

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE  
**CODIFICATION OFFICIELLE DU RÈGLEMENT SUR  
L'INSPECTION DES VIANDES**  
R.C.Nun. R-190-96

*(Date de codification : 20 février 2025)*

**R-190-96**

**MODIFIÉ PAR :**

R-030-2018

En vigueur le 17 octobre 2018

R-044-2019

En vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2020

R-011-2025

En vigueur le 20 février 2025

La présente codification est une codification officielle publiée sous l'autorité de l'imprimeur du territoire en vertu de la *Loi sur la législation*. Le paragraphe 66(2) de la *Loi sur la législation* prévoit qu'« En cas d'incompatibilité, le contenu de la version originale ou révisée d'un texte législatif et de ses modifications l'emporte sur le contenu de la codification du texte législatif. »

Les lois originales et révisées sont contenues dans les *Lois révisées des Territoires du Nord-Ouest (1988)* et dans les volumes annuels des Lois des Territoires du Nord-Ouest (dans le cas des lois adoptées avant le 1<sup>er</sup> avril 1999) et des Lois du Nunavut (dans le cas des lois adoptées depuis le 1<sup>er</sup> avril 1999).

On peut obtenir la copie d'une loi du Nunavut en communiquant avec l'imprimeur du territoire à l'adresse ci-dessous. Les volumes annuels des Lois du Nunavut et la présente codification sont aussi accessibles par Internet à l'adresse suivante : [www.nunavutlegislation.ca/fr](http://www.nunavutlegislation.ca/fr).

Les projets de loi certifiés ne figurant pas encore dans les volumes annuels des Lois du Nunavut peuvent être obtenus en s'adressant au bureau du greffier de l'Assemblée législative.

Imprimeur du territoire  
Division des affaires législatives  
Ministère de la Justice  
Gouvernement du Nunavut  
C.P. 1000, succursale 550  
Iqaluit, NU X0A 0H0

Tél. : (867) 975-6305  
Télec. : (867) 975-6189  
Courriel : [Territorial.Printer@gov.nu.ca](mailto:Territorial.Printer@gov.nu.ca)

## GLOSSAIRE DES EXPRESSIONS UTILISÉES DANS LES CODIFICATIONS

### *Divers*

ann.	signifie « annexe ».
art.	signifie « article » ou « articles », « paragraphe » ou « paragraphes », « alinéa » ou « alinéas ».
ch.	signifie « chapitre ».
EEV	signifie « entrée en vigueur ».
NEV	signifie « non en vigueur ».

### *Citation des lois*

L.R.T.N.-O. 1988, ch. D-22	signifie le chapitre D-22 des <i>Lois révisées des Territoires du Nord-Ouest, 1988</i> .
L.R.T.N.-O. 1988, ch. 10 (Suppl.)	signifie le chapitre 10 du supplément des <i>Lois révisées des Territoires du Nord-Ouest, 1988</i> . (Nota : Le supplément est composé de trois volumes.)
L.T.N.-O. 1996, ch. 26	signifie le chapitre 26 du volume annuel des Lois des Territoires du Nord-Ouest de 1996.
L.Nun. 2002, ch. 14	signifie le chapitre 14 du volume annuel des Lois du Nunavut de 2002.

### *Citation des règlements et autres textes réglementaires*

R.R.T.N.-O. 1990, ch. A-1	signifie le chapitre A-1 des <i>Règlements révisés des Territoires du Nord-Ouest (1990)</i> .
R-005-98	signifie le règlement enregistré sous le numéro R-005-98 en 1998. (Nota : Il s'agit d'un règlement des Territoires du Nord-Ouest s'il a été pris avant le 1 <sup>er</sup> avril 1999 et d'un règlement du Nunavut s'il a été pris le 1 <sup>er</sup> avril 1999 ou après cette date, mais avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2000.)
R-012-2003	signifie le règlement enregistré sous le numéro R-012-2003 en 2003. (Nota : Il s'agit d'un règlement du Nunavut pris depuis le 1 <sup>er</sup> janvier 2000.)
TR-005-98	signifie le texte enregistré sous le numéro TR-005-98 en 1998. (Nota : Il s'agit d'un texte réglementaire des Territoires du Nord-Ouest s'il a été pris avant le 1 <sup>er</sup> avril 1999 et d'un texte réglementaire du Nunavut s'il a été pris le 1 <sup>er</sup> avril 1999 ou après cette date, mais avant le 1 <sup>er</sup> janvier 2000.)
TR-012-2003	signifie le texte enregistré sous le numéro TR-012-2003 en 2003. (Nota : Il s'agit d'un texte réglementaire du Nunavut pris depuis le 1 <sup>er</sup> janvier 2000.)

## RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DES VIANDES

### DÉFINITIONS

1. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

« abattage » Abattage pour fins de transformation. (*slaughter*)

« abattoir » Lieux où s'effectue l'abattage des animaux. S'entend notamment des parties de ces lieux qui servent à la fabrication, à la transformation, à la manutention ou à l'entreposage des produits carnés. (*abattoir*)

« animal » Animal dont la viande est destinée à l'alimentation humaine. S'entend notamment de la volaille. (*animal*)

« carcasse » L'ensemble de la carcasse d'un animal. (*carcass*)

« carcasse habillée » Les parties comestibles de la carcasse, à l'exclusion des organes comestibles. (*dressed carcass*)

« condamner » Déclarer un animal, de la viande ou un produit carné impropre à l'alimentation humaine. (*condemn*)

« contaminé » Aliment qui contient l'un des éléments suivants, ou qui a été traité avec l'un de ces derniers :

- a) une substance dont la quantité utilisée excède celle prescrite par le *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), notamment un pesticide, un métal lourd, un polluant industriel, un narcotique ou un médicament;
- b) une source de rayonnement ionisant interdite par le *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), notamment un ingrédient ou un additif alimentaire, ou dont la quantité excède les limites prescrites par cette loi;
- c) un agent physique ou chimique désigné par l'administrateur en chef de la santé publique, notamment la saleté, les contenus viscéraux et les produits pétroliers. (*contaminated*)

« exploitant » Personne responsable d'un abattoir et qui en assure le contrôle. (*operator*)

« gibier » Gibier au sens de la *Loi sur la faune et la flore*. (*wildlife*)

« Loi » La *Loi sur la santé publique*. (*Act*)

« produit carné » Selon le cas :

- a) la carcasse;

- b) le sang de l'animal ou le produit ou sous-produit de la carcasse;
- c) le produit contenant l'une des composantes décrites à l'alinéa b).  
(*meat product*)

« transformation » Préparation de la viande et des produits carnés en produits pour l'alimentation humaine. (*processing*)

« ustensile » L'outillage de l'abattoir qui entre en contact avec les animaux, la viande ou les produits carnés. (*utensil*)

« vétérinaire » Vétérinaire au sens de la *Loi sur les vétérinaires*. (*veterinarian*)

« viande » La chair d'un animal ou son produit, destinés à l'alimentation humaine, avant ou après transformation. (*meat*)

« volaille » Poulet, canard, oie, dindon et autres oiseaux. (*poultry*)  
R-044-2019, art. 2(1)a), 3.

## VENTE DE LA VIANDE

2. Sauf disposition contraire dans le présent règlement, nul ne doit vendre, mettre en vente, transporter ou livrer de la viande à qui que ce soit, sauf si :

- a) l'animal dont provient la viande est inspecté par un agent en hygiène de l'environnement immédiatement avant l'abattage;
- b) l'abattage de l'animal s'effectue dans un abattoir ou dans un établissement;
- c) un agent en hygiène de l'environnement a procédé à l'inspection *post mortem* de la carcasse de l'animal dont provient la viande immédiatement après l'abattage;
- d) l'agent en hygiène de l'environnement a jugé la viande propre à l'alimentation humaine;
- e) la viande est marquée de l'estampille d'inspection ou est étiquetée en conformité avec le présent règlement.  
R-044-2019, art. 5(1).

## EXCEPTIONS

3. Ne s'appliquent pas à la volaille les articles 35, 36, 56 à 65, 71 à 76 et 91 à 120.

4. Sous réserve du paragraphe 7(3), ne sont pas visés par l'application du présent règlement les animaux suivants, ainsi que la viande et les produits carnés provenant de ces derniers :

- a) les animaux appartenant à une personne et abattus sur sa propriété pour sa propre consommation ou celle des personnes vivant sous son toit;
- b) les animaux appartenant à une personne, gardés chez elle pendant au moins les deux mois qui précèdent immédiatement l'abattage, et dont la

viande est vendue directement à un consommateur pour sa propre consommation.

5. (1) Sous réserve de l'autorisation d'un agent en hygiène de l'environnement, l'exploitant d'un abattoir peut accepter la carcasse d'un animal abattu hors des lieux de l'abattoir.

(2) Lorsque l'exploitant de l'abattoir accepte la carcasse d'un animal abattu hors des lieux de l'abattoir, les paragraphes 7(2) et (3) s'appliquent à l'égard de la carcasse, avec les adaptations nécessaires. R-044-2019, art. 5(1).

6. Ne sont pas visés par le présent règlement les abattoirs mobiles servant à l'abattage et à la transformation du gibier.

### GIBIER

7. (1) Sous réserve de l'autorisation de l'agent en hygiène de l'environnement, la viande et les produits carnés de gibier peuvent être apportés à un abattoir pour transformation.

(2) Nul ne doit apporter à un abattoir pour transformation une carcasse de gibier dont la viande et les produits carnés sont sales ou impropres à l'alimentation humaine.

