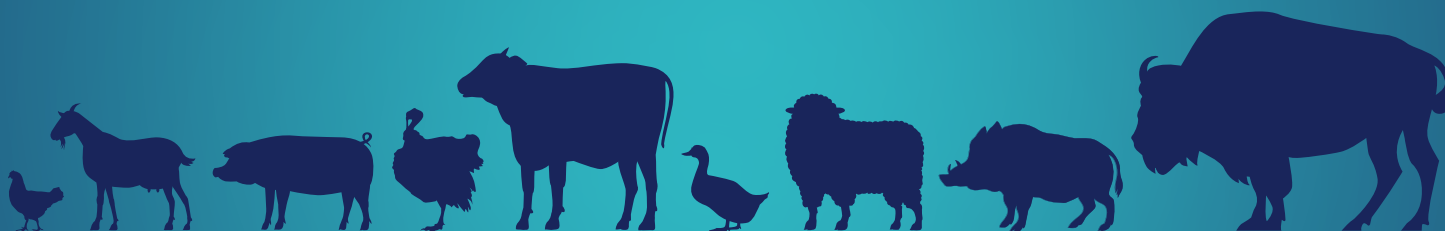


LIGNES DIRECTRICES SUR
L'ABATTAGE DE PROXIMITÉ

ABATTOIR DE PROXIMITÉ DE CATÉGORIE GÉNÉRALE

GUIDE DE L'EXPLOITANT



Rédaction et coordination

Sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale

Téléphone : 1 800 463-5023

Courrier électronique : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet : www.quebec.ca – Coordonnées générales du MAPAQ

Remerciements

Le sous-ministériat à la salubrité alimentaire, à l'inspection et à la santé animale, tient à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

Table des matières

Introduction	4
Abattoir de proximité de catégorie générale	5
1 Lexique	5
2 Activités de l'abattoir de proximité de catégorie générale	7
2.1 Abattage	7
2.2 Détention	9
2.3 Préparation	10
2.4 Vente	11
2.5 Points de vente	11
3 Permis d'abattoir de proximité de catégorie générale	12
4 Normes de construction, aménagement et équipement de l'abattoir de proximité de catégorie générale	12
4.1 Aire de réception des animaux	13
4.2 Local d'abattage	13
4.3 Cheminement des opérations	14
4.4 Chambre froide	14
4.5 Aire et récipients pour les viandes non comestibles et les peaux	14
4.6 Compartiment pour le matériel de nettoyage	15
4.7 Salle de toilette et lavabo	15
4.8 Aires des machines, réparation et entretien	15
4.9 Éclairage	15
4.10 Ventilation	16
4.11 Eau potable chaude et froide	16
4.12 Lavage des mains	16
4.13 Eaux usées	17
4.14 Insensibilisation des animaux, contention	17
4.15 Suspension pour la saignée	18
4.16 Dépouillement de la carcasse	18
4.17 Rinçage de la carcasse	18
4.18 Inspection des viandes	19

4.19	Fente de la carcasse.....	19
4.20	Stérilisation des couteaux.....	19
4.21	Épilation du porc	19
4.22	Plumaison.....	20
5	Exigences particulières concernant les opérations de l'abattoir de proximité de catégorie générale.....	20
5.1	Horaire d'abattage	20
5.2	Registre d'abattage	21
5.3	Inscription sur les emballages	21
5.4	Affiche et information à communiquer au consommateur.....	22
5.5	Vente au marché public.....	22
5.6	Formations obligatoires.....	23
5.7	Fiche de renseignements sur les animaux	23
5.8	Examen <i>ante mortem</i>	24
5.9	Inspection de l'abattoir de proximité	27
6	Pour en savoir plus	28
	Communiquez avec nous	28
	Annexe 1 –Liste des éléments à surveiller pour la construction et l'aménagement d'un abattoir de proximité de catégorie générale.....	29
	Annexe 2 –Analyse précédant l'abattage d'animaux d'un producteur agricole	30

Introduction

Un nouveau cadre réglementaire a été instauré à l'été 2026 pour favoriser le développement de l'agriculture de proximité. Le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments, entré en vigueur le 29 août 2026, ouvre de nouveaux débouchés dans la transformation et la commercialisation des viandes et produits carnés, tout en assurant de hauts standards de salubrité alimentaire.

Le présent document fait partie d'une série de quatre guides à l'intention des exploitants et des intervenants œuvrant dans l'abattage de proximité :

- Exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie générale (document actuel)
- Exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie poulets à la ferme
- Producteurs agricoles
- Médecins vétérinaires

Le nouveau cadre réglementaire permet ce qui suit :

- La vente par les producteurs agricoles, à leur ferme et dans les marchés publics, de viandes provenant de leurs animaux abattus dans un abattoir de proximité de catégorie générale.
- La vente par les exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie générale de viandes dans les marchés publics.
- L'exploitation d'abattoirs de proximité de catégorie poulets à la ferme pour fins de vente, à la ferme et dans les marchés publics.
- Le regroupement des normes applicables aux abattoirs de proximité dans le Règlement sur les aliments.

Dans le présent document, le terme « **producteur agricole** » désigne les propriétaires d'animaux qui demandent à un abattoir de proximité de catégorie générale de leur fournir des services moyennant rémunération dans l'objectif de vendre au détail des produits carnés.

Les lignes directrices présentées dans ce document s'appuient sur les exigences de la Loi sur les produits alimentaires et de ses règlements ou sur les bonnes pratiques à appliquer en temps normal.

Dans les présentes lignes directrices, lorsque le verbe « doit » est employé, il s'agit d'exigences. Si l'on utilise plutôt le verbe « devrait », il s'agit de recommandations, que l'exploitant peut suivre pour respecter l'objectif prévu au règlement.

Abattoir de proximité de catégorie générale

Le présent guide a pour objet de faire connaître aux exploitants d'abattoirs de proximité de catégorie générale les nouvelles activités possibles, les responsabilités que leur confèrent la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements ainsi que les recommandations concernant la salubrité des aliments.

Ce guide contient donc de l'information visant à aider les exploitants à comprendre et honorer leurs obligations en matière de salubrité des aliments.

1 Lexique

Dans le présent document, les termes suivants sont ainsi définis :

Aliments carnés : Aliments composés de viande (bœuf, veau, porc, poulet, sanglier, etc.). Cela exclut la chair des poissons, des fruits de mer ou de toute autre espèce marine ou d'eau douce.

