les aliments et drogues. »

Une section de la salle de ressuage ou de la chambre froide doit être réservée à l'entreposage des carcasses de bœufs de 30 mois ou plus.

4.12 Méthode de retrait de la moelle épinière et des ganglions de la racine dorsale en une seule étape

Faire une coupe de chaque côté de la colonne, sans contact avec la moelle épinière, permet de retirer tout le MRS situé dans cette zone. Les coupes doivent être effectuées **à au moins 2,5 cm (1 pouce) de l'arc neural**. On retire ainsi tout le MRS (moelle épinière et ganglion de la racine dorsale) en une seule opération. Ces tissus (colonne vertébrale et muscles) doivent être éliminés sans délai dans un contenant pour viandes non comestibles réservé au MRS. Les carcasses préparées de cette façon n'ont plus besoin d'être colorées et étiquetées, contrairement à ce qui a été mentionné précédemment. Elles peuvent être livrées telles quelles.

4.13 Registre des opérations d'abattage des bœufs de 30 mois ou plus

L'exploitant de l'abattoir approuvé ou exempté de permis doit tenir un registre de ses opérations d'abattage pour les bœufs de 30 mois ou plus. Ce registre doit contenir les renseignements suivants :

- a) le numéro d'identification permanente de l'animal (boucle d'oreille de l'ATQ) ;
- b) la date d'abattage ;
- c) l'indication qu'il s'agit de bœufs de 30 mois ou plus ;
- d) la date du retrait **complet** du MRS de l'alimentation humaine (si applicable) ;
- e) les nom et adresse de **l'atelier de charcuteries aux fins de vente en gros désigné** par l'abattoir sous permis à qui les demi-carcasses ou quartiers contenant du MRS sont livrés (si applicable, pour les abattoirs « A » seulement) ;
- f) la date de livraison des demi-carcasses ou quartiers (si applicable, pour les abattoirs « A » seulement).

L'exploitant de l'abattoir approuvé qui possède un atelier de charcuteries aux fins de vente en gros attendant n'a pas à fournir les renseignements mentionnés aux points e) et f) puisqu'il pratique le retrait complet du MRS dans son établissement. Pour sa part, l'exploitant d'abattoir exempté de permis n'est plus autorisé à laisser sortir des carcasses ou des quartiers de bœufs contenant du MRS. Les points e) et f) ne s'appliquent donc pas à sa situation.

4.14 Méthode de nettoyage et d'assainissement des équipements réservés au MRS à la fin de la journée

- a) Ces équipements doivent être nettoyés et assainis à part des autres équipements ou surfaces.
- b) Le nettoyage doit se faire de la façon habituelle en utilisant des produits et du matériel reconnus et approuvés pour l'industrie alimentaire, en respectant le mode d'emploi du fabricant et en suivant les étapes d'un nettoyage efficace.
- c) L'assainissement doit se faire de la façon habituelle en utilisant des produits et du matériel reconnus et approuvés pour l'industrie alimentaire, en respectant le mode d'emploi du fabricant et en suivant les étapes d'un assainissement efficace.

4.15 Méthode particulière de nettoyage et d'assainissement des équipements non réservés en contact avec du MRS

Tous les **équipements non réservés** en contact avec le MRS doivent être nettoyés et assainis de la façon suivante avant **d'être réutilisés pour tout autre aliment** :

- a) Ces équipements doivent être nettoyés et assainis à part des autres équipements ou surfaces.
- b) Le nettoyage doit se faire de la façon habituelle en utilisant des produits et du matériel reconnus et approuvés pour l'industrie alimentaire, en respectant le mode d'emploi du fabricant et en suivant les étapes d'un nettoyage efficace.
- c) Pour assainir ces équipements, il faut les faire tremper pendant une heure dans une solution à 2% d'hypochlorite de sodium (NaOCl) ou à 2 M d'hydroxyde de sodium (NaOH). On peut aussi diluer Environ LpH dans l'eau à une concentration de 5 à 9% (7 à 12 onces de produit dans un gallon d'eau) et immerger les objets de façon à ce qu'ils restent en contact avec la solution pendant au moins 30 minutes.
- d) Rincer les équipements après l'assainissement et les laisser sécher.

4.16 Élimination du MRS

L'élimination du MRS de l'alimentation humaine doit s'effectuer le plus tôt possible dans la chaîne de transformation. Il faut éviter que le MRS visible contamine les aliments et le milieu de travail. Tout le MRS, y compris les résidus visibles de MRS ramassés au sol ou extraits des drains/siphons des canalisations, doit être déposé dans un contenant de viandes non comestibles réservé au MRS, comme le stipule le Règlement sur la santé des animaux.

Les contenants de viandes non comestibles réservés au MRS doivent être étanches, bien marqués, nettoyés et assainis après usage. Ils doivent également être maintenus propres pour ne pas contaminer le milieu.

5. Responsabilités des exploitants de tous les ateliers de coupe de viandes

L'exploitant d'un atelier de découpe **est toujours tenu**, en vertu du Règlement sur la santé des animaux, **de retirer le MRS**, peu importe que les viandes soient vendues ou simplement préparées moyennant rémunération pour la consommation personnelle du client.