- (3) Lorsque le gibier est apporté à un abattoir, les conditions suivantes s'appliquent :
- a) l'agent en hygiène de l'environnement peut ordonner le dépouillement, le parage ou le lavage de la carcasse avant de la réfrigérer ou de procéder à sa transformation;
  - b) s'il estime que la carcasse habillée de gibier est contaminée au point de rendre son nettoyage inadéquat et de présenter un risque pour la salubrité de l'abattoir ou pour la viande et les produits carnés présents dans l'abattoir, l'agent en hygiène de l'environnement peut en ordonner le retrait;
  - c) la transformation de la viande de gibier non inspectée, ou une partie de celle-ci, ne peut s'effectuer dans la même salle et au même moment que celle de la viande ou des produits carnés inspectés;
  - d) l'outillage et les ustensiles utilisés pour la transformation du gibier doivent être nettoyés et désinfectés de la manière jugée satisfaisante par l'agent en hygiène de l'environnement, avant d'être utilisés pour la transformation et la manutention de la viande ou des produits carnés inspectés;
  - e) la peau, les abats et la viande non approuvés pour l'alimentation humaine doivent être retirés de l'abattoir et traités en conformité avec la *Loi sur la faune*;
  - f) la carcasse habillée et la viande transformée provenant du gibier non inspecté doivent être entreposées dans une pièce frigorifique ou un congélateur distincts de ceux prévus pour la viande inspectée et approuvée pour l'alimentation humaine;
  - g) les articles 30, 37 et 38 s'appliquent à la viande et aux produits carnés provenant du gibier.

(4) Lorsqu'est apporté à l'abattoir, pour transformation, l'animal — ou une de ses parties — qui n'est pas abattu et inspecté en vertu du présent règlement ou de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) et de ses règlements, le conteneur ou l'emballage doit indiquer les renseignements suivants :

- a) le nom du propriétaire;
- b) le contenu du conteneur ou de l'emballage;
- c) la date de réception de l'animal ou de ses parties;
- d) la date de transformation.

(5) Lorsqu'est transformé, dans un abattoir, le gibier inspecté et désigné comme étant comestible, en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) et de ses règlements :

- a) la carcasse ou la partie de l'animal doit être estampillée ou étiquetée conformément à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) et à ses règlements;
- b) la transformation de la viande de gibier inspectée ne peut s'effectuer dans la même salle et au même moment que celle de la viande de gibier non inspectée et de la viande d'animaux de boucherie inspectée ou non;
- c) les carcasses habillées et la viande transformée de gibier inspecté doivent être entreposées dans une pièce frigorifique ou un congélateur distincts de ceux prévus pour le gibier non inspecté et de manière à empêcher le gibier inspecté d'entrer en contact direct avec la viande inspectée provenant d'animaux de boucherie.

R-044-2019 art. 5(1); R-011-2025, art. 2, 3.

#### APPROBATION DES PLANS D'EXÉCUTION

**8.** (1) Il est interdit de construire ou de rénover un abattoir sans avoir préalablement obtenu, d'un agent en hygiène de l'environnement, l'approbation écrite des plans d'exécution.

(2) Les plans visés au paragraphe (1) doivent comprendre le plan d'ensemble, les élévations, les systèmes d'approvisionnement et d'adduction d'eau, les systèmes d'égouts, d'éclairage et de réfrigération, et préciser les matériaux de construction, les revêtements, l'agencement du matériel et tout autre renseignement exigé par l'agent en hygiène de l'environnement. R-044-2019, art. 4(1).

**9.** Il est interdit d'exploiter un abattoir à moins que l'administrateur en chef de la santé publique :

- a) n'ait autorisé la demande d'exploitation;
  - b) n'ait assigné un numéro d'usine à l'abattoir.
- R-044-2019, art. 2(1)b).

**10.** (1) Quiconque désire exploiter un abattoir présente une demande à l'administrateur en chef de la santé publique de la manière prescrite à l'annexe A, et joint à sa demande une copie de l'approbation écrite des plans d'exécution par l'agent en hygiène de l'environnement.

(2) Lorsque l'abattoir est conforme aux articles 12 à 21 du présent règlement, l'administrateur en chef de la santé publique, dans les 30 jours suivant la réception de la demande d'exploitation d'un abattoir, à la fois :

- a) autorise la demande;
- b) assigne un numéro d'usine à l'abattoir;
- c) avise par écrit le requérant de l'autorisation de sa demande et du numéro d'usine assigné.

(3) L'autorisation et le numéro d'usine visés à l'alinéa (2)c) doivent être envoyés par courrier recommandé à l'adresse du requérant figurant dans la demande.

(4) Lorsque l'abattoir n'est pas conforme aux articles 12 à 21 du présent règlement, l'administrateur en chef de la santé publique, dans les 30 jours suivant la réception de la demande d'exploitation d'un abattoir :

- a) refuse d'autoriser la demande;
  - b) avise par écrit le demandeur de son refus.
- R-044-2019, art. 2(1)c), 4(2).

## INSTALLATIONS ET OUTILLAGE

**11.** Chaque exploitant d'un abattoir fait en sorte que l'abattoir est construit et entretenu en conformité avec les articles 12 à 21.

**12.** Les aires d'abattage et de coupe, les pièces frigorifiques et les lieux d'entreposage des abats et des peaux doivent être faits de maçonnerie ou de métal, à l'exclusion du toit et des poutres qui soutiennent les rails aériens, qui peuvent être faits d'agglomérés laminés et scellés de manière à être imperméables.

**13.** (1) Chaque abattoir doit être :

- a) situé dans un endroit exempt de toutes conditions susceptibles de nuire à sa saine exploitation;
- b) suffisamment éloigné des sources de pollution ou des endroits abritant des insectes, des rongeurs ou autre vermine, afin d'empêcher toute contamination de la viande et des produits carnés se trouvant dans l'abattoir;
- c) construit et fini de manière à être tenu dans un état salubre;
- d) muni d'un système d'éclairage adéquat pouvant éclairer :
  - (i) dans les aires d'exploitation, jusqu'à 500 lux à 1 m de distance,
  - (ii) dans les postes d'inspection, jusqu'à 1 000 lux à 1 m de distance;
- e) muni d'un système de ventilation adéquat, qui effectue au moins cinq changements d'air à l'heure dans les aires d'abattage et de transformation de l'usine, ou plus, lorsque le niveau de condensation le requiert;
- f) muni d'un système de chauffage adéquat.

(2) L'appareil d'éclairage de l'abattoir doit être muni de protège-lampes antidéflagrants.

(3) Les portes et fenêtres extérieures de l'abattoir doivent pouvoir s'ouvrir et, à l'exclusion des portes de chargement, être suffisamment grillagées afin d'empêcher les mouches et autres insectes d'entrer.

**14.** Chaque abattoir doit disposer des éléments suivants :

- a) un enclos pour garder les animaux avant leur abattage, fait d'un plancher de béton et d'un toit pouvant procurer de l'ombre et servant d'abri contre les précipitations;
- b) une pièce servant à l'abattage des animaux;
- c) une case de contention;
- d) lorsque les peaux sont salées, une pièce à cet effet;
- e) un chevalet pour l'inspection des têtes;
- f) un chariot à viscères ou une table d'éviscération;
- g) un palan;
- h) un stérilisateur à eau chaude ou à vapeur, pouvant maintenir une température minimale de 80°C;
- i) sur le plancher où a lieu l'abattage et dans les aires de transformation, un poste de lavage à eau chaude et froide contrôlable à distance, des porte-serviettes de papier et des distributeurs de savon en état de fonctionnement.

**15.** (1) Chaque abattoir doit disposer ou avoir facilement accessible des pièces frigorifiques, notamment des pièces de refroidissement et d'entreposage des carcasses habillées une fois l'abattage complété.

(2) Les pièces frigorifiques de l'abattoir doivent être munies d'un thermomètre précis à lecture directe.

**16.** (1) Chaque abattoir doit disposer d'un approvisionnement en eau potable chaude et froide :

- a) adéquat pour permettre une exploitation et un nettoyage efficaces de l'abattoir;
- b) dont la pression, lors des opérations de nettoyage, est d'au moins 3 400 kPa.

(2) L'abattoir doit disposer d'un nombre suffisant d'étagères et de bobines de rangement pour les boyaux.

(3) Les égouts provenant des salles de bain doivent disposer d'une canalisation distincte jusqu'à la fosse septique ou au système d'évacuation des eaux usées, et non être raccordés aux égouts provenant des bouches d'écoulement de l'abattoir.

**17.** (1) Les planchers doivent avoir une surface lisse et antidérapante et être suffisamment inclinés pour permettre l'écoulement de l'eau dans :

- a) les salles d'abattage;

- b) les salles de refroidissement, de transformation et d'entreposage des carcasses ou de la viande;
- c) les salles d'entreposage des abats incommestibles, de la viande qui est impropre à l'alimentation humaine, des produits condamnés et des ordures.

(2) Les bouches d'écoulement doivent être faites d'un tuyau d'égout de 10 cm et incliné en proportion de 1 sur 48 à partir du niveau principal. Elles doivent également se fermer ou se boucher en conformité avec la *Loi sur le code du bâtiment*, dans sa version modifiée

(3) La surface des planchers dans les resserres des peaux doit être lisse et imperméable.

(4) Tous les coins des planchers et des murs des salles d'abattage, des salles d'entreposage des produits incommestibles, des salles de transformation et des pièces frigorifiques doivent être légèrement courbés de manière à en permettre facilement le nettoyage.

(5) Les aires de produits incommestibles d'un abattoir doivent être dotées de bassins collecteurs, de boîtes à graisse ou de siphons d'égout servant à séparer les matières solides des eaux usées. R-044-2019, art. 7.

**18.** (1) La surface des murs d'un abattoir doit être lisse, imperméable et peinte de couleur claire.

(2) Les fenêtres doivent être au niveau des murs intérieurs de l'abattoir, ou l'inclinaison de leur rebord doit être d'au moins 45°.

(3) La surface des plafonds doit être dure, lisse et imperméable dans les emplacements suivants :

- a) les aires d'abattage;
- b) les aires d'entreposage, de manutention et de transformation de la viande et des produits carnés;
- c) les aires d'entreposage des abats incommestibles, de la viande impropre à l'alimentation humaine, des produits condamnés, des peaux et des ordures.

**19.** (1) Les tringles, étagères et crochets doivent être faits de métal non peint, et maintenus hors d'état de rouille par l'application d'une huile de vaséline.

(2) L'outillage doit être fait de matériaux imperméables et conçu de manière à en permettre un nettoyage complet.

(3) Les surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact doivent être non toxiques, imperméables, lisses, exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écailles, inaltérables au contact des aliments et résistantes aux nettoyages répétés.