Ante mortem : Expression en latin qui signifie « **avant la mort** ». Dans les abattoirs sous inspection permanente, les médecins vétérinaires du MAPAQ procèdent à des **inspections ante mortem**.

À la ferme d'un producteur agricole qui veut faire abattre des animaux dans un abattoir de proximité de catégorie générale, le médecin vétérinaire procédera plutôt à un **examen ante mortem**.

Le but de l'inspection ou de l'examen *ante mortem* est d'évaluer l'état de santé d'un animal et son aptitude à l'abattage pour fins de consommation humaine.

Atelier de charcuterie : Établissement où sont préparés des viandes ou des aliments carnés destinés à la consommation humaine. C'est là que sont effectuées toutes les opérations de découpe et de préparation d'aliments à base de viandes pour fins de vente aux consommateurs.

Consommateur : Personne qui acquiert un produit pour sa propre consommation et non pour fins de revente. Dans le cadre de l'abattage de proximité, le consommateur s'entend aussi de la personne qui possède un animal et qui le fait abattre à l'abattoir de proximité pour sa consommation personnelle.

Les producteurs agricoles qui demandent un service d'abattage à forfait pour des animaux destinés uniquement à leur consommation personnelle sont considérés comme des « consommateurs ».

Fiche de renseignements sur les animaux (FRA) : Fiche qui doit être envoyée à l'abattoir de proximité de catégorie générale et au MAPAQ par le producteur agricole. Pour connaître l'ensemble des exigences qui vous concernent, consultez la section **5.7**.

Préparation : Abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des œufs de consommation en coquille et de l'infusion, de la dilution ou de la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion.

Producteur agricole : Propriétaire d'animaux qui demande à un abattoir de proximité de catégorie « générale » de lui fournir des services moyennant rémunération dans l'objectif de vendre au détail des produits carnés.

Restauration : Service ou vente de repas ou de collations pour fins de consommation personnelle.

Vente en gros : Vente de produits à un acheteur pour fins de revente en état ou après préparation, conditionnement ou transformation.

Vente au détail : Vente de produits, à l'exclusion des repas et collations, au consommateur pour fins de consommation personnelle et non de revente.

2 Activités de l'abattoir de proximité de catégorie générale

À moins d'indication contraire, cette section s'applique à tous les abattoirs de proximité de catégorie générale, qu'ils offrent ou non le service d'abattage à forfait aux producteurs agricoles voulant vendre les viandes et produits carnés issus de leurs animaux.

2.1 Abattage

Animaux pouvant être abattus

Les animaux pouvant être abattus dans un abattoir de proximité de catégorie générale sont les suivants :

- Animaux appartenant à l'exploitant de l'abattoir, que celui-ci destine à la vente au détail ou à la restauration dans ses points de vente, lesquels sont énumérés à la section **2.5**
- Animaux d'un consommateur à qui les viandes seront remises. Celui-ci paie alors l'exploitant pour le service d'abattage et de préparation, le cas échéant.
- Animaux d'un producteur agricole à qui les viandes seront remises. Celui-ci paie alors l'exploitant pour le service d'abattage et de préparation, le cas échéant.

Animaux ne pouvant pas être abattus

Les animaux suivants ne peuvent pas être abattus dans un abattoir de proximité :

- Animaux incapables de se tenir debout ou de se déplacer sans aide
- Animaux ayant un comportement ou une apparence anormaux (voir **Tableau 1**)
- Animaux dont la période de retrait d'un médicament ou d'un vaccin administré n'est pas terminée¹
 - La période de retrait, aussi appelée temps d'attente, correspond au délai nécessaire entre l'arrêt du traitement et l'abattage de l'animal. À l'intérieur de ce délai, le médicament peut encore se retrouver dans la chair de l'animal et être présent au moment de la consommation.
Cette information se trouve sur le contenant du médicament ou dans l'ordonnance remise par le médecin vétérinaire.
- Animaux de réforme d'un producteur agricole qui n'ont pas été soumis à un examen *ante mortem* (pour plus de détails, consultez la section **5.8**)
- Animaux que le producteur agricole possède depuis moins d'un mois (ou depuis moins de deux semaines pour les espèces dont le temps d'élevage est plus court qu'un mois) et qui n'ont pas été soumis à un examen *ante mortem* (pour plus de détails, consultez la section **5.8**)

¹ Consultez la fiche [Bonnes pratiques d'utilisation et d'entreposage des médicaments vétérinaires à la ferme](#) pour en savoir plus.

Tableau 1

Comportement ou apparence anormaux

On entend par « animaux ayant un comportement ou une apparence anormaux » les animaux suivants :

1. **Animaux inaptes au transport** : Par exemple, fracture gênant la mobilité, boiterie avec signe de douleur, mouvements saccadés ou hésitation à marcher, état de choc ou état mourant.
 - La liste complète des « signes d'un animal inapte au transport » de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est disponible sur la page [Transport d'animaux inaptes ou fragilisés – inspection.canada.ca](https://inspection.canada.ca/Transport-d-animaux-inaptes-ou-fragilises).
 - L'ACIA assure l'absence de cruauté dans le traitement des animaux en appliquant le [Règlement sur la santé des animaux \(C.R.C., ch. 296\), partie XII](#).
 - Le MAPAQ régit le transport des animaux en appliquant l'article 10 de la [Loi sur le bien-être et la sécurité de l'animal \(chapitre B-3.1\)](#).
2. **Animaux fragilisés** : Par exemple, plaies et blessures non complètement guéries, boiterie légère, prolapsus vaginal ou rectal mineur, ballonnement sans inconfort.

La liste complète des « signes d'un animal fragilisé au transport » de l'ACIA est disponible sur la page [Transport d'animaux inaptes ou fragilisés – inspection.canada.ca](https://inspection.canada.ca/Transport-d-animaux-inaptes-ou-fragilises).
3. **Animaux avec anomalies autres que celles nommées aux points 1 et 2** : Toux, diarrhée, bosse(s), signes neurologiques (tête penchée, tourne en rond), grosse mâchoire, odeur nauséabonde, bave beaucoup (salivation excessive), grosse articulation, queue noircie « mangée » (nécrose de queue), yeux creux et/ou oreilles basses, écoulement notable par les yeux / les narines / la vulve / la bouche / le rectum, quartier mammaire plus gros ou plus petit que les autres, animal plus maigre que les autres de son groupe, nombril apparent, pis descendu (vache), ou toute autre particularité qui n'est pas celle d'un animal à l'apparence et au comportement normaux.

