

Processus d'obtention d'un permis provincial et exigences de construction pour les abattoirs



Le présent document contient des renseignements généraux à l'intention de quiconque propose de construire ou de rénover un abattoir provincial.

Au Manitoba, tous les exploitants d'abattoir doivent détenir un permis d'exploitation et satisfaire aux dispositions du [Règlement sur les denrées alimentaires](#) et de tous autres règlements applicables. La viande transformée dans un abattoir provincial autorisé ne peut être vendue qu'au Manitoba, et non à l'extérieur de la province.

Si vous envisagez de devenir exploitant, nous vous encourageons à communiquer avec nous dès les premières étapes de votre projet afin que nous puissions en prendre connaissance. En faisant appel aux services d'un agent hygiéniste (inspecteur des viandes) dès les premières étapes de votre projet, vous économiserez du temps et de l'argent. Nous pourrions aussi effectuer une évaluation sur place du bâtiment pour déterminer ce que vous devez faire pour le rendre conforme aux exigences réglementaires. Ces services sont gratuits.

Pour démarrer le processus, envoyez un courriel à la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments d'Agriculture Manitoba à foodsafety@gov.mb.ca.

Planification et emplacement des abattoirs et des usines de transformation de la viande

Site et emplacement

Avant de choisir un site, d'élaborer un plan et de construire l'usine, vous devez prendre connaissance de toutes les exigences législatives ou réglementaires des corporations municipales et des administrations fédérale et provinciales. Dans de nombreux cas, la première action consistera à s'assurer de la conformité à la réglementation visant l'utilisation des terres et le zonage, ainsi que les codes du bâtiment. Il est important de résoudre dès le départ les conflits concernant l'utilisation des terres.

Assurez-vous que l'emplacement prévu ne fait l'objet d'aucune condition susceptible d'interférer avec l'exploitation sanitaire de l'abattoir (par exemple à une distance raisonnable des enclos, des étables, des activités de traitement des animaux trouvés morts – autres que les activités d'équarrissage autorisées – et des décharges).

Comment obtenir un permis d'exploitation

- Vous devez soumettre un [formulaire d'enregistrement en ligne](#) ou remplir un [formulaire d'enregistrement téléchargeable](#) (PDF) (en anglais seulement).
- Un membre de notre personnel communiquera avec vous et vous aidera dans vos démarches pour obtenir un permis.
- Le permis d'exploitation d'un abattoir est gratuit.
- Le formulaire d'enregistrement doit être accompagné d'un plan d'étage et d'une description du processus.

Plan d'étage

Veillez fournir un plan d'étage qui comprend les renseignements suivants :

- l'emplacement de tous les bâtiments sur les lieux, les voies d'accès, les clôtures et les structures auxiliaires;
- les distances par rapport aux autres structures industrielles, commerciales, municipales et résidentielles;
- le plan de chaque étage, l'utilisation prévue de chaque pièce ou zone, l'emplacement des murs, des cloisons, des fenêtres, des portes, des poteaux, des rails de convoyeurs et de l'ensemble de l'équipement;
- la hauteur des pièces et des rails (sur le plan même ou dans un document distinct);
- l'emplacement et la dimension des siphons de sol, des canalisations, des gouttières et des sorties d'eau chaude et d'eau froide, et la pente des planchers;
- l'échelle utilisée pour la mise au point du plan et les points cardinaux;
- le système d'évacuation des eaux usées (municipal ou privé);
- le système de ventilation proposé pour l'abattoir;
- la source d'approvisionnement en eau. Si la source d'eau potable est un puits, veuillez indiquer son emplacement sur le plan du site. Si l'eau provient d'un puits ou est transportée (et stockée dans une citerne ou un réservoir), vous devrez peut-être obtenir un permis pour un réseau semi-public d'alimentation en eau auprès du [Service de l'eau potable](#);
- les zones de transformation ou les salles à température contrôlée.

Description du processus

Veillez inclure les renseignements suivants :

- les procédures d'abattage sans cruauté;
- les procédures de récupération ou d'évacuation du sang;
- la méthode de manutention et d'élimination des produits condamnés et non comestibles.

Recommandations générales concernant la construction d'un abattoir

Planchers

Les planchers doivent être constitués d'un matériau imperméable dur et lisse (par exemple en béton) avec une pente de 1/8 à 1/4 pouce par pied dans les zones d'abattage, d'habillage des carcasses, de réfrigération et de transformation. Les siphons de sol doivent avoir un diamètre intérieur d'au moins 4 pouces et un espace libre d'au moins 40 pouces carrés.

Les réfrigérateurs existants sans siphon peuvent être approuvés si les conditions de salubrité peuvent être garanties.

Les joints entre les murs et les planchers doivent être scellés pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

Murs

Les murs doivent avoir un fini lisse, durable et imperméable et être exempts de fissures et de peinture écaillée.

Le bois exposé n'est pas acceptable pour les installations nouvelles ou rénovées. Sous réserve d'une évaluation sur place, une construction en bois peut être autorisée dans des installations existantes moyennant la négociation d'un délai de remplacement.

On trouve sur le marché divers matériaux pouvant convenir à la construction de murs; tous les matériaux acceptables seront donc pris en considération.

Plafonds

Les plafonds doivent avoir un fini facilement nettoyable et une hauteur suffisante pour garder les carcasses au-dessus du sol. On recommande une hauteur minimale de 11 pieds partout dans l'abattoir et une hauteur minimale de 16 pieds pour le treuil de saignée et sur le rail de saignée pour l'abattage des bovins. Pour éviter la contamination croisée, les carcasses sur rails ne doivent pas entrer en contact avec les murs et les piliers.

La désignation de ces hauteurs de plafond particulières vise à garantir un espace libre d'au moins 18 pouces entre le plancher et la tête de la carcasse.

Éclairage

Un éclairage adéquat doit être prévu en fonction des opérations effectuées. Tous les dispositifs d'éclairage doivent être incassables ou protégés pour éviter le risque de contamination alimentaire.

Ventilation

Un système de ventilation adéquat est nécessaire selon les opérations effectuées et pour éviter la condensation et la formation de glace.

Les fenêtres dans les usines de transformation de la viande sont déconseillées, à moins que le type de fenêtre et le mode d'installation aient été choisis de manière à éviter toute contamination des produits alimentaires à base de viande. Pour les abattoirs existants, les fenêtres sont acceptables sous réserve d'une évaluation du site.

Approvisionnement en eau

L'approvisionnement en eau potable doit être d'une quantité et d'une pression adéquates pour répondre aux besoins opérationnels.

Système d'évacuation des eaux usées

L'établissement doit avoir un nombre adéquat de salles de toilette qui ne donnent pas directement sur les zones d'abattage et de transformation.

Les dispositifs d'évacuation des eaux usées – municipal ou privé – doivent être séparés des dispositifs d'évacuation des eaux provenant des opérations d'abattage et de transformation.

Entreposage réfrigéré

Il doit y avoir sur place des installations d'entreposage réfrigéré pour tous les produits comestibles, qui sont séparées de celles réservées pour les produits condamnés et non comestibles.

Les réfrigérateurs doivent pouvoir garder la température des carcasses à 4 °C ou moins.

Les congélateurs doivent pouvoir garder la viande ou les carcasses congelées. Il est recommandé de garder la température des salles de transformation au-dessous de 10 °C pour éviter la détérioration des produits à base de viande.

Comme les exigences en matière d'entreposage réfrigéré dépendent de l'exploitation particulière du site, les dimensions minimales ne sont pas indiquées.

Produits condamnés et non comestibles

La pièce servant à la manutention et au stockage de tous les produits condamnés et non comestibles de l'abattoir doit être située à un endroit qui permet de déplacer ces produits vers l'extérieur en vue de leur élimination sans contaminer l'installation et les produits alimentaires.

Si une entente ne peut être prise avec un équarrisseur autorisé pour enlever les produits non comestibles à la fin de la journée d'abattage, envisagez de réfrigérer le local réservé aux produits non comestibles pour prévenir la présence d'organismes nuisibles.

Déchets solides

Les déchets solides doivent être déposés dans une décharge contrôlée et autorisée.

Contention avant l'abattage

Les enclos de retenue doivent être conçus de manière à protéger les animaux contre les intempéries, les blessures et les conditions insalubres.

Le nombre d'enclos doit être suffisant pour accueillir séparément des animaux d'espèces, de lots, de sexes, d'âges et d'états de santé différents.

Les enclos doivent être :

- d'une dimension suffisante pour éviter la surpopulation;
- dotés de dispositifs d'abreuvement et d'alimentation (les animaux doivent être nourris s'ils sont gardés pendant plus de 24 heures);
- ventilés adéquatement pour éviter l'accumulation d'ammoniac;
- conformes aux normes de construction applicables pour faciliter la réalisation des inspections ante-mortem.

Équipement

Équipement requis dans les abattoirs :

- équipement d'étourdissement adapté à l'espèce; envisagez d'avoir un étourdisseur de secours à proximité;
- dispositif de retenue, palettes à billes et aiguillons pour manipuler et déplacer les animaux;
- couteaux spécialisés pour la saignée, l'enlèvement de la peau, l'enlèvement du matériel à risque désigné dans les carcasses de bœuf de plus de 30 mois et le parage des carcasses;
- scie électrique ou manuelle pour fendre les carcasses;

- désinfectant pour couteaux maintenus à 82 °C, selon le nombre d'employés et de postes de travail; désinfectant réservé pour la zone de saignée;
- installation de lavage des mains alimentée en eau chaude et en eau froide sur le plancher d'abattage, de préférence sans contact;
- tuyau d'eau chaude pour rincer le plancher et l'équipement de la table d'inspection (au besoin);
- tuyau d'eau froide pour laver les carcasses et rincer les organes récupérés;
- treuil pour les saignées et les pansements cutanés;
- cuve d'échaudage pour les carcasses de porc;
- système de rails pour déplacer les carcasses d'un poste à l'autre;
- conteneurs spéciaux de grade alimentaire pour les organes récupérés;
- conteneurs pour produits non comestibles;
- support ou table pour l'inspection des têtes;
- poste d'inspection des viscères pour les bovins et les porcs; une table est également acceptable pour les porcs;
- pour les lapins et la volaille :
 - couteau électrique ou système de bain-marie pour l'étourdissement électrique;
 - installations pour faciliter la plumaison, y compris un réservoir d'échaudage pour ramollir les plumes et une plumeuse pour les enlever (envisagez un bassin de cire pour plumer efficacement les oies et les canards);
 - système de suspension pour l'éviscération et l'inspection;
 - installation de lavage des oiseaux à l'eau potable avant l'éviscération;
 - crochet d'éviscération ou dispositif similaire pour retirer les viscères intacts;
 - installations de lavage et de refroidissement des carcasses approuvées;
 - installation pour le nettoyage des cageots de transport et des véhicules.

Assurez-vous que les rails, les étagères, les crochets, les jambiers et tout l'équipement métallique sont résistants à la rouille et gardés en bon état, propres et salubres.

Installations de bien-être

Les installations destinées au bien-être des employés, qui comprennent un vestiaire et une cafétéria, doivent être bien conçues et convenir au nombre d'employés.

Bureau de l'inspecteur

L'agent hygiéniste (inspecteur des viandes) doit disposer d'un bureau de dimension adéquate et doté du matériel nécessaire pour effectuer des tâches administratives et entreposer le matériel d'inspection.

L'inspecteur des viandes doit avoir facilement accès à un lavabo, à une douche et à un vestiaire.

L'absence d'un bureau pour l'inspecteur peut être autorisée dans un établissement existant, à condition qu'un espace raisonnable soit réservé à l'usage exclusif de l'inspecteur des viandes.

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