(4) Les plate-formes de travail doivent être fabriquées de métal et dotées d'une surface antidérapante.

**20.** Les conteneurs servant à l'entreposage des abats incomedibles, de la viande impropre à l'alimentation humaine, des produits condamnés et des ordures doivent être fabriqués de métal durable, de plastique ou de fibre de verre et être munis de couvercles à l'épreuve des insectes.

**21.** Chaque abattoir doit contenir un nombre suffisant de salles pour éviter le jumelage des activités incompatibles, et les pièces doivent être disposées de manière à créer une chaîne de production, allant de la viande crue aux produits finis.

## EXPLOITATION ET ENTRETIEN

**22.** Il est interdit d'exploiter un abattoir autrement qu'en conformité avec le présent règlement.

**23.** Nul ne doit avoir en sa possession, dans un abattoir, du matériel autre que celui utilisé dans l'exploitation normale de l'abattoir.

**24.** Il est interdit d'utiliser les enclos à des fins d'engraissement des animaux.

**25.** (1) Chaque abattoir doit être propre, salubre et tenu en bon état.

(2) Les planchers, murs et plafonds d'un abattoir doivent être tenus dans un état propre et salubre et nettoyés à la fin de chaque période de travail selon la norme que l'agent en hygiène de l'environnement considère acceptable.

(3) Les pièces et les corridors d'un abattoir doivent être exempts de condensation.

(4) Les tringles, étagères et crochets doivent être :

- a) disposés de manière à empêcher tout contact entre une carcasse et les murs ou le plancher;
- b) propres, salubres et tenus en bon état;
- c) à une hauteur minimale de 3,3 m à partir du plancher.

(5) Les tables, bancs, étals et conteneurs utilisés pour la viande propre à l'alimentation humaine doivent être tenus dans un état propre et salubre et être en bon état.

(6) Le plancher des enclos doit être tenu dans un état sec, propre et salubre.

(7) La cour d'un abattoir doit être tenue dans un état propre et exempte de déchets et de mauvaises herbes. R-044-2019, art. 5(1).

**26.** Il est interdit de faire ce qui suit dans les salles de refroidissement des carcasses et des viandes et dans les aires de transformation et d'expédition de l'abattoir :

- a) fumer, au sens de la *Loi encadrant la lutte contre le fait de fumer et le tabagisme*;

- b) mâcher du tabac;
  - c) cracher.
- R-030-2018.

**27.** Un programme efficace de lutte contre les rongeurs et les insectes doit être appliqué dans un abattoir afin d'empêcher la contamination de la viande et des produits carnés. Les chiens, les chats et les autres animaux familiers doivent en être exclus.

**28.** (1) Seuls les germicides, pesticides, détergents, agents mouillants et autres matériaux ou agents semblables qui figurent à la liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés, publiée par le ministère de l'Agriculture du Canada peuvent être utilisés dans un abattoir.

(2) Les matériaux et agents mentionnés au paragraphe (1) peuvent être utilisés en conformité avec les instructions du fabricant et de manière à empêcher la contamination de la viande, des produits carnés et des surfaces avec lesquelles ces derniers peuvent entrer en contact.

**29.** (1) L'outillage et les ustensiles doivent être désinfectés avant chaque période de travail et nettoyés à la fin de celle-ci.

(2) Les ustensiles qui entrent en contact avec les matériaux contaminés doivent être immédiatement nettoyés et stérilisés à l'eau bouillante ou à la vapeur vive.

**30.** (1) La viande doit être manutentionnée et conservée de manière à empêcher sa contamination.

(2) La viande ne doit pas entrer en contact direct avec les planchers ou les murs de l'abattoir.

(3) Il est interdit de placer les conteneurs de viande destinés à l'alimentation humaine à même le sol.

**31.** Les abats incommestibles doivent être :

- a) retirés immédiatement des salles où les carcasses et la viande sont refroidies;
- b) placés dans un conteneur prévu à cet effet;
- c) placés dans la pièce désignée à ce titre.

**32.** Il est interdit de conserver les peaux dans les pièces servant à la manutention, au refroidissement ou à l'entreposage des carcasses ou de la viande.

**33.** Il est interdit d'apporter la carcasse d'un animal condamné lors d'une inspection *ante mortem* dans les salles de refroidissement ou d'entreposage des carcasses ou de la viande non condamnées.

**34.** Il est interdit d'apporter à l'abattoir la carcasse d'un animal mort.

**35.** L'animal qui meurt à l'abattoir doit être immédiatement retiré et éliminé conformément aux alinéas 39a) à d).

**36.** Sauf dans les cas prévus par le présent règlement, la carcasse ou une partie de l'animal peut être apportée à un abattoir si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu;
  - b) la carcasse ou la partie de l'animal est estampillée ou étiquetée en conformité avec le présent règlement ou la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) et ses règlements.
- R-011-2025, art. 3.

**37.** L'exploitant ne peut accepter à l'abattoir, pour transformation, que la viande et les produits carnés qui sont dans un état propre et salubre.

**38.** (1) L'exploitant ne peut retirer de l'abattoir que la viande :

- a) suffisamment protégée contre la poussière, la saleté, les mouches et les autres insectes;
- b) manutentionnée de manière à empêcher la contamination;
- c) qui n'entrera pas en contact direct avec le plancher, le plafond ou les murs du véhicule qui la transporte;
- d) transportée dans un véhicule propre, salubre et équipé à cet effet.

(2) Nul exploitant ne doit autoriser le retrait de la viande dans un véhicule qui contient de la viande non destinée à l'alimentation humaine, des abats incommestibles, des produits condamnés, des ordures, des produits insalubres ou des animaux.

**39.** Lorsqu'un animal est condamné et abattu ou qu'une carcasse, une partie ou un organe d'une carcasse sont condamnés, l'agent en hygiène de l'environnement en ordonne l'élimination et celle de tout abat incommestible ou de toute viande non destinée à l'alimentation humaine, de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- a) en livrant le produit à une usine;
  - b) en incinérant le produit de la façon approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique;
  - c) en enfouissant le produit sous au moins 60 cm de terre;
  - d) de toute autre façon approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique.
- R-044-2019, art. 2(1)d).

## TRANSFORMATION

**40.** (1) Le sang doit être transformé dans l'aire des produits incommestibles sauf s'il est, à la fois :

- a) recueilli de l'animal de façon à éviter sa contamination;
- b) recueilli dans un récipient qui identifie la carcasse de l'animal d'où il provient;

- c) conservé jusqu'à ce que la carcasse ait été jugée propre à l'alimentation humaine;
- d) protégé contre toute contamination.

(2) Il est interdit de défibriner manuellement le sang.

(3) Le sang destiné à être transformé en produit carné, doit être réfrigéré immédiatement après avoir été recueilli.

## REGISTRE

**41.** (1) Chaque exploitant tient et conserve, durant au moins 12 mois, un registre de tous les animaux abattus à l'abattoir.

(2) Le registre mentionné au paragraphe (1) doit contenir les renseignements suivants :

- a) les nom et adresse de la personne de qui les animaux ont été achetés ou acquis;
- b) la date de l'achat ou de l'acquisition des animaux;
- c) le nombre d'animaux achetés ou acquis et leur espèce ;
- d) le nombre d'animaux abattus, leur espèce et la date de leur abattage;
- e) tout autre renseignement que l'administrateur en chef de la santé publique peut exiger.

(3) À la demande d'un agent en hygiène de l'environnement, l'exploitant présente pour inspection le registre mentionné au paragraphe (1). R-044-2019, art. 2(1)e), (2).

## PERSONNEL DE L'ABATTOIR

**42.** (1) Quiconque chargé de travaux exigeant un contact avec la viande ou un produit carné doit :

- a) faire preuve d'une bonne hygiène personnelle;
- b) porter des vêtements de travail propres et lavables;
- c) porter une résille propre;
- d) lorsque la personne porte une barbe, porter une résille propre;
- e) faire en sorte d'être exempts et non porteurs de maladies ou d'infections transmissibles par la manutention de la viande ou des produits carnés;
- f) lorsqu'un agent en hygiène de l'environnement l'exige, produire un certificat médical.

(2) Avant d'exiger la production d'un certificat médical en application de l'alinéa (1)f), un agent en hygiène de l'environnement doit avoir des motifs raisonnables de soupçonner la présence d'un problème de santé. R-044-2019, art. 4(3)a), (4).

**43.** Aucun préposé à la transformation ou à l'emballage d'un produit carné ne peut porter un objet ni utiliser une substance susceptible de tomber dans les produits carnés ou de les contaminer de quelque autre façon.

44. (1) Chaque abattoir doit disposer, à l'intention des employés :
- a) d'installations de lavage munies d'un système d'eau chaude et froide pouvant fonctionner à distance et d'un distributeur à savon en état de fonctionnement;
  - b) de distributeurs de serviettes jetables ou de tout autre sèche-mains approuvé par l'agent en hygiène de l'environnement;
  - c) de vestiaires appropriés pour permettre aux employés de se changer et de garder leur vêtements dans un état propre et salubre;
  - d) d'un nombre suffisant de toilettes fermées à eau courante;
  - e) d'une cantine adjacente au vestiaire et aux toilettes.
- (2) Les toilettes doivent être :
- a) situées à un endroit qui n'offre pas l'accès direct à une salle d'abattage, de refroidissement ou d'entreposage;
  - b) munies de portes de pleine longueur;
  - c) suffisamment ventilées;
  - d) pleinement éclairées.

(3) Lorsque l'abattoir est en exploitation, les salles de bain, vestiaires et toilettes doivent être suffisamment chauffés et tenus dans un état propre et salubre. R-044-2019, art. 4(3)b).