EXCEPTIONS : Sont exclues les **particularités** suivantes :

- Trayon surnuméraire (plus de quatre trayons chez une vache)
- Queue de cochon coupée et guérie
- Corne unique
- Teigne
- Faible écoulement par la vulve de sang ou de mucus (cycle ovulatoire)
- Égratignure sans douleur, chaleur, rougeur pour la viande rouge

Un animal qui présente ces particularités peut tout de même être envoyé à l'abattoir de proximité de catégorie générale pour remise des viandes au consommateur ou au producteur agricole ou pour fins de vente au détail ou de restauration.

ATTENTION : Les compétences réservées aux médecins vétérinaires demeurent, notamment la condamnation d'un animal et l'émission de diagnostics.

En cas de doute sur l'aptitude d'un animal à l'abattage, consultez un médecin vétérinaire ou une personne autorisée du MAPAQ.

2.2 Détention

Viandes pouvant être détenues

L'exploitant peut détenir dans son abattoir de proximité de catégorie générale, ses ateliers de charcuterie et ses autres points de vente les viandes provenant des animaux suivants :

- Animaux abattus dans son abattoir de proximité
- Animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente
- Animaux abattus dans un abattoir fédéral
- Gibier sauvage abattu par un consommateur et remis à ce dernier.
 - La viande de gibier ne peut être détenue que dans son abattoir de proximité et ses ateliers de charcuterie. Elle ne peut pas être détenue dans un marché public ou à son restaurant.
 - Des règles spécifiques au gibier sauvage s'appliquent. Pour plus de détails, veuillez consulter la [Fiche d'information à l'intention des exploitants – La viande de gibier sauvage](#).

L'exploitant de l'abattoir doit pouvoir assurer la corrélation des carcasses avec les animaux dont elles proviennent.

Les viandes et produits carnés peuvent également provenir d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une usine de transformation des viandes sous inspection fédérale.

Viandes ne pouvant pas être détenues

L'exploitant ne peut pas détenir dans son abattoir de proximité de catégorie générale, ses ateliers de charcuterie et ses autres points de vente les viandes provenant des animaux suivants :

- Animaux abattus dans un autre abattoir de proximité
- Animaux abattus à la ferme

De plus, l'exploitant ne peut pas s'approvisionner en viandes ou aliments carnés chez les commerçants suivants, quel que soit le lieu d'abattage :

- Détaillants (épicerie, boucherie, etc.)
- Restaurateurs
- Ateliers offrant des services de préparation de viandes ou d'aliments carnés moyennant rémunération (par exemple, découpe à forfait)

2.3 Préparation

Viandes pouvant être préparées

L'exploitant peut préparer dans son abattoir de proximité de catégorie générale les viandes provenant des animaux suivants :

- Animaux abattus dans son abattoir de proximité
 - Les viandes et produits carnés peuvent être destinés à ses points de vente, à un consommateur ou à un producteur agricole.
- Animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente
- Animaux abattus dans un abattoir fédéral
- Gibier sauvage abattu par un consommateur et remis à ce dernier
 - La viande de gibier ne peut être préparée que dans les ateliers de charcuterie de l'abattoir de proximité. Elle ne peut pas être préparée dans un marché public ou à son restaurant.
 - Des règles spécifiques au gibier sauvage s'appliquent. Pour plus de détails, veuillez consulter la [Fiche d'information à l'intention des exploitants – La viande de gibier sauvage](#).

L'exploitant de l'abattoir doit pouvoir assurer la corrélation des carcasses et des produits carnés avec les animaux dont ils proviennent.

Les viandes et produits carnés peuvent également provenir d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une usine de transformation des viandes sous inspection fédérale.

2.4 Vente

L'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale peut vendre au détail ou servir à son restaurant les viandes provenant des animaux suivants :

- Animaux abattus dans son abattoir
- Animaux abattus dans un abattoir provincial sous inspection permanente
- Animaux abattus dans un abattoir fédéral

Toutefois, il ne peut pas vendre au détail ni servir à son restaurant les viandes provenant de gibier sauvage.

Les viandes et produits carnés peuvent également provenir d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une usine de transformation des viandes sous inspection fédérale.

2.5 Points de vente

L'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale peut vendre au détail ses viandes et produits carnés aux points de vente suivants :

- Ses deux ateliers de charcuterie
- Son étal au marché public
- À distance (en ligne ou par téléphone)

Il peut également approvisionner son restaurant.

La vente doit se faire directement au consommateur, sans intermédiaire. Toutefois, la livraison peut être effectuée par l'exploitant.

La vente au détail aux deux ateliers de charcuterie ne demande pas de permis supplémentaire. Une copie de votre permis d'abattoir de proximité de catégorie générale doit être affichée dans votre deuxième atelier de charcuterie.

La vente au détail dans un marché public ne demande pas non plus de permis supplémentaire. Toutefois, vous devez aviser le Ministère de votre intention de participer à un marché public et afficher dans votre étal au marché public une copie de votre permis d'abattoir de proximité de catégorie générale. Consultez la section **5.5** pour en savoir plus.

La vente en ligne ou à distance est autorisée s'il n'y a aucun intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. Cette activité ne nécessite pas de permis supplémentaire.

La restauration nécessite un permis de restauration. L'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale peut servir ses viandes à un seul restaurant lui appartenant. Le restaurant peut également être un véhicule de type « camion-cuisine ». Consultez la page [Permis pour préparation d'aliments, restauration ou vente au détail](#) pour plus de détails.

Il est **INTERDIT** à l'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale de mener les activités suivantes :

- Vendre en gros des viandes ou produits carnés, c'est-à-dire les vendre à un acheteur pour fins de revente. Dans les faits, cela signifie, par exemple, qu'il est interdit de les vendre à un restaurateur, à une épicerie, à un distributeur ou à tout autre exploitant alimentaire.
- Fournir des viandes ou produits carnés pour un distributeur automatique.
- Vendre des viandes ou produits carnés sur la voie publique ou de porte en porte.
- Entreposer des viandes ou produits carnés ailleurs que dans son abattoir, ses ateliers de charcuterie, son étal au marché public ou son restaurant, le cas échéant. Par exemple, il ne peut pas utiliser un entrepôt public ou un autre commerce qu'il exploite pour entreposer des viandes.

