

Directrices pour la transformation des carcasses de gibier non inspectées



Ces lignes directrices informent les usines de transformation de la viande et les abattoirs provinciaux sur la manipulation de la carcasse d'un gibier non inspectée. Un gibier désigne un animal sauvage, y compris un oiseau, mais ne comprend pas un animal produit ou élevé dans une ferme à des fins de consommation humaine.

Contexte

Les chasseurs ont la possibilité d'apporter des carcasses de gibier à des établissements de transformation de la viande ou des abattoirs autorisés par la province. La viande est emballée et rendue au chasseur pour son usage personnel uniquement. **La vente au public de viandes de gibier non inspectées est interdite.**

Le principal avantage de l'autorisation des carcasses de gibier non inspectées à usage personnel dans les usines de transformation de la viande et les abattoirs provinciaux est la disponibilité de l'équipement, des outils et des compétences nécessaires à une manipulation hygiénique correcte des carcasses.

Procédure

- Procéder à l'habillage hygiénique de la carcasse d'un gibier non inspectée après que toutes les carcasses inspectées ont été manipulées pour la journée, ou bien les jours désignés où aucune carcasse inspectée n'est manipulée, afin d'éviter toute contamination croisée.
- Traiter de manière hygiénique toutes les viandes de gibier non inspectées après que toutes les viandes inspectées ont été traitées pour la journée, ou les jours désignés où aucune viande inspectée n'est traitée, afin d'éviter toute contamination croisée.
- Conserver toutes les carcasses, les viandes ou les produits inspectés séparément de la viande de gibier non inspectées afin d'éviter toute contamination croisée. Les viandes de gibier non inspectées peuvent être stockées dans la même zone (chambre froide ou congélateur) que les viandes inspectées en les séparant par un espace ouvert d'au moins 60 cm ou par un rideau en plastique épais et résistant suspendu au plafond.
- Lors du déplacement des produits, il faut veiller à éviter tout contact entre le gibier non inspectée et la viande inspectée.
- Laver, rincer et désinfecter soigneusement les équipements, les tables, les ustensiles, les étagères, les éviers de nettoyage et tous les autres outils susceptibles d'être entrés en contact avec les carcasses ou les viandes de gibier non inspectées au cours de la manipulation ou de la transformation.
- Étiqueter la carcasse, la viande ou le produit de gibier non inspectée en indiquant l'espèce animale et le nom du propriétaire.
- Renvoyer directement au propriétaire, qui vous l'a remis.

Pour plus d'informations, communiquez par courriel à la [Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments](#).