#### AGENT EN HYGIÈNE DE L'ENVIRONNEMENT

45. **Abrogé, R-044-2019, art. 5(2).**  
R-044-2019, art. 5(1), (2).
46. L'agent en hygiène de l'environnement porte sur lui le certificat portant sa nomination et, à la demande de l'exploitant, le lui présente. R-044-2019, art. 5(1).
47. Chaque personne se conforme avec les directives que donne l'agent en hygiène de l'environnement en vertu du présent règlement. R-044-2019, art. 5(3).
48. Lorsqu'il a des motifs raisonnables de croire que les dispositions du présent règlement ou ses directives ne sont pas respectées dans un abattoir, l'agent en hygiène de l'environnement :
- a) peut refuser de procéder à l'inspection de celui-ci, de marquer la viande avec l'estampille d'inspection ou de l'étiqueter;
  - b) avise immédiatement l'administrateur en chef de la santé publique en lui précisant les motifs complets de son refus.  
R-044-2019, art. 2(1)f), 5(1).
49. (1) Chaque abattoir doit avoir, à la disposition de l'agent en hygiène de l'environnement :
- a) un bureau adéquat;
  - b) un espace de travail adéquat, à l'étage de la salle d'abattage, pour procéder à l'inspection *post mortem*;
  - c) un cabinet avec verrou pour l'entreposage de son matériel.

(2) Lorsque l'inspection d'un abattoir requiert plus de trois jours, l'administrateur en chef de la santé publique peut obliger l'exploitant à fournir à l'agent en hygiène de l'environnement, pour son usage exclusif, un bureau meublé. R-044-2019, art. 2(1)g), 5(1).

**50.** À la demande de l'agent en hygiène de l'environnement, l'exploitant lui fournit sans frais des prélèvements d'animaux, de viande, de produits carnés ou de toute matière utilisée en rapport avec un produit carné, notamment un ingrédient ou un additif pouvant être utilisé dans la préparation de celui-ci. R-044-2019, art. 5(1).

**51.** (1) Lorsqu'il considère que l'outillage, un ustensile ou une pièce est insalubre ou non conforme au présent règlement, l'agent en hygiène de l'environnement peut en ordonner la détention.

(2) Lorsque de l'outillage, un ustensile ou une pièce sont détenus en vertu du paragraphe (1), l'agent en hygiène de l'environnement y appose une étiquette de couleur jaune portant un numéro de série ainsi que les mots « *Nunavut Held* » et donne les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes afin qu'ils soient conformes au présent règlement.

(3) Une fois qu'il considère l'outillage, l'ustensile ou la pièce conforme au présent règlement, l'agent en hygiène de l'environnement retire l'étiquette portant les mots « *Nunavut Held* ».

(4) Lorsque de l'outillage, un ustensile ou une pièce sont détenus en vertu du paragraphe (1), il est interdit :

- a) d'enlever l'étiquette portant les mots « *Nunavut Held* »;
  - b) d'utiliser l'outillage, l'ustensile ou la pièce jusqu'à ce que l'agent en hygiène de l'environnement ait enlevé l'étiquette.
- R-044-2019, art.5(1), 6.

## INSPECTION

**52.** L'inspection d'un abattoir s'effectue tous les jours, à l'exclusion du samedi et des jours fériés, entre 7 h et 17 h.

**53.** (1) Chaque exploitant fixe l'heure de l'abattage avec l'agent en hygiène de l'environnement assigné à l'abattoir afin que celui-ci puisse effectuer, pendant les heures mentionnées à l'article 52, l'inspection *ante mortem* de l'animal, l'inspection *post mortem* de la carcasse ainsi que l'estampillage ou l'étiquetage de la viande ou du produit carné.

(2) Chaque exploitant :

- a) prend des dispositions raisonnables pour accélérer l'inspection *ante mortem* de l'animal destiné à l'abattage;
  - b) mène les opérations d'habillage et d'abattage à la vitesse qui facilite l'inspection *post mortem* de la carcasse de l'animal.
- R-044-2019, art. 5(1).

- 54.** Chaque exploitant peut prendre les dispositions qu'il estime appropriées :
- a) avec l'administrateur en chef de la santé publique, lorsqu'il y a lieu de procéder à l'inspection en dehors des heures mentionnées à l'article 52;
  - b) avec l'agent en hygiène de l'environnement, dans le cas d'une urgence.
- R-044-2019, art. 2(1)h), 5(1).

**55.** l'administrateur en chef de la santé publique peut fixer les heures de la journée et les journées de la semaine prévues pour l'abattage. R-044-2019, art. 2(1)i).

#### INSPECTION *ANTE MORTEM*

**56.** Aucun animal ne peut être apporté à la salle d'abattage à moins que l'agent en hygiène de l'environnement n'ait procédé à son inspection *ante mortem* et qu'il n'ait approuvé celui-ci pour l'abattage. R-044-2019, art. 5(1).

**57.** Lorsqu'il procède à l'inspection d'un animal et qu'il le trouve ou le soupçonne d'être atteint d'une maladie ou d'être dans un état qui puisse exiger la condamnation de la carcasse ou de l'une de ses parties lors de l'inspection *post mortem*, l'agent en hygiène de l'environnement ordonne l'abattage de l'animal à titre d'animal détenu. R-044-2019, art. 5(1).

**58.** (1) Lorsqu'il procède à l'inspection d'un animal qu'il estime susceptible de répondre à un traitement, l'agent en hygiène de l'environnement ordonne :

- a) soit la détention de l'animal ou le prolongement de sa détention, selon le cas;
- b) soit sa mise à l'écart, afin qu'un vétérinaire puisse le traiter;
- c) soit la restitution à son propriétaire.

(2) Lorsqu'un animal a été mis à l'écart pour un traitement en vertu du paragraphe (1), le vétérinaire peut, s'il estime que l'animal est propre à l'abattage et qu'il n'y a plus aucune trace de médicament dans son corps, libérer celui-ci pour l'abattage, une fois la période de traitement terminée. R-044-2019, art. 5(1).

**59.** Lorsqu'il trouve que l'animal est dans un état avancé de gestation, l'agent en hygiène de l'environnement ordonne :

- a) la détention de l'animal;
- b) la suspension de son abattage, jusqu'à l'expiration d'au moins dix jours suivant la mise bas.

R-044-2019, art. 5(1).

**60.** Lorsqu'il trouve la température d'un animal anormale, l'agent en hygiène de l'environnement ordonne :

- a) le traitement de l'animal, effectué en conformité avec l'article 58;
- b) son abattage à titre d'animal détenu;
- c) sa condamnation.

R-044-2019, art. 5(1).

- 61.** Lorsqu'il estime qu'un animal est dans un état moribond ou que, pour toute autre raison, la viande d'un animal est impropre à l'alimentation humaine, l'agent en hygiène de l'environnement condamne l'animal. R-044-2019, art. 5(1).
- 62.** Lorsqu'il ordonne la détention d'un animal dans un abattoir, l'agent en hygiène de l'environnement :
- a) appose, à l'oreille gauche de l'animal, une étiquette portant un numéro de série et les mots « *Nunavut Held* »;
  - b) ordonne que l'animal soit retenu dans une aire séparée.  
R-044-2019, art. 5(1), 6.
- 63.** Lorsqu'un animal est abattu à titre d'animal détenu, l'agent en hygiène de l'environnement :
- a) ordonne que l'abattage s'effectue dans une aire séparée;
  - b) procède à une inspection *post mortem* de la carcasse.  
R-044-2019, art. 5(1).
- 64.** Lorsqu'il condamne un animal pour des motifs autres que ceux visés à l'article 91, l'agent en hygiène de l'environnement :
- a) appose, à l'oreille droite de l'animal, une étiquette portant un numéro de série et les mots « *Nunavut Condemned* »;
  - b) ordonne l'abattage de celui-ci et, à la fois :
    - (i) le dépôt immédiat de sa carcasse dans la salle d'entreposage des produits condamnés,
    - (ii) sa dénaturation de la manière que l'administrateur en chef de la santé publique approuve,
    - (iii) son élimination en conformité avec les alinéas 39a) à d).  
R-044-2019, art. 2(1)j), 5(1), 6.
- 65.** À moins que l'agent en hygiène de l'environnement ne l'y autorise, il est interdit :
- (a) d'apposer sur un animal l'étiquette portant les mots « *Nunavut Held* » ou « *Nunavut Condemned* » ou d'enlever celle-ci;
  - (b) de retirer l'animal détenu ou condamné par l'agent en hygiène de l'environnement de l'aire que ce dernier a désignée pour sa détention.  
R-044-2019, art. 5(1), 6.

#### ABATTAGE SANS CRUAUTÉ

- 66.** (1) Nul ne doit, lorsqu'il procède à l'abattage dans un abattoir, causer des souffrances ou des malaises inutiles à un animal lors de sa préparation pour l'abattage ou lors de celui-ci.
- (2) L'animal détenu dans un enclos doit avoir accès à de l'eau potable, de la nourriture et un abri.
- (3) Aucun aiguillon, qu'il soit électrique ou non, ne peut être selon le cas :
- a) utilisé sur un animal visiblement malade ou blessé;

- b) appliqué sur les régions anales, génitales ou faciales ou sur le pis d'un animal;
- c) appliqué sur une partie ou une région de l'animal de manière à lui causer des souffrances inutiles.

**67.** (1) L'enclos qui sert à détenir les animaux avant leur abattage doit être suffisamment aéré et les animaux ne doivent pas y être à l'étroit.

(2) Les rampes et les pentes utilisées pour le déplacement des animaux vers l'abattage doit être construit et entretenu de manière à assurer une surface antidérapante lors de la montée et de la descente des animaux.

**68.** (1) Tout outillage ou matériel servant à la contention ou à l'abattage des animaux ou destiné à rendre ces derniers inconscients ne peut être utilisé que lorsque l'habileté et la condition physique de l'utilisateur lui permettent de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal.

(2) Tout outillage ou matériel servant à la contention ou à l'abattage des animaux ou destiné à rendre ces derniers inconscients ne peut être utilisé si l'état de l'outillage ou du matériel, ou le mode ou les circonstances d'utilisation de ceux-ci, exposent vraisemblablement l'animal à des souffrances inutiles.