3 Permis d'abattoir de proximité de catégorie générale

Le permis d'abattoir de proximité de catégorie générale peut être obtenu par toute personne qui en fait la demande et qui répond à l'ensemble des exigences préalables.

Les détails quant à la demande de permis, sa durée et son renouvellement se trouvent sur la page [Permis d'abattoir de proximité](#).

4 Normes de construction, aménagement et équipement de l'abattoir de proximité de catégorie générale

L'abattoir et les ateliers de charcuterie de la personne qui demande un permis d'abattoir de proximité de catégorie générale doivent être conformes aux exigences relatives aux locaux et aux équipements. Les équipements ne doivent pas être susceptibles de compromettre la salubrité des produits. Les équipements qui entrent en contact avec les viandes doivent être conçus pour un usage alimentaire. Par ailleurs, l'abattoir de proximité de catégorie générale ne peut pas être situé dans un établissement servant à l'exploitation d'un abattoir sous inspection permanente du MAPAQ.

L'**Annexe 1** présente la liste des locaux et des équipements requis pour obtenir le permis d'abattoir de proximité de catégorie générale. L'abattoir doit comprendre tous les locaux et équipements exigés.

L'abattoir doit être conçu, construit et exploité de façon à produire des viandes salubres. En effet, le permis d'abattoir de proximité de catégorie générale n'est délivré que si les conditions suivantes sont respectées :

- Les locaux et équipements obligatoires sont présents et conformes.
- La conception du bâtiment empêche l'entrée d'animaux nuisibles (insectes, rats, souris, chiens, chats, etc.).
 - Par exemple, les fenêtres, les portes et leurs cadres doivent être scellés ou munis de grillages bien ajustés.
- Les murs, les portes et les plafonds sont lavables, lisses et en bon état. Ils ne doivent pas être fissurés, ni crevassés, ni écaillés.
- Les murs et les portes peuvent, par exemple, être recouverts de feuilles de plastique ou de métal émaillé.

Les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires utilisés doivent être sans danger et efficaces lorsqu'ils sont utilisés aux fins prévues. Pour de plus amples renseignements, consultez les [lignes directrices de l'ACIA](#), qui contiennent une liste de référence des produits acceptés.

4.1 Aire de réception des animaux

Un local ou une aire dans le local d'abattage doit servir à la réception des animaux. Le plancher doit être non absorbant et facile à nettoyer. Il doit être en bon état, c'est-à-dire ni fissuré ni crevassé.

Les animaux en attente d'abattage, autres que les oiseaux et les lapins, doivent avoir accès à des abreuvoirs d'eau potable et à des mangeoires dans le local ou l'aire de réception.

ATTENTION : Les animaux doivent avoir accès à de l'eau en tout temps et être nourris s'ils sont gardés plus de 24 heures.

4.2 Local d'abattage

Le local d'abattage doit comprendre deux aires : une pour abattre et dépouiller les animaux, et une autre pour y apporter les carcasses qui seront éviscérées.

Le plancher, habituellement en béton, doit être non absorbant (imperméable) et facile à nettoyer. Il ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

ATTENTION : Pendant les opérations, le personnel et les animaux doivent pouvoir se déplacer sans se blesser.

Pour l'abattage des volailles autres que les ratites, le local d'abattage doit comprendre des aires séparées : une pour recevoir, abattre et plumer les volailles, et une autre pour éviscérer et rincer les carcasses. Les deux aires doivent être séparées par un mur ou un équipement tel qu'un panneau de plastique. Il peut y avoir une ouverture pour permettre le passage des carcasses.

4.3 Cheminement des opérations

Les locaux et les aires doivent permettre un déroulement des opérations sans croisement et sans retour en arrière.

Ainsi, il doit y avoir une marche en avant qui, depuis la réception des animaux, passe successivement par les aires d'abattage et d'habillage, puis de réfrigération.

L'élimination des viandes non comestibles ainsi que la circulation du personnel ne doivent pas causer la contamination des viandes.

4.4 Chambre froide

L'établissement doit être pourvu d'une chambre froide munie des éléments suivants :

- Deux aires, l'une servant au refroidissement des carcasses après l'abattage (ressuage), et l'autre, à la conservation des viandes refroidies.
- Un équipement suffisamment puissant pour que la température du local soit maintenue entre 0 °C et 4 °C.
 - La température interne des carcasses, autres que celles des volailles et des lapins, doit être abaissée à une température égale ou inférieure à 7 °C dans les 24 heures suivant la fin de l'habillage, et celle des abats, en dessous de 4 °C.
 - La température interne des carcasses doit ensuite être maintenue entre 0 et 4 °C.
- Le plancher, habituellement en béton, doit être non absorbant et facile à nettoyer. Il ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

4.5 Aire et récipients pour les viandes non comestibles et les peaux

Il doit y avoir un endroit pour entreposer les poubelles réservées aux viandes non comestibles et aux peaux. Le plancher doit être non absorbant et facile à nettoyer. Il ne doit pas être fissuré, ni crevassé, ni écaillé.

Les poubelles, habituellement en plastique, doivent être faciles à laver, étanches, non absorbantes, rigides et munies d'un couvercle. Elles doivent porter clairement l'indication suivante : **Viandes non comestibles**.

ATTENTION : Pendant les opérations et lorsqu'elles ne sont pas réfrigérées, les viandes non comestibles devraient être chaque jour sorties de l'établissement et éliminées convenablement.

Pour les établissements qui abattent des bovins, des particularités s'appliquent à l'égard de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Référez-vous au [Guide de l'exploitant – Retrait du matériel à risque spécifié \(MRS\) des animaux d'espèce bovine dans les abattoirs et ateliers de coupe de viandes](#).

4.6 Compartiment pour le matériel de nettoyage

L'établissement doit comporter un local ou un compartiment fermé pour entreposer le matériel (par exemple, les brosses, les chaudières, le savon) servant au nettoyage, au lavage et à la désinfection des locaux et des équipements.

4.7 Salle de toilette et lavabo

Il doit y avoir une salle de toilette fermée et ventilée, munie d'un lavabo. Si la salle de toilette est située dans l'abattoir, elle ne doit pas ouvrir directement sur les locaux de travail. Elle pourra également être utilisée par le personnel inspecteur.

