

Lignes directrices sur l'utilisation d'un couteau lors d'abattages rituels dans les abattoirs provinciaux



Une personne qualifiée doit procéder de manière propre et sécuritaire à l'abattage rituel sans cruauté d'un animal pour éviter tout risque de détresse à l'animal, d'insalubrité ou de blessures par couteau.

Pour prévenir tout problème de salubrité des produits alimentaires, le couteau utilisé pour l'abattage rituel doit être nettoyé et désinfecté avant chaque utilisation. Toute carcasse ou partie de carcasse contaminée doit être coupée, et non lavée.

Pour éviter tout risque de détresse à l'animal, le couteau utilisé pour l'abattage rituel doit être bien aiguisé. L'animal destiné à l'alimentation doit être abattu en pratiquant une incision habile de son cou. Si le couteau n'est pas suffisamment aiguisé, l'animal risque de souffrir.

Pour éviter les blessures par couteau, respecter les pratiques de travail sécuritaires et utiliser l'équipement de protection individuelle.

Voici les lignes directrices pour toute personne qui manipule un couteau (notamment pour faire une incision rituelle au cou d'un animal) dans un abattoir provincial :

- porter un tablier ou une combinaison propre, un casque de sécurité et des bottes en caoutchouc avant d'entrer dans l'aire d'abattage;
- se laver les mains avec du savon et de l'eau tiède avant d'entrer dans l'aire d'abattage ou de toucher au matériel ou aux outils;
- porter un gant de mailles pour protéger sa main libre au moment d'aiguiser ou d'utiliser un couteau;
- ranger le couteau dans une gaine lorsqu'il n'est pas utilisé;
- protéger la lame du couteau avant de se déplacer;
- vérifier que l'espace est dégagé avant de faire une incision au cou d'un animal;
- utiliser un couteau nettoyé, exempt de rouille et faisant au moins deux fois la largeur du cou de l'animal;
- tester le couteau pour assurer son tranchant avant de faire une incision au cou de l'animal et l'aiguiser au besoin :
 - un couteau tranchant permet de faire l'abattage d'un seul coup de couteau;
- nettoyer et désinfecter le couteau entre chaque incision et en cas de contamination;
- Gaine de couteaux
- rincer le couteau à l'eau et le désinfecter en le plongeant dans un assainisseur à l'eau chaude
- pendant deux secondes;
- ne jamais couper vers soi;
- ne pas se servir du couteau pour ramasser ou déplacer du matériel;
- si le couteau tombe au sol, ne pas tenter de l'attraper;
- remplacer les couteaux usés.



Gaine de couteaux



Couteau plongé dans un assainisseur

Pour de plus amples renseignements, envoyez un courriel à la [Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments](#).