**69.** Il est interdit d'abattre un animal sauf dans l'un des cas suivants :

- a) l'animal est immobilisé et rendu inconscient en conformité avec l'article 70 :
  - (i) soit immédiatement avant son abattage,
  - (ii) soit immédiatement avant d'être suspendu pour l'abattage, lequel a lieu sans délai;
- b) l'animal est immobilisé et abattu, conformément à une pratique religieuse, par le sectionnement rapide, complet et simultané des jugulaires et des carotides, de façon à ce qu'il perde connaissance immédiatement.

**70.** Un animal doit être rendu inconscient selon l'une des méthodes suivantes :

- a) par un coup sur la tête asséné au moyen d'un dispositif mécanique pénétrant ou non pénétrant;
- b) dans le cas des agneaux et des jeunes veaux, par un coup sur la tête asséné de façon manuelle;
- c) par exposition au dioxyde de carbone de façon qu'il perde rapidement connaissance;
- d) par l'application d'un courant électrique à la tête de façon qu'il perde rapidement connaissance.

#### INSPECTION *POST MORTEM*

**71.** L'agent en hygiène de l'environnement procède à l'inspection *post mortem* de la carcasse de l'animal immédiatement après son abattage. R-044-2019, art. 5(1).

- 72.** L'agent en hygiène de l'environnement :
- a) s'il approuve la carcasse pour l'alimentation humaine, marque ou étiquette la carcasse habillée de l'estampille d'inspection, conformément aux articles 122 à 127;
  - b) s'il a des motifs pour détenir la carcasse, une partie ou un organe pour permettre l'inspection par un vétérinaire ou obtenir une consultation de ce dernier, ordonne la détention de la carcasse, la partie ou l'organe et avise le vétérinaire en lui fournissant les renseignements suivants :
    - (i) une description de la carcasse,
    - (ii) les motifs de sa détention,
    - (iii) le numéro de série de l'étiquette portant les mots « *Nunavut Held* »;
  - c) s'il considère que la carcasse est impropre à l'alimentation humaine, condamne celle-ci en plus de son sang, de la partie ou de l'organe, selon le cas.  
R-044-2019, art. 5(1), 6.
- 73.** Lorsqu'il prévoit détenir la carcasse, une partie ou un organe pour réinspection, l'agent en hygiène de l'environnement :
- (a) y attache fermement une étiquette portant un numéro de série et les mots « *Nunavut Held* »;
  - (b) en ordonne la détention dans l'aire que celui-ci désigne.  
R-044-2019, art. 5(1), 6.
- 74.** Lorsque, pour des motifs autres que ceux visés à l'article 91, il prévoit condamner la carcasse, une partie ou un organe, l'agent en hygiène de l'environnement :
- (a) y attache fermement une étiquette portant un numéro de série et les mots "*Nunavut Condemned*";
  - (b) en ordonne :
    - (i) le dépôt immédiat dans la salle d'entreposage des produits condamnés,
    - (ii) la dénaturation selon la méthode approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique,
    - (iii) l'élimination en conformité avec les alinéas 39a) à d).  
R-044-2019, art. 2(1)k), 5(1), 6.
- 75.** À moins que l'agent en hygiène de l'environnement ne l'y autorise, il est interdit :
- (a) d'apposer sur une carcasse, une partie ou un organe l'étiquette portant les mots « *Nunavut Held* » ou « *Nunavut Condemned* » ou d'enlever celle-ci;
  - (b) de retirer une carcasse, une partie ou un organe de l'aire désignée par l'agent en hygiène de l'environnement pour sa détention ou sa condamnation.  
R-044-2019, art. 5(1), 6.

- 76.** L'agent en hygiène de l'environnement peut à tout moment réinspecter la viande estampillée ou étiquetée. R-044-2019, art. 5(1).
- 77.** La carcasse approuvée pour l'alimentation humaine doit être réfrigérée immédiatement après son inspection.
- 78.** Sauf dans le cas de la volaille, le sternum de chaque carcasse doit être fendu et les viscères abdominales et thoraciques retirées au moment de l'abattage.
- 79.** La tête, la langue, la queue, le thymus, les viscères, le sang et les autres parties de la carcasse qui peuvent être utilisées dans la préparation d'aliments doivent être détenus de manière à permettre l'identification de la carcasse d'où ils proviennent, jusqu'à ce que l'inspection *post mortem* de la carcasse soit terminée.
- 80.** Les poils, la squame, les sabots et les onglons doivent être retirés des carcasses de porc.
- 81.** Les cordons spermatiques doivent être retirés des carcasses de porc.
- 82.** Les verges doivent être retirées de chaque carcasse.
- 83.** La peau hypertrophiée doit être retirée des carcasses de porc, et condamnée.
- 84.** La peau doit être retirée de la carcasse de veau atteinte de l'une des maladies suivantes :
- a) la larve de l'hypoderme sp.;
  - b) la gale, la dartre ou toute autre maladie cutanée de même nature.
- 85.** (1) Les glandes mammaires des truies en lactation doivent être retirées des carcasses sans ouvrir les sinus ou les canaux galactophores.
- (2) Les glandes mammaires des truies qui, immédiatement avant l'abattage, sont en lactation ou l'on déjà été doivent être enlevées et condamnées.
- 86.** Les poils, la squame, le cerveau, les yeux, la membrane tympanique, les dents, le cornet nasal et l'os ethmoïdale doivent être retirés des têtes destinées à l'alimentation humaine.
- 87.** La parotide et les autres glandes salivaires doivent être retirées de la viande de bajoue destinée à l'alimentation humaine.
- 88.** Le larynx, l'épiglotte et les amygdales doivent être retirées des langues destinées à l'alimentation humaine.
- 89.** Le coeur doit être ouvert ou retourné et lavé avant d'être placé dans une pièce frigorifique ou d'être retiré de l'abattoir.

## MALADIES ET ÉTAT DES ANIMAUX

**90.** Lorsque le nom d'une maladie ou d'un état ne figure pas dans les dispositions du présent règlement, l'agent en hygiène de l'environnement prend les mesures qu'il considère nécessaires et opportunes à l'égard de la maladie ou de l'état. R-044-2019, art. 5(1).

**91.** Si, au cours de l'inspection, il soupçonne un animal ou une carcasse d'être atteints de toute maladie contagieuse ou infectieuse désignée par la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), notamment la fièvre charbonneuse, la brucellose, la tuberculose, la peste porcine, la gale, l'exanthème vésiculaire du porc, la gale psoroptique, la rage ou la tremblante, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) détient l'animal ou la carcasse;
- b) ordonne que l'animal ou la carcasse soient retenus dans une aire séparée;
- c) avise immédiatement l'administrateur en chef de la santé publique et le vétérinaire le plus proche nommé à titre d'inspecteur-vétérinaire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).  
R-044-2019, art. 2(1)l), 5(1).

**92.** Seul l'agent en hygiène de l'environnement peut prendre les décisions prévues aux articles 93 à 121. R-044-2019, art. 5(1).

**93.** Doivent être condamnés l'animal ou la carcasse atteints de l'une ou l'autre des maladies suivantes ou de l'un ou l'autre des états suivants :

- a) anaplasmose;
- b) fièvre charbonneuse;
- c) brucellose;
- d) maladie clostridiale;
- e) peste porcine;
- f) ictère avec hématurie;
- g) catarrhe malin;
- h) piroplasmose;
- i) rage;
- j) septicémie;
- k) tétanos;
- l) toxémie;
- m) tuberculose;
- n) urémie;
- o) exanthème vésiculaire;

## Émaciation, immaturité, mise bas

**94.** (1) Une carcasse émaciée doit être condamnée lorsque l'émaciation, à la fois :

- a) diffère d'une simple teneur en maigre;
- b) est pathologique et causée par une inanition primaire ou secondaire;
- c) se caractérise par :
  - (i) une atrophie et amorphie musculaires,

- (ii) une perte de graisse intermusculaire et interne, laquelle est remplacée par une substance gélatineuse de couleur jaune,
- (iii) une diminution de la taille des organes.

(2) Doit être condamnée la carcasse dont la viande :

- a) a une apparence aqueuse;
- b) est relâchée, amorphe, se déchire facilement et peut être perforée par un doigt.
- c) est de couleur rouge grisâtre;
- d) n'est pas généreuse, particulièrement dans la partie supérieure de la patte, où il y a présence d'oedème entre les muscles;
- e) contient des tissus qui se développent ultérieurement comme les cellules adipeuses du rein, est oedémateuse, d'une couleur jaune terne ou rouge grisâtre, est dure et entremêlée de plages adipeuses.

(3) Doit être condamnée la carcasse de l'animal qui a accouché dans les 10 jours précédant immédiatement l'abattage.

#### Odeurs anormales

**95.** (1) L'agent en hygiène de l'environnement peut condamner la carcasse qui dégage une odeur alimentaire ou métabolique qui est anormale et prononcée.

(2) La carcasse qui dégage une forte odeur médicinale, sexuelle ou urinaire doit être condamnée.

(3) La carcasse qui dégage faiblement les odeurs mentionnées aux paragraphes (1) ou (2) doit être réfrigérée, puis réexaminée par l'agent en hygiène de l'environnement avant que celui-ci décide d'approuver ou non la carcasse pour l'alimentation humaine, de la détenir pour examens supplémentaires ou de la condamner. R-044-2019, art. 5(1).

#### Exulcérations, contusions, abcès, lésions suppurantes et adhérences

**96.** (1) La carcasse sérieusement contusionnée ou infestée d'exulcérations, de lésions suppurantes ou d'adhérences viscérales doit être condamnée.

(2) Lorsqu'il n'y a pas atteinte des ganglions lymphatiques, mais que des plages peu nombreuses et bien définies d'exulcérations, de contusions, d'abcès, de lésions suppurantes ou d'adhérences apparaissent à quelques endroits sur la carcasse autres qu'à la tête, à la langue et aux organes internes, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés.

**97.** (1) La carcasse dont les lésions causées par l'actinomyose ou l'actinobacillose sont généralisées doit être condamnée.

(2) Lorsque les lésions causées par l'actinomyose ou l'actinobacillose sont non complexes et localisées, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés.

(3) Lorsque les lésions causées par l'actinomyose ou l'actinobacillose n'ont atteint que la tête, cette dernière, y compris la langue, doit être condamnée.