Il doit être possible de se laver les mains avec du savon et de l'eau chaude et de se sécher les mains avec des serviettes jetables.

4.8 Aires des machines, réparation et entretien

L'établissement doit être pourvu d'un endroit pour réparer et entretenir l'équipement et abriter les appareils de chauffage, les compresseurs et les panneaux de distribution électrique.

4.9 Éclairage

Il doit y avoir un équipement d'éclairage artificiel pourvu d'un dispositif protecteur. Ce dispositif sert à ne pas compromettre la salubrité des produits en cas de bris.

ATTENTION : Pendant les opérations, l'éclairage doit être d'une intensité lumineuse de 50 décalux dans les locaux d'abattage et de préparation des viandes (boucherie), et de 20 décalux ailleurs (par exemple, dans la chambre froide).

Un équipement d'éclairage servant aux activités d'inspection des viandes avant et après l'abattage est aussi requis.

4.10 Ventilation

L'établissement doit être muni de fenêtres ou d'un équipement de ventilation mécanique pour contrôler la température, l'humidité et les odeurs. Il faut s'assurer que l'air ne circule pas d'une zone contaminée (par exemple, l'aire de réception des animaux) vers une zone moins contaminée (par exemple, l'aire d'éviscération ou l'atelier de charcuterie).

4.11 Eau potable chaude et froide

L'établissement doit être approvisionné (par l'aqueduc ou un puits) en eau potable chaude (60 °C) et froide, en quantité suffisante pour les besoins de l'abattoir. Cette eau sera utilisée dans les locaux et les aires servant à la préparation et à la conservation des viandes ainsi qu'au nettoyage des mains, des locaux et de l'équipement.

Si vous utilisez de la glace pour vos opérations, vous devez vous assurer qu'elle est faite d'eau potable.

Aqueduc

Si l'établissement est branché sur le système d'aqueduc de la municipalité, l'eau est considérée comme potable. Aucune analyse de l'eau n'est nécessaire.

Puits

Si la source d'approvisionnement est autre (puits artésien, de surface, etc.), vous devez fournir une preuve récente de la qualité de l'eau courante. Vous devrez faire analyser un échantillon d'eau deux fois par année dans un laboratoire accrédité par le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP) au regard de la qualité microbiologique de l'eau.

Vous trouverez la [liste des laboratoires accrédités](#) sur le site du MELCCFP.

Ces analyses doivent idéalement être effectuées au printemps et à l'automne, et l'eau doit être traitée au besoin. Il est important d'appliquer les recommandations formulées sur la page [Analyse de l'eau potable d'un puits](#).

4.12 Lavage des mains

Les installations de lavage des mains doivent permettre de se nettoyer les mains efficacement avec de l'eau chaude et du savon. Selon la dimension des locaux, plus d'une installation peut être nécessaire afin d'éviter que des employés qui travaillent dans une zone plus contaminée (par exemple, l'aire où se fait la saignée) soient obligés d'aller se laver les mains dans une zone moins contaminée (par exemple, l'aire où se fait l'éviscération).

Voici les installations qu'il convient d'avoir :

- Un évier
- Un robinet mélangeur actionnable sans contact avec les mains, qui combine l'eau courante potable chaude et froide pour produire de l'eau tiède à la sortie du robinet
- Un appareil distributeur de savon
- Des serviettes individuelles jetables

4.13 Eaux usées

Les aires et locaux de l'établissement doivent être pourvus d'un système de récupération ou d'évacuation (système d'égout) des eaux usées.

4.14 Insensibilisation des animaux, contention

Il doit y avoir un équipement servant à insensibiliser l'animal avant la saignée, de façon à le rendre rapidement inconscient et insensible à la douleur et à le maintenir dans cet

état jusqu'à sa mort. Diverses méthodes adaptées en fonction de l'espèce peuvent être utilisées.

L'équipement doit insensibiliser l'animal par l'une des méthodes acceptées, soit :

- un coup sur la tête à l'aide d'un percuteur à tige pénétrante ou non pénétrante;
- l'exposition à un gaz;
- l'application d'un courant électrique à travers le cerveau (surtout pour les porcs, les oiseaux, les lapins et les moutons).

Consultez les lignes directrices pour les techniques d'insensibilisation (étourdissement) des [mammifères](#) ou des [volailles](#) pour connaître les méthodes autorisées.

Suivez les indications du fabricant de l'équipement choisi pour assurer une utilisation conforme et efficace, adaptée aux animaux abattus.

ATTENTION : Une arme à feu, comme la carabine, ne peut être utilisée qu'exceptionnellement pour des raisons évidentes de sécurité.

L'arme à feu présente un risque plus élevé pour les employés de l'établissement et le personnel d'inspection du MAPAQ en matière de santé et sécurité au travail. Si cette technique doit être utilisée, les consignes de sécurité doivent être respectées. Consultez le [Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs](#) pour connaître les règles à suivre pour une utilisation efficace et sécuritaire.

Un dispositif de contention convenant à l'espèce et à la taille de l'animal est exigé dans l'aire d'abattage pour l'insensibilisation et l'abattage de la plupart des animaux. Il doit permettre d'immobiliser individuellement chaque animal de manière efficace et sécuritaire, et favoriser une application adéquate des méthodes d'insensibilisation et d'abattage. Pour en savoir plus sur les équipements de contention, consultez le [Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs](#).

4.15 Suspension pour la saignée

L'établissement doit être pourvu d'un équipement servant à suspendre l'animal pour la saignée. Cet équipement peut être constitué de rails, de crochets ou de chaînes, selon l'espèce.

Il n'y a pas de hauteur minimale exigée pour le local d'abattage. Toutefois, au moment des opérations, la hauteur doit être suffisante pour que la tête de la plus grosse espèce abattue (par exemple, le bœuf) ne touche pas le plancher pendant la saignée. Une hauteur libre de 4,6 mètres (15 pieds) est habituellement suffisante.

4.16 Dépouillement de la carcasse

Un équipement servant à suspendre l'animal pour lui enlever la peau est recommandé. Cet équipement peut être constitué, selon l'espèce, de rails, de crochets ou de chaînes.