Le MRS retiré doit être éliminé avec les viandes non comestibles selon les modalités du Règlement sur la santé des animaux.

5.1 Ségrégation des carcasses contenant du MRS durant les opérations d'entreposage et de découpage

Pour faciliter le contrôle et la vérification du retrait du MRS, il est recommandé de regrouper les bœufs de 30 mois ou plus au moment de l'entreposage et de les découper à la fin de la journée, après les bœufs de moins de 30 mois et les autres espèces animales. La ségrégation doit se poursuivre jusqu'au retrait complet du MRS (colonne vertébrale) de l'alimentation humaine.

5.2 Séparation des demi-carcasses en quartiers (fente transversale) des bœufs de 30 mois ou plus

La séparation des carcasses en quartiers devrait se faire en **sciant dans le corps vertébral** avec un équipement réservé à cet usage afin de limiter la contamination de la scie par du MRS (ganglion de la racine dorsale). Lorsqu'une scie à ruban est utilisée, l'exploitant peut choisir un outil dont l'usage est réservé au retrait du MRS ou s'assurer que l'équipement est **nettoyé et assaini** selon la méthode mentionnée à la section 5.6 avant d'être réutilisé sur la carcasse d'un bovin de moins de 30 mois ou d'un animal d'une autre espèce.

5.3 Retrait des ganglions de la racine dorsale des bœufs de 30 mois ou plus

Lorsque les ganglions de la racine dorsale ne sont pas enlevés durant les opérations d'abattage des bœufs de 30 mois ou plus, la colonne vertébrale des demi-carcasses ou des quartiers est colorée avec une encre foncée, et chaque demi-carcasse ou quartier porte une étiquette avec la mention suivante :

« Avis : En vertu du Règlement sur la santé des animaux, la colonne vertébrale des bovins de 30 mois ou plus doit être retirée et éliminée en tant que viande non comestible. Il est de plus illégal de l'offrir en vente ou de la vendre en vertu du Règlement sur les aliments et drogues. »

Ces marques indiquent à l'exploitant de l'atelier de coupe que les ganglions de la racine dorsale des demi-carcasses ou des quartiers de bœufs de 30 mois ou plus sont toujours présents et qu'ils doivent être retirés en tant que MRS.

Pour assurer l'enlèvement complet des ganglions de la racine dorsale, il faut extraire la colonne vertébrale des bovins de 30 mois ou plus et l'éliminer en tant que MRS, sauf les vertèbres de la queue, les apophyses transverses des vertèbres thoraciques et lombaires et les ailes du sacrum. Durant le découpage et le désossage pratiqués pour enlever la colonne vertébrale, **on doit s'assurer que les ganglions de la racine dorsale ne sont pas enlevés avec des tissus musculaires comestibles**. Il vaut mieux que toute coupe pratiquée pour enlever des tissus comestibles de la colonne vertébrale soit effectuée **à au moins 2,5 cm (1 pouce) de l'arc neural**. On évite ainsi que des ganglions de la racine dorsale soient incorporés par inadvertance à de la viande comestible.

5.4 Registre des opérations

L'exploitant de l'atelier de coupe de viandes attaché à l'abattoir ou désigné par l'exploitant d'abattoir approuvé doit s'assurer que le registre de ses opérations contient les renseignements suivants relativement aux viandes de bœufs de 30 mois ou plus reçues en carcasses, en demi-carcasses et en quartiers :

- a) la nature et la quantité des viandes reçues ainsi que l'indication qu'il s'agit de viandes de bœufs de 30 mois ou plus **contenant du MRS** ;
- b) la date de réception des viandes ;
- c) le nom et l'adresse de l'abattoir qui a expédié les viandes contenant du MRS (si applicable) ;
- d) la date du retrait **complet** du MRS de l'alimentation humaine.

Dans le cas des **découpes à forfait** qui coupent des viandes provenant d'un animal abattu à la ferme par le client, les registres doivent contenir, en plus des autres renseignements exigés pour les ateliers de coupe de viandes, les renseignements suivants :

- a) le nom et l'adresse du propriétaire de la carcasse ;
- b) le numéro d'identification permanente de l'animal ;
- c) l'original du document faisant foi de l'âge de l'animal ; ce document doit être conservé et présenté à une personne autorisée ;
- d) le numéro de permis pour le transport du MRS délivré par l'ACIA en vertu de l'article 6.4 du Règlement sur la santé des animaux ;
- e) la date du retrait du MRS de l'alimentation humaine.

5.5 Méthode de nettoyage et d'assainissement des équipements réservés au MRS à la fin de la journée

- a) Ces équipements doivent être nettoyés et assainis à part des autres équipements ou surfaces.
- b) Le nettoyage doit se faire de la façon habituelle en utilisant des produits et du matériel reconnus et approuvés pour l'industrie alimentaire, en respectant le mode d'emploi du fabricant et en suivant les étapes d'un nettoyage efficace.
- c) L'assainissement doit se faire de la façon habituelle en utilisant des produits et du matériel reconnus et approuvés pour l'industrie alimentaire, en respectant le mode d'emploi du fabricant et en suivant les étapes d'un assainissement efficace.