(4) Lorsque les lésions causées par l'actinomyose ou l'actinobacillose sont légères et se limitent à la langue, seuls la langue et les ganglions lymphatiques correspondants doivent être enlevés et condamnés.

#### Anémie

**98.** Lorsqu'il y a présence à la fois d'anémie et d'une autre maladie ou d'un autre état pour lesquels le présent règlement n'a prévu aucune disposition, l'agent en hygiène de l'environnement donne les directives concernant l'élimination de la carcasse qu'il considère nécessaires ou opportunes. R-044-2019, art. 5(1).

#### Arthrite

**99.** (1) La carcasse atteinte d'arthrite doit être condamnée si son état :

- a) est généralisé et afférent à un changement systémique;
- b) se caractérise par la présence d'abcès périarticulaires et de lésions suppurantes dans plusieurs articulations.

(2) Lorsque l'arthrite est localisée et qu'elle n'est pas afférente à un changement systémique, l'articulation atteinte et les ganglions lymphatiques correspondants doivent être enlevés, de manière à prévenir la contamination du reste de la carcasse, et condamnés.

#### Brucellose

**100.** La carcasse dont les lésions provenant de la brucellose sont généralisées doit être condamnée.

#### Lymphadénite caséuse

**101.** (1) La carcasse atteinte de lymphadénite caséuse doit être condamnée si cette dernière, selon le cas :

- a) est afférente à une émaciation ou à un changement de nature secondaire;
- b) est extensive, ne se limite pas au foyer d'infection primaire et atteint plusieurs glandes.

(2) Lorsque la lymphadénite caséuse se limite à une glande, seul le quart de la carcasse dans lequel est située la glande doit être enlevé et condamné.

#### Oedème

**102.** (1) La carcasse atteinte d'oedème généralisé doit être condamnée.

(2) Lorsque l'oedème est léger et qu'il se limite à son foyer primitif, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés, et le reste de la carcasse, une fois réfrigéré pendant 12 heures, peut être approuvé après réinspection.

### Inflammation

**103.** (1) La carcasse qui présente une inflammation évolutive et extensive dans les poumons, la plèvre, les intestins, le péritoine, les reins, l'utérus ou les méninges doit être condamnée.

(2) Lorsqu'une inflammation chronique est caractérisée par une adhérence des tissus fibreux, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

(3) Dans les cas d'inflammation autres que ceux mentionnés aux paragraphes (1) et (2), l'agent en hygiène de l'environnement peut donner les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes à l'égard de l'élimination de la carcasse ou de l'une de ses parties.

R-044-2019, art. 5(1).

### Mammite

**104.** (1) La carcasse dont le pis est atteint de mammite et qui présente des signes de changement systémique doit être condamnée.

(2) Lorsque le pis est atteint de mammite mais qu'aucun signe de changement systémique n'est présent, seul le pis doit être enlevé et condamné.

### Néoplasme

**105.** (1) Doit être condamnée la carcasse dont une partie ou un organe sont atteints d'une tumeur maligne qui, selon le cas :

- a) est extensive;
- b) atteint les muscles, le squelette ou les ganglions lymphatiques;
- c) présente des signes de métastases.

(2) Seuls la partie ou l'organe d'une carcasse atteints d'une tumeur maligne doivent être enlevés et condamnés, si, à la fois :

- a) la tumeur est primitive;
- b) il n'y a aucun signe de métastases ou d'interférence physiologique;
- c) il n'y a aucun changement secondaire.

(3) Lorsqu'une partie ou un organe de la carcasse sont atteints d'une tumeur bénigne et que le reste de la carcasse n'est pas atteint, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

### Omphaloplébite

**106.** (1) La carcasse atteinte d'omphaloplébite et qui présente des signes d'évolution métastatique doit être condamnée.

(2) Lorsqu'une carcasse atteinte d'omphaloplébite ne présente aucun signe d'évolution métastatique, seule la région ombilicale doit être enlevée et condamnée.

### Parasites, kystes hydatiques, trichinose

**107.** (1) Lorsqu'une carcasse présente des signes d'infestation de parasites non transmissibles à l'être humain, et que ces parasites s'avèrent d'une virulence telle que leur ablation et celle des lésions qu'ils ont causées est impossible, la carcasse doit être condamnée.

(2) Doivent être enlevés et condamnés la partie ou l'organe de la carcasse, lorsque se présente l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) la partie ou l'organe présente de nombreuses lésions causées par les parasites et la virulence de l'infestation est telle qu'elle rend difficile l'ablation complète des parasites et des lésions que ceux-ci ont causées;
- b) l'infestation rend la partie ou l'organe affectés impropres à l'alimentation humaine.

(3) Lorsque l'infestation d'une partie ou d'un organe de la carcasse est localisée et que l'ablation des parasites et des lésions que ceux-ci ont causées peuvent s'effectuer facilement, seule la région atteinte de la partie ou de l'organe doit être enlevée et condamnée.

### Kystes hydatiques

**108.** (1) Dans le présent article :

- a) les paragraphes (2), (3), (4) et (5) s'appliquent à la cysticerose du bovin;
- b) les paragraphes (6) et (7) s'appliquent à la cysticerose du mouton;
- c) le paragraphe (8) s'applique à la cysticerose du porc.

(2) La carcasse dont l'infestation est excessive ou dont la viande est aqueuse ou décolorée doit être condamnée.

(3) Pour l'application du paragraphe (2), une infestation est considérée excessive lorsque des incisions pratiquées dans diverses parties de la musculature démontre, sur la plupart de la surface de coupe, plus de deux kystes dans un diamètre d'environ 10 cm.

(4) Lorsque l'infestation se limite à un kyste nécrosé et calcifié, la carcasse peut être approuvée une fois le kyste enlevé et condamné.

(5) Lorsqu'un examen minutieux du coeur, des muscles masticateurs, du diaphragme et de ses piliers, de la langue et des autres parties visibles après l'habillage de la carcasse révèle que l'infestation est légère et modérée :

- a) les kystes et les tissus environnants peuvent être enlevés et condamnés;

- b) la carcasse, avant d'être approuvée par l'agent en hygiène de l'environnement :
  - (i) doit être gardée dans une pièce frigorifique à une température minimale de -10°C pendant une période d'au moins 20 jours,
  - (ii) doit être traitée de toute autre façon autorisée par l'administrateur en chef de la santé publique.

(6) Lorsque l'infestation s'avère d'une telle virulence qu'elle rend difficile l'ablation complète des kystes, la carcasse doit être condamnée.

(7) Lorsque l'infestation est légère et que tous les kystes peuvent être enlevés, ces derniers ainsi que les tissus environnants doivent être enlevés et condamnés. L'agent en hygiène de l'environnement peut alors approuver la carcasse.

(8) La carcasse atteinte de ladrerie doit être condamnée. R-044-2019, art. 2(1)m), 5(1).

#### Trichinose

**109.** (1) Lorsqu'il a des motifs de croire qu'un porc peut être atteint de trichinose, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) ordonne l'abattage de l'animal à titre d'animal détenu;
- b) soumet au laboratoire désigné par l'administrateur en chef de la santé publique les prélèvements nécessaires aux fins d'une analyse;
- c) ordonne la détention de la carcasse;
- d) donne les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes relativement à son élimination.

(2) Lorsque le résultat de l'analyse de la trichinose effectuée en vertu de l'alinéa (1)b) est positif, l'agent en hygiène de l'environnement avise immédiatement l'administrateur en chef de la santé publique et le vétérinaire le plus proche nommé à titre d'inspecteur-vétérinaire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), et condamne l'animal ou la carcasse, selon le cas. R-044-2019, art. 2(1)n), 5(1).

#### Pneumonie

**110.** (1) Lorsque des lésions provenant d'une pneumonie sont afférentes à un changement systémique, la carcasse doit être condamnée.

(2) Lorsque les lésions causées par la pneumonie sont localisées, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

#### Pigmentation

**111.** (1) Le foie sérieusement atteint de caroténémie doit être enlevé et condamné.

(2) Lorsqu'une carcasse, une partie ou un organe sont atteints de mélanose, de porphyrie ou d'ochronose et que l'ablation complète de ces formes de pigmentation est impossible, la carcasse doit être condamnée et la partie ou l'organe atteints, enlevés et condamnés.

(3) Lorsque la xanthomatose provoque une décoloration prononcée de la musculature, la carcasse doit être condamnée.

(4) Lorsque la xanthomatose se limite à une partie ou à un organe de la carcasse, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

(5) Doit être condamnée la carcasse qui présente les signes suivants :

- a) tout degré d'ictère, accompagné d'une dégénérescence parenchymateuse des organes;
- b) une décoloration prononcée vers le jaune ou le jaune-verdâtre.

(6) La carcasse qui présente des signes légers de décoloration, semblable à celle de l'ictère et qui disparaît lors de son refroidissement, peut être approuvée.

(7) Pour l'application du paragraphe (6), l'examen de la carcasse doit s'effectuer à la lumière du jour.

### Pyelonephrite

**112.** (1) La carcasse atteinte de pyelonephrite et dont l'état est bilatéral ou afférent à une émaciation doit être condamnée.

(2) Lorsque la carcasse est atteinte de pyelonephrite et que son état n'est pas bilatéral ou afférent à une émaciation, seuls les reins et les ganglions lymphatiques correspondants doivent être enlevés et condamnés.

### Salmonellose

**113.** (1) Lorsque, au cours d'une inspection *ante mortem*, il soupçonne un animal d'être atteint de salmonellose, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) ordonne l'abattage de l'animal à titre d'animal détenu;
- b) soumet au laboratoire désigné par l'administrateur en chef de la santé publique les prélèvements nécessaires aux fins d'une analyse;
- c) ordonne la détention de la carcasse de l'animal;
- d) donne les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes relativement à l'élimination de la carcasse.

(2) Si l'analyse effectuée en vertu de l'alinéa (1)b) révèle que la salmonellose est généralisée, la carcasse doit être condamnée; si elle démontre qu'elle est localisée, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés. R-044-2019, art. 2(1)o), 5(1).

### Maladies cutanées

**114.** (1) La carcasse atteinte de gale, de dartre ou de toute autre maladie cutanée de nature semblable, dont le stade est avancé et qui se manifeste par de l'émaciation, de la cachexie ou une sérieuse inflammation de la chair, doit être condamnée.

(2) Lorsque le degré de toute maladie mentionnée au paragraphe (1) est léger, seules les parties atteintes de la carcasse doivent être enlevées et condamnées.

### Rouget du porc

**115.** (1) La carcasse doit être condamnée lorsque :

- a) le rouget du porc est aigu, généralisé et accompagné d'endocardite valvulaire;
- b) la carcasse de porc est sérieusement atteinte de l'érysipèle de type rouget.

(2) Lorsque les lésions provenant du rouget du porc sont localisées ou qu'elles ne sont pas afférentes à un changement systémique, seules les parties atteintes de la carcasse doivent être enlevées et condamnées.

### Télangiectasie

**116.** Le foie atteint de télangiectasie doit être condamné.

### Péricardite post-traumatique

**117.** (1) Doit être condamnée la carcasse dont :

- a) la péricardite post-traumatique est aiguë ou afférente à un changement systémique;
- b) les lésions provenant de la péricardite post-traumatique sont diffuses et contiennent ou non du pus.

(2) Lorsque les lésions provenant de la péricardite post-traumatique sont localisées et encapsulées — lorsque suppurées — seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

### Tuberculose

**118.** (1) La carcasse atteinte de tuberculose sévère ou afférente à une émaciation doit être condamnée.

(2) La tête, le contenu de la cavité abdominale ou de la cavité thoracique, selon le cas, doivent être condamnés lorsque les lésions provenant de la tuberculose :

- a) sont peu étendues;
- b) sont calcifiées ou encapsulées;

- c) se limitent à la tête, à la cavité abdominale ou à la cavité thoracique, selon le cas, et aux ganglions lymphatiques correspondants.

#### Résidus

**119.** (1) Lorsqu'il a des motifs de croire qu'une carcasse destinée à l'alimentation humaine contient des antibiotiques ou autres agents chimiques, ou qu'elle est contaminée par ces derniers, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) ordonne la détention de la carcasse;
- b) effectue les prélèvements qu'il considère nécessaires aux fins d'une analyse dans le laboratoire désigné par l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) Sur réception des résultats de l'examen de laboratoire, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) condamne la carcasse, si la carcasse contient des antibiotiques ou autre résidu chimique pouvant rendre la viande impropre à l'alimentation humaine;
- b) approuve la carcasse pour l'alimentation humaine, si la carcasse ne contient aucun résidu chimique ou si la teneur de ce dernier est insuffisante pour rendre la viande impropre à la consommation humaine. R-044-2019, art. 2(1)p), 5(1).

#### Divers

**120.** Pour l'application des articles 97 et 118, les lésions sont sévères et généralisées lorsque, selon le cas :

- a) celles-ci se retrouvent :
  - (i) soit dans les foyers usuels d'infection primaire et dans les parties ou les organes de la carcasse qui peuvent être atteints par les organismes de la tuberculose, de l'actinomyose ou de l'actinobacillose, seulement lorsque ces derniers sont véhiculés dans la circulation générale,
  - (ii) soit dans les voies digestives ou respiratoires, y compris dans les ganglions lymphatiques correspondants, ainsi que dans deux organes, composés de la rate, des reins, de l'utérus, des mamelles, des ovaires, des testicules, des glandes surrénales, du cerveau, de la moelle épinière ou des membranes d'un de ces derniers;
- b) de nombreuses lésions de tuberculose, d'actinomyose ou d'actinobacillose sont réparties uniformément sur les deux poumons.

**121.** Lorsque le présent règlement prévoit l'ablation et la condamnation d'une partie ou d'un organe de la carcasse, le reste de la carcasse peut être approuvé si celle-ci est propre à l'alimentation humaine.

## ESTAMPILLAGE ET ÉTIQUETAGE

**122.** (1) L'estampille servant à l'estampillage et à l'étiquetage de la viande et des produits carnés d'un abattoir doit être celle qui figure à l'annexe B.

(2) Le numéro d'usine assigné par l'administrateur en chef de la santé publique doit remplacer les trois zéros figurant sur l'estampille d'inspection. R-044-2019, art. 2(1)q).

**123.** (1) Nul ne doit apposer l'estampille d'inspection sur la viande ou un produit carné qui ne sont pas approuvés pour l'alimentation humaine.

(2) Seuls l'agent en hygiène de l'environnement et la personne que celui-ci autorise peuvent apposer l'estampille d'inspection sur la viande ou le produit carné.

(3) L'estampille d'inspection ne peut être apposée qu'à l'abattoir. R-044-2019, art. 5(1).

**124.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'agent en hygiène de l'environnement ou la personne que celui-ci autorise estampille ou étiquette, avec l'estampille d'inspection, chaque carcasse habillée, partie ou organe de l'animal approuvés pour l'alimentation humaine.

(2) Lorsqu'il est impossible d'apposer l'estampille d'inspection directement sur la carcasse, la partie ou l'organe, l'agent en hygiène de l'environnement ou la personne que celui-ci autorise appose l'estampille d'inspection de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- a) sur un onglet métallique ou sur un médaillon de poitrine, dans le cas d'une volaille;
- b) sur un sac scellé et imprimé ou sur une étiquette utilisée avec un sac scellé;
- c) dans le cas d'un conteneur de vrac, sur le conteneur, sur l'étiquette utilisée avec le conteneur ou en utilisant un ruban de scellement inviolable;
- d) sur le conteneur immédiat d'un produit carné préemballé ou sur une étiquette fixée au produit préemballé.

(3) Seuls l'agent en hygiène de l'environnement et la personne que celui-ci autorise peuvent apposer, sur la viande ou un conteneur, une estampille ou étiquette semblable à celle qui figure à l'annexe B ou à celle approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique.

(4) Les lettres ou les chiffres sur les marques, estampilles ou appareils utilisés par l'exploitant pour l'estampillage ou l'étiquetage de la viande et des produits carnés doivent être conçus de façon à laisser une marque claire et lisible. R-044-2019, art. 2(1)r), 5(1).

**125.** Chaque agent en hygiène de l'environnement a la garde des estampilles, des étiquettes et des conteneurs qui portent l'estampille d'inspection.

**126.** Seule l'encre comestible peut être utilisée pour apposer l'estampille d'inspection sur la viande ou le produit carné.

**127.** L'exploitant fournit à l'administrateur en chef de la santé publique un exemplaire de chaque estampille, étiquette, contenant, sac ou emballage qui portent l'estampille d'inspection et qui doivent être utilisés à l'abattoir. R-044-2019, art. 2(1)s).

### VOLAILLE

**128.** (1) L'abattoir dans lequel est abattue la volaille doit disposer d'installations suffisantes pour :

- a) recevoir et détenir la volaille vivante;
- b) abattre la volaille et échauder les carcasses;
- c) plumer les carcasses;
- d) éviscérer les carcasses et refroidir les carcasses habillées;
- e) entreposer les abats incombustibles, la viande impropre à l'alimentation humaine, les produits condamnés et les ordures;
- f) entreposer les carcasses habillées;
- g) nettoyer et désinfecter les conteneurs de volaille vivante.

(2) Les pièces des installations visées au paragraphe (1) doivent être disposées dans l'ordre approprié pour les opérations d'abattage et d'éviscération.

**129.** Chaque abattoir doit disposer de l'outillage suivant :

- a) des bassins ou un système de vaporisation servant à l'échaudage, faits d'un métal durable, munis d'ouvertures de trop-plein suffisamment grandes pour empêcher le colmatage, et d'embouchures reliées aux bouches d'écoulement ou près de ces dernières;
- b) des cuves ou des bassins de refroidissement :
  - (i) inoxydables ou faits d'un autre matériau imperméable,
  - (ii) dont les coins sont concaves,
  - (iii) pouvant baisser la température des carcasses éviscérées à 4°C en une heure,
  - (iv) munis d'ouvertures de trop-plein;
- c) une pièce frigorifique, dont la température n'excède pas 4°C, pour la détention des carcasses de volaille;
- d) du matériel de lavage par pulvérisation d'eau, dont la pression est suffisamment forte pour permettre le lavage à grande eau des carcasses;
- e) des conteneurs métalliques ou faits d'un autre matériau durable et imperméable, munis de couvercles à l'épreuve des insectes, faits du même matériau, servant à la manutention et à l'entreposage des abats incombustibles, de la viande non destinée à l'alimentation humaine, des produits condamnés et des ordures;
- f) un stérilisateur;
- g) des cages de garde faites de métal ou de plastique, munies de bassins de déjections facilement nettoyables;
- h) des pelles à glace faites d'un matériau lisse et inoxydable;
- i) des convoyeurs en métal inoxydable ou faits d'un autre matériau durable et imperméable et facilement nettoyables;

- j) des convoyeurs aériens conçus de manière à empêcher l'accumulation de graisse, d'huile et de saleté sur les chaînes de descente et les étriers;
  - k) des chaînes de descente et des étriers faits d'un matériau imperméable et inoxydable;
  - l) des tables d'inspection et d'éviscération faites d'un matériau imperméable et inoxydable;
  - m) des étals inoxydables et exempts de fissures et de crevasses;
  - n) tout autre outillage que l'administrateur en chef de la santé publique peut exiger.
- R-044-2019, art. 2(1)t).

**130.** Une fois plumée, éviscérée, lavée et la tête et les pattes enlevées, la carcasse habillée doit être placée dans une cuve de refroidissement à eau glacée pendant une période n'excédant pas une heure ou jusqu'à ce que la température de la carcasse habillée soit de 4°C, selon la première de ces éventualités.

**131.** Une fois le refroidissement effectué, la carcasse habillée doit être placée dans une pièce frigorifique ou dans une chambre froide afin de permettre à l'excédent d'eau de s'écouler.

**132.** Après son égouttage, la volaille peut être placée dans des sacs de plastique et entreposée dans un surgélateur ou gardée dans une pièce frigorifique jusqu'à son expédition.

**133.** Une fois l'inspection terminée, l'agent en hygiène de l'environnement peut autoriser un employé de l'abattoir à sceller les sacs avec une étiquette qui porte l'estampille d'inspection et le numéro d'usine. Alternativement, l'employé peut, sous la supervision de l'agent en hygiène de l'environnement, imprimer l'estampille sur les sacs que lui fournit l'agent en hygiène de l'environnement. R-044-2019, art. 5(1).

#### INSPECTION ANTE MORTEM DE LA VOLAILLE

**134.** La volaille apportée à l'abattoir doit pouvoir faire l'objet d'inspection *ante mortem*, d'éviscération et d'inspection *post mortem* par un agent en hygiène de l'environnement.

**135.** (1) La volaille doit être rassemblée dans l'aire de réception et de détention afin d'en permettre l'inspection *ante mortem*.

(2) Il est interdit d'apporter une volaille dans l'aire d'abattage à moins que l'agent en hygiène de l'environnement n'ait procédé à son inspection *ante mortem* et qu'il l'ait approuvée pour l'abattage.

(3) La volaille qui meurt à l'abattoir doit être éliminée en conformité avec les alinéas 39a) à d). R-044-2019, art. 5(1).

**136.** (1) L'agent en hygiène de l'environnement condamne la volaille qui est dans un état moribond ou dont la viande, pour tout autre motif, est impropre à la consommation humaine.

(2) La volaille condamnée en vertu du paragraphe (1) doit être marquée à ce titre et abattue séparément.

(3) La carcasse de la volaille condamnée doit être :

- a) immédiatement placée dans la salle d'entreposage des produits condamnés;
- b) dénaturée de la façon approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique;
- c) éliminée en conformité avec les alinéas 39a) à d).  
R-044-2019, art. 2(1)u), 5(1).

**137.** Lorsqu'il procède à l'inspection d'une volaille et qu'il la trouve ou la soupçonne d'être atteinte d'une maladie ou d'être dans un état qui puisse exiger la condamnation de la carcasse ou de l'une de ses parties lors de l'inspection *post mortem*, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) marque la volaille à titre de volaille détenue et consulte un vétérinaire;
- b) avec l'autorisation de l'exploitant, marque la volaille à titre de volaille détenue et la garde séparément pour son abattage, son éviscération et son inspection *post mortem*.  
R-044-2019, art. 5(1).

**138.** À moins d'une autorisation contraire de l'agent en hygiène de l'environnement, lorsque la volaille est marquée à titre de volaille détenue ou condamnée, il est interdit :

- a) d'enlever l'estampille de la volaille;
- b) de retirer la volaille de l'aire désignée par l'agent en hygiène de l'environnement pour sa détention.  
R-044-2019, art. 5(1).

#### INSPECTION *POST MORTEM* DE LA VOLAILLE

**139.** (1) Au moment de l'éviscération, l'agent en hygiène de l'environnement procède à une inspection *post mortem* de la carcasse de chaque volaille abattue à l'abattoir.

(2) Chaque volaille doit être éviscérée en présence de l'agent en hygiène de l'environnement.

(3) Chaque carcasse doit être ouverte et éviscérée de manière à :

- a) déterminer de quelle carcasse proviennent les viscères;
- b) exposer les organes et la cavité abdominale pour inspection.

(4) Les glandes uropgiennes peuvent être enlevées et condamnées avant l'inspection.  
R-044-2019, art. 5(1).

**140.** (1) Au cours de l'inspection *post mortem* de la carcasse d'une volaille, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) soit approuve pour l'alimentation humaine la carcasse, la partie ou l'organe;

- b) soit marque la carcasse à titre de carcasse détenue pour réinspection;
- c) soit marque, à titre de condamnés, la carcasse, la partie ou l'organe, et en ordonne l'élimination conformément aux alinéas 39a) à d).

(2) Lorsque, au cours de l'inspection *post mortem* de la carcasse d'une volaille, il estime que la carcasse, une partie ou un organe devraient être détenus pour réinspection, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) soit marque, à titre de détenus, la carcasse, la partie ou l'organe, selon le cas, et consulte un vétérinaire;
  - b) soit, avec l'autorisation de l'exploitant, condamne la carcasse, la partie ou l'organe, selon le cas, et en ordonne l'élimination en conformité avec les alinéas 39a) à d).
- R-044-2019, art. 5(1).

**141.** À moins d'une autorisation contraire de l'agent en hygiène de l'environnement, lorsque sont marqués à titre de condamnés la carcasse, une partie ou un organe d'une volaille, il est interdit :

- a) d'enlever l'estampille de la carcasse, de la partie ou de l'organe;
  - b) de retirer la carcasse, la partie ou l'organe de l'aire désignée par l'agent en hygiène de l'environnement pour sa détention.
- R-044-2019, art. 5(1).

#### Maladies et état de la volaille

**142.** Lorsque des mesures à l'égard d'une maladie ou d'un état dont la volaille est atteinte ne sont pas prévues par les dispositions du présent règlement, l'agent en hygiène de l'environnement prend les mesures qu'il considère nécessaires et opportunes à l'égard de la maladie ou de l'état. R-044-2019, art. 5(1).

**143.** Si, au cours de l'inspection, il soupçonne une volaille ou une carcasse d'être atteinte de pneumoencéphalite ou de typhose aviaires, l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) détient la volaille ou la carcasse;
  - b) ordonne la détention de la volaille ou de la carcasse dans une aire séparée;
  - c) avise immédiatement l'administrateur en chef de la santé publique et le vétérinaire le plus proche nommé à titre d'inspecteur-vétérinaire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).
- R-044-2019,s.2(1)v), 5(1).

**144.** Doit être condamnée la volaille ou la carcasse atteinte de l'une ou l'autre des maladies suivantes :

- a) complexe de leucoses aviaires;
- b) botulisme;
- c) erysipelothrix septicemia;
- d) listériellose;
- e) ornithose;
- f) septicémie paratyphoïde;

- g) septicémie;
- h) toxémie;
- i) tuberculose.

**145.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), est condamnée la volaille ou la carcasse atteinte de l'une ou l'autre des maladies suivantes :

- a) pneumoencéphalite aviaire;
- b) maladie respiratoire chronique;
- c) coccidiose;
- d) entéro-hépatite;
- e) choléra aviaire;
- f) variole aviaire;
- g) typhose aviaire;
- h) bronchite infectieuse;
- i) coryza infectieux;
- j) laryngotrachéite infectieuse;
- k) infections mycotiques;
- l) pseudotuberculose;
- m) pullorose;
- n) trichomonase.

(2) Lorsqu'une carcasse ne présente que des lésions localisées et qu'il n'y a aucun changement systémique provenant des maladies mentionnées au paragraphe (1), seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

#### Exulcérations, contusions, abcès et adhérences

**146.** (1) La carcasse qui est sérieusement contusionnée ou infestée d'exulcérations, d'abcès ou d'adhérences viscérales doit être condamnée.

(2) Lorsque les plages d'exulcérations, d'abcès ou d'adhérences viscérales sont peu nombreuses et bien définies, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés.

#### Contamination

**147.** Lorsque la carcasse, une partie ou un organe sont contaminés par une substance qui rend ces derniers impropres à l'alimentation humaine, notamment l'huile, la peinture, un poison ou de l'essence, la carcasse doit être condamnée ou la partie ou l'organe atteints, enlevés et condamnés.

#### Émaciation

**148.** Lorsque l'émaciation est sérieuse au point de rendre la viande impropre à l'alimentation humaine, la carcasse doit être condamnée.

### Parasites

**149.** Sauf dans les cas de coccidiose, d'entéro-hépatite et de trichomonase, la partie ou l'organe comestible d'une carcasse qui présente des signes d'infestation de parasites ou de lésions causées par ces derniers doivent être enlevés et condamnés.

### Dépôts d'urate

**150.** La carcasse dont les organes et tissus présentent des dépôts considérables d'urate doit être condamnée.

**151.** (1) L'agent en hygiène de l'environnement peut à tout moment réinspecter la volaille éviscérée et marquée de l'estampille d'inspection, et prendre toute décision supplémentaire visée à l'article 140 qu'il considère nécessaire ou opportune.

(2) Malgré le paragraphe (1), la volaille éviscérée qui, lors d'une réinspection, présente des signes de putréfaction ou de décomposition doit être condamnée.

(3) Malgré le paragraphe (1), la volaille éviscérée qui, lors d'une réinspection, présente un changement *post mortem* de nature superficielle peut être approuvée une fois la partie atteinte enlevée et condamnée. R-044-2019, art. 5(1).

**ANNEXE A***(article 10)***DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITATION D'UN ABATTOIR**

À l'administrateur en chef de la santé publique  
Iqaluit, Nunavut

\_\_\_\_\_  
(nom du demandeur)

\_\_\_\_\_  
(adresse)

demande l'autorisation d'exercer les activités d'exploitation d'un abattoir en vertu du *Règlement sur l'inspection des viandes* et, à l'appui de cette demande, fournit les renseignements suivants :

1. Nom sous lequel l'entreprise exerce ses activités \_\_\_\_\_

2. Nom du propriétaire de l'abattoir : \_\_\_\_\_  
(dans le cas d'une société en nom collectif, nom de tous les associés)

3. Adresse commerciale du demandeur : \_\_\_\_\_

4. Emplacement de l'abattoir : \_\_\_\_\_

5. Espèces et nombre prévus d'animaux abattus par semaine :

porcs \_\_\_\_\_ bovins \_\_\_\_\_ volaille \_\_\_\_\_ autres \_\_\_\_\_

Jours où a lieu l'abattage : \_\_\_\_\_

Je joins à cette demande une copie de l'approbation écrite des plans d'exécution par un agent en hygiène de l'environnement.

Je m'engage à fournir à l'administrateur en chef de la santé publique les détails concernant tout changement dans les renseignements fournis dans la présente demande, dans les 10 jours suivant la date où ont lieu ces changements.

Fait à \_\_\_\_\_ le \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_  
(jour) (mois)

\_\_\_\_\_  
(signature du demandeur)

\_\_\_\_\_  
(titre du fonctionnaire signataire)

R-044-2019, art. 8.