Il n'y a pas de hauteur minimale exigée pour le local d'abattage. Toutefois, au moment des opérations, la hauteur doit être suffisante pour que la tête de la plus grosse espèce abattue (par exemple, le bœuf) ne touche pas le plancher pendant le dépouillement. Une hauteur libre de 4,6 mètres (15 pieds) est habituellement suffisante.

Si une berce est utilisée, le dépouillement doit se faire sans qu'aucune partie de la carcasse ne touche le plancher.

4.17 Rinçage de la carcasse

L'établissement doit être muni d'un équipement servant à rincer les carcasses, tel qu'un boyau d'arrosage ou une douche.

Pour le bœuf et le cheval, il doit y avoir un équipement pour laver la tête en vue de son inspection par l'exploitant.

4.18 Inspection des viandes

Bien que les abattoirs de proximité ne soient pas soumis aux mêmes exigences d'inspection que les établissements sous inspection permanente, certaines situations nécessitent néanmoins un examen approfondi des carcasses et de leurs parties. Ces vérifications permettent à l'exploitant de mieux maîtriser les risques liés à l'innocuité des viandes produites.

Un équipement pour l'inspection des viscères (chariot, table) et un équipement pour l'inspection des abats (table, plateau) sont requis.

Également, si l'habillage se fait en position suspendue, un équipement solide et sécuritaire, comme une plateforme, est requis pour permettre l'inspection de la carcasse en hauteur.

Pour l'inspection des oiseaux et des lapins, un équipement, tel que des crochets, est nécessaire.

ATTENTION : Pendant les opérations, l'inspecteur doit pouvoir effectuer ses tâches sans qu'il y ait risque de blessure.

4.19 Fente de la carcasse

Il doit y avoir un équipement pour fendre les carcasses des animaux qui le requièrent (par exemple, le bœuf, le porc, le gibier d'élevage et le cheval). La scie doit être lavable et permettre de fendre l'animal en deux sans compromettre la salubrité des viandes.

4.20 Stérilisation des couteaux

Des équipements de stérilisation des couteaux (avec une eau à 82 °C) sont requis dans l'aire d'abattage et de dépouillement ainsi que dans l'aire d'éviscération. Il doit y en avoir en quantité suffisante pour les besoins de l'établissement.

Il faut s'assurer que ces équipements sont situés dans des endroits où ils sont faciles à utiliser.

4.21 Épilation du porc

L'abattage des porcs nécessite un équipement d'épilation. Toutefois, cet équipement n'est pas requis si l'exploitant retire la peau de façon à ne pas contaminer les viandes.

L'équipement de base est constitué d'un bassin d'échaudage avec apport d'eau renouvelée et d'une épileuse. D'autres équipements peuvent ensuite être utilisés pour enlever les soies (brûlage, trempage dans la résine, rasage).

4.22 Plumaison

Pour l'abattage des oiseaux autres que les ratites, il doit y avoir un équipement de plumaison.

L'équipement de base est généralement constitué d'un bassin d'échaudage avec apport d'eau renouvelé et d'une plumeuse. Les carcasses d'oiseaux doivent être rincées avec un équipement, tel qu'un boyau d'arrosage ou une douche, immédiatement après la plumaison.

5 Exigences particulières concernant les opérations de l'abattoir de proximité de catégorie générale

En plus des exigences liées au permis et aux normes de construction et d'aménagement des abattoirs de proximité de catégorie générale, d'autres exigences s'appliquent; elles sont présentées dans cette section.

À moins d'indication contraire, les exigences énoncées ici s'appliquent à tous les abattoirs de proximité de catégorie générale, qu'ils offrent ou non un service d'abattage à forfait aux producteurs agricoles qui veulent vendre les viandes et produits carnés issus de leurs animaux.

5.1 Horaire d'abattage

L'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale doit respecter les heures d'abattage qu'il a indiquées dans sa demande de permis. Tout changement apporté à ces heures doit être communiqué lors du renouvellement du permis, à l'adresse permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

Il est possible pour l'exploitant de mener ses activités d'abattage en dehors des heures d'ouverture du gouvernement, soit le soir et la fin de semaine, à condition de l'avoir préalablement déclaré.

En cas de nécessité, l'exploitant peut abattre un animal en dehors de l'horaire prévu ou annuler une journée d'abattage. Il doit cependant en aviser préalablement le service d'inspection du MAPAQ :

Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 16 h 30 :



1 800 463-5023, poste 8900

En dehors de ces heures et les jours fériés, laisser un message vocal ou envoyer un courriel :



STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca.

5.2 Registre d'abattage

L'exploitant titulaire d'un permis d'abattoir de proximité de catégorie générale doit tenir un registre à jour des animaux qu'il reçoit et abat.

Dans ce registre, il doit inscrire les renseignements suivants :

- Le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la personne qui fournit les animaux (vendeur, producteur agricole ou consommateur qui les fait abattre pour sa propre consommation)
- Le nombre d'animaux abattus, par espèce, chaque mois
- Le numéro d'identification de chaque animal lorsque la loi l'exige
 - Les animaux devant être identifiés sont les bovins, les ovins et les cervidés.

Autres exigences importantes :

- Le nombre d'animaux abattus mensuellement doit être transmis au ministère tous les mois à l'adresse STI.horaire@mapaq.gouv.qc.ca.
- Le registre doit être conservé à l'abattoir pendant au moins un an après la dernière inscription.

5.3 Inscription sur les emballages

Vous devez respecter les exigences en matière d'étiquetage si vous souhaitez commercialiser des aliments sur le marché québécois. Pour connaître les exigences applicables à votre situation, visitez la page [Étiqueter les aliments préemballés](#).

De plus, les viandes et produits carnés issus des animaux abattus dans un abattoir de proximité de catégorie générale qui sont vendus au détail doivent porter sur leur emballage la mention suivante :

**« AVIS : provient d'animaux abattus sans inspection
permanente »**

Cette mention sur l'emballage n'est pas nécessaire lorsque les produits sont vendus dans les ateliers de charcuterie de l'abattoir, puisque dans ces lieux, elle doit figurer sur une affiche placée à la vue du public.

5.4 Affiche et information à communiquer au consommateur

Les clients doivent toujours être informés **avant l'achat** que la viande offerte en vente provient d'animaux abattus sans inspection permanente.