5.6 Méthode particulière de nettoyage et d'assainissement des équipements non réservés en contact avec du MRS

Tous les **équipements non réservés** en contact avec le MRS doivent être nettoyés et assainis de la façon suivante avant **d'être réutilisés pour tout autre aliment** :

- a) Ces équipements doivent être nettoyés et assainis à part des autres équipements ou surfaces.
- b) Le nettoyage doit se faire de la façon habituelle en utilisant des produits et du matériel reconnus et approuvés pour l'industrie alimentaire, en respectant le mode d'emploi du fabricant et en suivant les étapes d'un nettoyage efficace.
- c) Pour assainir ces équipements, il faut les faire tremper pendant une heure dans une solution à 2 % d'hypochlorite de sodium (NaOCl) ou à 2 M d'hydroxyde de sodium (NaOH). On peut aussi diluer Environ LpH dans l'eau à une concentration de 5 à 9 % (7 à 12 onces de produit dans un gallon d'eau) et immerger les objets de façon à ce qu'ils restent en contact avec la solution pendant au moins 30 minutes.
- d) Rincer les équipements après l'assainissement et les laisser sécher.

5.7 Élimination du MRS

L'élimination du MRS de l'alimentation humaine doit s'effectuer le plus tôt possible dans la chaîne de transformation. Il faut éviter que le MRS visible contamine les aliments et le milieu de travail. Tout le MRS, y compris les résidus visibles du MRS ramassés au sol ou extraits des drains/siphons des canalisations, doit être déposé dans un contenant de viandes non comestibles réservé au MRS, comme le stipule le Règlement sur la santé des animaux.

Les contenants de viandes non comestibles réservés au MRS doivent être étanches, bien marqués, nettoyés et assainis après usage. Ils doivent également être maintenus propres pour ne pas contaminer le milieu.

5.8 Mesures supplémentaires pour les ateliers de fourniture de service moyennant rémunération (découpes à forfait)

Lorsqu'il s'agit de la carcasse, de la demi-carcasse ou du quartier d'un bovin abattu par le propriétaire de l'animal, les exploitants d'ateliers spécialisés dans la fourniture de service moyennant rémunération qui font de la préparation de viandes destinées à la consommation personnelle du client doivent prendre les mesures suivantes.

À la livraison, il faut demander que le client précise **l'âge réel** de l'animal abattu au moyen de documents officiels.

Les sources fiables d'information reconnues par le MAPAQ sont :

- les originaux des documents officiels délivrés par les associations de races pures ;
- l'information sur la date de naissance fournie par la base de données d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ) ;
- **en l'absence de preuves fiables sur l'âge des bœufs abattus, les viandes sont considérées comme provenant d'un animal de 30 mois ou plus.**

Dans le cas de demi-carcasses et de quartiers de bœufs de 30 mois ou plus coupés longitudinalement, l'exploitant doit, **dès la réception, retirer la moelle épinière** attachée à la colonne vertébrale et la placer dans un contenant pour viandes non comestibles réservé au MRS.

La moelle épinière doit être extraite du canal rachidien avec un couteau spécialement marqué (exemple : code de couleur) et réservé à l'enlèvement du MRS afin d'éliminer toute particule de moelle épinière. **Le couteau doit être rangé dans un porte-couteau réservé à cet effet de façon à éviter toute contamination des surfaces ou des aliments.** La moelle épinière des demi-carcasses doit être jetée dans un contenant pour viandes non comestibles réservé au MRS.

Le gant de mailles n'est pas indiqué à cause du risque accru de contamination croisée. S'il est utilisé, il doit être recouvert d'un gant de caoutchouc ou de latex et lavé après avoir été en contact avec du MRS comme s'il s'agissait de vos mains.

Dès que la moelle épinière est retirée, la **colonne vertébrale doit être colorée à l'aide d'une encre comestible de couleur foncée** (le bleu est suggéré) afin que les demi-carcasses ou quartiers soient facilement reconnaissables. L'encre doit **au moins** colorer le canal rachidien de haut en bas, des vertèbres cervicales au sacrum inclusivement. Ensuite, toutes les mesures décrites dans la section 5 doivent être respectées.

En présence de demi-carcasses dont la colonne vertébrale n'a pas été **sectionnée** en deux **dans le sens de la longueur**, l'exploitant doit effectuer la coupe recommandée au dernier paragraphe de la section 5.3, c'est-à-dire à au moins 2,5 cm (1 pouce) de l'arc neural. Cette coupe permettra de retirer, dans une même opération, la moelle épinière et les ganglions de la racine dorsale. La coloration de la colonne n'est plus nécessaire puisqu'elle est retirée entièrement.

Pour plus d'information...

Pour obtenir plus d'information au sujet de l'ESB ou des exigences relatives au retrait du MRS, communiquez avec le **Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale** en composant le **1 800 463-5023** ou par courrier électronique à l'adresse **DGA@mapaq.gouv.qc.ca**. Vous pouvez également consulter le site Web du Centre au **www.mapaq.gouv.qc.ca**.

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec

