

## Lignes directrices pour le dépeçage de viandes non inspectées dans un service d'alimentation approuvé

Au Yukon, certains services d'alimentation approuvés offrent à leur clientèle un service de dépeçage de viandes non inspectées ou de gibier. Pour fournir ce service en toute sécurité, vous devez prendre certaines mesures additionnelles d'hygiène alimentaire. Si votre entreprise offre ce service, vous devez respecter les exigences énoncées ci-après afin de réduire les risques pour la santé associés au dépeçage ou à la préparation de viandes non inspectées.

### Comment fournir un service de dépeçage sans risque pour la santé des clients :

- **Mettez en place une procédure de nettoyage et de désinfection** : Vous devez appliquer cette procédure immédiatement après avoir dépecé ou préparé des viandes non inspectées, et avant de manipuler des viandes inspectées. Informez-vous auprès d'un agent de l'hygiène du milieu des mesures à prendre pour limiter les risques de contamination.
- **Ne dépecez que des viandes saines et en bon état de conservation dans votre établissement** : Si la viande d'un client semble avariée ou provenir d'un animal malade, ou si vous avez des raisons de croire qu'elle a été contaminée, retournez-la au client et appliquez toute la procédure de nettoyage et de désinfection.
- **Veillez à ce que les viandes non inspectées soient toujours clairement étiquetées** : Assurez-vous que les produits de viande non inspectée sont étiquetés pour éviter qu'ils soient confondus avec des viandes inspectées. Toutes les carcasses et tous les quartiers de viande doivent porter une étiquette indiquant clairement « Non inspecté par le gouvernement – Non destiné à la vente », y compris le nom et les coordonnées du propriétaire de la viande. Une étiquette semblable doit également être apposée sur chaque paquet ou boîte contenant la viande dépecée. Pour obtenir des précisions sur les exigences d'étiquetage, communiquez avec un agent de l'hygiène du milieu.
- **Assurez-vous que les produits de viande inspectée et non inspectée sont gardés séparément** : Pour éviter la contamination de vos produits de viande inspectée, veillez à ce qu'ils n'entrent jamais en contact avec les produits de viande non inspectée. Gardez les produits de viande inspectée et non inspectée dans des appareils de réfrigération distincts, ou utilisez un rideau de qualité alimentaire (non absorbant, non toxique et facile à nettoyer) pour séparer en tout temps, du plancher au plafond, les aires d'entreposage des produits.
- **Ne dépecez pas les viandes non inspectées et inspectées le même jour ou pendant la même partie de la journée** : Pour réduire les risques de contact entre les deux types de viandes, fournissez le service de dépeçage de viandes non inspectées pendant certaines heures ou certaines périodes données. Ainsi, pendant les heures consacrées à ce service, vous ne devez pas dépecer de viandes inspectées. Ensuite, nettoyez et désinfectez soigneusement votre établissement avant de reprendre le dépeçage des produits de viande inspectée.

**Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le :**

**Service d'hygiène du milieu**

2 Hospital Road, Whitehorse (Yukon) Y1A 3H8

Téléphone : 867-667-8391 ou 1-800-661-0408, poste 8391 • Télécopieur : 867-667-8322

Courriel : [environmental.health@gov.yk.ca](mailto:environmental.health@gov.yk.ca)

Site Web : [www.hss.gov.yk.ca/fr/environmental](http://www.hss.gov.yk.ca/fr/environmental)