Concrètement :

- Dans les ateliers de charcuterie, il doit y avoir, placée bien en vue du public, une affiche, remise par le MAPAQ, qui porte clairement cette mention :

« Avis : Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente. »

- Pour une vente à distance (par exemple, par téléphone ou en ligne), le client doit être informé, avant l'achat, que la viande provient d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente.
- Dans le restaurant de l'exploitant de l'abattoir, la mention doit apparaître sur le menu ou être portée à la connaissance du client par tout autre moyen clair.

5.5 Vente au marché public

L'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale doit aviser le Ministère de son intention de participer à un marché public au minimum 15 jours avant la tenue du marché.

La date et l'adresse du marché public auquel l'exploitant souhaite participer doivent être transmises au moyen du [Formulaire d'enregistrement d'activités de vente de viande provenant d'un abattoir de proximité en marché public](#).

L'exploitant doit afficher une copie de son permis d'abattoir de proximité de catégorie générale à son kiosque.

Au marché public, l'affiche sur la provenance des viandes (section 5.4) n'a pas à être exposée, puisque l'information se trouve sur l'emballage des produits.

5.6 Formations obligatoires

La **formation en hygiène et salubrité alimentaires** est réglementée. Elle est obligatoire pour les détenteurs de permis d'abattoir de proximité de catégorie générale **qui n'offrent pas le service d'abattage à forfait aux producteurs agricoles**.

Visitez la page [Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires](#) pour connaître les exigences relatives à votre établissement.

Vous devez suivre la **formation sur les opérations d'abattage** pour obtenir l'attestation vous **autorisant à offrir un service d'abattage à forfait aux producteurs agricoles**. Cette attestation vous exempte des obligations liées à la formation en hygiène et salubrité alimentaires. Cette formation n'est pas obligatoire si vous n'offrez pas de service d'abattage à forfait aux producteurs agricoles.

Une personne détenant cette attestation doit toujours être présente durant les opérations d'abattage d'animaux appartenant à un producteur agricole.

Pour plus d'information sur le déroulement de la formation sur les opérations d'abattage, contactez le service aux clientèles à l'adresse smsaia@mapaq.gouv.qc.ca.

5.7 Fiche de renseignements sur les animaux

Les animaux d'un producteur agricole ne peuvent être abattus que si une fiche de renseignements sur les animaux (FRA) a été remise au Ministère et à l'abattoir dans les sept jours qui précèdent l'abattage.

Elle doit être consultée à partir de la page Attestra. Veuillez noter que le système de transmission des FRA sera disponible sous peu.

Cette fiche donne des renseignements importants sur les animaux. Elle doit être gardée à l'abattoir pendant un an.

De plus, il faut toujours assurer la traçabilité de la viande et de l'animal dont celle-ci provient, jusqu'au moment où la viande est retournée au producteur agricole.

L'exploitant de l'abattoir de proximité doit s'assurer de recevoir la fiche dûment remplie, qui doit contenir les renseignements suivants :

- **Renseignements sur le producteur agricole**

Cela comprend ses coordonnées et son numéro de permis pour exploiter un lieu ou un véhicule de préparation d'aliments ou de restauration.

- **Renseignements sur l'abattage**

Le producteur doit indiquer le nom de l'abattoir de proximité, la date prévue de l'abattage, le nombre d'animaux envoyés par espèce ainsi que la date d'acquisition.

- **Identification et quantification des animaux**

Le producteur doit fournir le numéro d'identification des animaux (numéro Attestra ou numéro de régie) ou du lot, lorsque requis par la loi, ainsi que le poids vif total des animaux vivants envoyés à l'abattoir.

- **Renseignements sur l'état de santé des animaux et les traitements reçus**

Le formulaire doit indiquer l'état de santé des animaux, toute exposition à des contaminants* pouvant présenter un risque pour les consommateurs, ainsi que les médicaments et vaccins administrés dans les 60 jours précédant l'abattage, y compris les périodes de retrait à respecter. Dans certaines situations, certains de ces renseignements ne sont pas requis. Consultez la section **5.8** pour en savoir plus.

- **Communication de tout changement sans délai**

Si certains des renseignements transmis changent, le producteur doit en aviser rapidement le MAPAQ et l'exploitant de l'abattoir.

*** Les contaminants peuvent être chimiques ou physiques.**

Exemples de contamination chimique :

Les animaux ont eu accès à des produits chimiques (engrais, produits pétroliers, produits de nettoyage, métaux lourds, etc.).

Exemples de contamination physique :

Les animaux ont ingéré accidentellement des objets solides divers qui pourraient compromettre leur santé ou la qualité de leur chair (vis, boulons, morceaux de broche, etc.).

Les contaminants physiques comprennent également les aiguilles cassées et projectiles et leurs fragments pouvant être logés dans la chair de l'animal.

5.8 Examen *ante mortem*

Les animaux de réforme* sont plus à risque de présenter des anomalies. Ainsi, pour qu'un producteur agricole puisse les faire abattre dans un abattoir de proximité, ils **doivent être soumis à un examen ante mortem fait par un médecin vétérinaire**. Les résultats sont ensuite transmis au MAPAQ, qui approuvera ou non l'abattage de ces animaux dans un abattoir de proximité de catégorie générale. Le producteur agricole doit attendre l'approbation du MAPAQ pour expédier ces animaux à l'abattoir.

*** Animaux de réforme :** Animaux élevés pour d'autres fins que la production de viande, notamment pour la reproduction ou la production de lait ou d'œufs.

Les animaux de réforme appartenant à un **consommateur** ou à **l'exploitant de l'abattoir de proximité de catégorie générale** peuvent toutefois être abattus sans avoir été soumis à un examen *ante mortem*, mais uniquement s'ils ne présentent aucune anomalie, telles que celles énumérées à la section **2.1**.

Les animaux d'un producteur agricole qui sont soumis à un examen *ante mortem* dans les sept jours qui précèdent leur abattage peuvent être :

- des animaux de réforme;
- des animaux que le producteur agricole possède depuis moins d'un mois, ou depuis moins de deux semaines pour les espèces dont le temps d'élevage est plus court qu'un mois.
 - Exemples : porcelets de lait, coquelets, poulets de Cornouailles ou pigeonneaux.

À la suite de l'examen *ante mortem*, le Ministère doit donner son approbation en vue de l'abattage.

Certains renseignements sont transmis par le médecin vétérinaire qui effectue l'examen *ante mortem*, et n'ont donc pas à être transmis par le producteur agricole dans la FRA :

- Certains renseignements sur l'état de santé de l'animal
- Certains renseignements sur les médicaments et vaccins administrés à l'animal

Le rôle de l'exploitant de l'abattoir de proximité de catégorie générale dans ce contexte est notamment de s'assurer que l'animal peut être abattu en vue de la vente de la viande par le producteur agricole. L'**Annexe 2** présente le schéma des étapes à suivre.

Pour ce faire, l'exploitant doit **(1)** vérifier l'information présentée dans la FRA, **(2)** vérifier que le MAPAQ a approuvé l'abattage de l'animal pour le producteur agricole lorsque nécessaire (animal de réforme ou animal dont le temps minimal de possession n'est pas atteint), et enfin, **(3)** s'assurer que l'état de santé de l'animal correspond toujours aux renseignements fournis dans les documents.

Voici le détail des étapes que doit suivre l'exploitant.

1. Vérifier la FRA

- **Identification de l'animal ou du lot d'animaux :** Dans le cas où l'animal ou le lot d'animaux est identifié, s'assurer que les numéros d'identification concordent avec ceux déclarés dans la FRA.
 - **S'il s'agit du bon animal**, procéder à l'étape suivante.
 - **S'il ne s'agit pas du bon animal**, refuser de l'abattre en vue de la vente de la viande par le producteur agricole. L'exploitant pourrait toutefois convenir avec le producteur de l'abattre pour approvisionner son propre commerce.
- **Autres risques de contamination :** Vérifier si des risques de salubrité alimentaire ont été identifiés dans la section « *Autres risques de contamination* » et, au besoin, appliquer les mesures nécessaires.
- **Animal de réforme :** Vérifier si la FRA indique qu'il s'agit d'un animal de réforme.
 - S'il s'agit d'un animal de réforme, vérifier qu'un examen *ante mortem* a été fait et que l'approbation du MAPAQ a été reçue.
 - S'il ne s'agit pas d'un animal de réforme, procéder à l'étape suivante.
- **Animal ayant un temps de possession trop court :** Vérifier que le producteur agricole possède l'animal depuis plus d'un mois, ou depuis plus de deux semaines pour les espèces dont le temps d'élevage est plus court qu'un mois.
 - **Si le temps de possession minimal est respecté**, procéder à l'étape suivante.
 - **Si le temps de possession minimal n'est pas respecté**, vérifier qu'un examen *ante mortem* a été effectué et que l'approbation du MAPAQ a été reçue.
- **Animal d'apparence ou de comportement anormaux :** Vérifier si l'animal a une apparence ou un comportement anormaux (consultez la section 2.1 pour savoir ce qui est considéré comme anormal).
 - **Si l'animal a une apparence ou un comportement anormaux**, il ne peut pas être abattu.
 - **Si l'animal n'a pas une apparence ou un comportement anormaux**, il peut être abattu.

2. **Vérifier que l'examen *ante mortem* est approuvé** : Quand un examen *ante mortem* est exigé, l'exploitant doit vérifier que l'abattage a été autorisé par le MAPAQ.
 - Certaines approbations d'abattage, données par le MAPAQ à la suite de l'examen *ante mortem*, peuvent contenir des conditions. L'exploitant de l'abattoir doit vérifier qu'elles sont respectées avant d'abattre l'animal.
 - Durée de validité de l'examen *ante mortem* : L'exploitant de l'abattoir doit vérifier que l'examen *ante mortem* s'est déroulé dans les sept jours qui précèdent l'abattage.
 - **S'il a été fait dans les sept jours précédents**, l'exploitant peut abattre l'animal.
 - **S'il a été fait il y a huit jours ou plus**, l'exploitant ne peut pas abattre l'animal.
3. **S'assurer que l'état de santé de l'animal est toujours le même** que celui décrit dans la FRA ou dans l'examen *ante mortem* approuvé, c'est-à-dire qu'il n'y a eu aucun changement par rapport aux déclarations.
 - **Si l'état de santé est le même**, l'exploitant peut procéder à l'abattage.
 - **Si l'état de santé a changé**, l'exploitant ne peut pas procéder à l'abattage sans réexamen.

Les animaux déclarés aptes à l'abattage à la suite de l'examen *ante mortem* doivent être identifiés par le producteur de manière à être traçables jusqu'à leur envoi à l'abattoir de proximité. L'abattoir doit ensuite s'assurer que la carcasse et les produits carnés peuvent être associés à l'animal dont ils proviennent jusqu'à leur remise au producteur agricole.

5.9 Inspection de l'abattoir de proximité

L'abattoir de proximité n'est pas un abattoir sous inspection permanente, ce qui signifie que l'exploitant peut abattre des animaux en l'absence du personnel du MAPAQ. Toutefois, pour une partie des journées d'abattage, le personnel d'inspection vérifie le respect des bonnes pratiques entourant l'hygiène et la salubrité alimentaires ainsi que la santé et le bien-être des animaux. Le personnel d'inspection, ou toute autre personne autorisée, peut notamment :

- effectuer l'inspection avant et après l'abattage des animaux;
- prélever des échantillons;
- interdire l'abattage;
- saisir ou confisquer des animaux ou des viandes et ordonner leur élimination.

Des inspections régulières sans annonce préalable sont effectuées par le personnel d'inspection. Celui-ci peut se présenter à toute heure raisonnable, selon l'horaire transmis par l'exploitant.

6 Pour en savoir plus

[Manuel des méthodes d'inspection des abattoirs \(PDF 2,57 Mo\)](#)

[Guide de l'exploitant – Retrait du matériel à risque spécifié \(MRS\) des animaux d'espèce bovine dans les abattoirs et les ateliers de coupe de viandes \(PDF 1,12 Mo\)](#)

[Document d'orientation – Règlement sur le transport des animaux](#)

[Permis alimentaires – Quebec.ca](#)

[Lignes directrices concernant l'hygiène et la salubrité des aliments pour les exploitants de marchés publics et de kiosques alimentaires](#)

[Marchés publics – Exigences de commercialisation à l'intention des exploitants agricoles](#)

Communiquez avec nous

Pour toute question relative au permis ou pour nous transmettre des documents :

MAPAQ – Service des permis

✉ permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca



Service des permis

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Pour toute question d'ordre général :

MAPAQ – Service aux clientèles

✉ smsaia@mapaq.gouv.qc.ca



418 380-2130

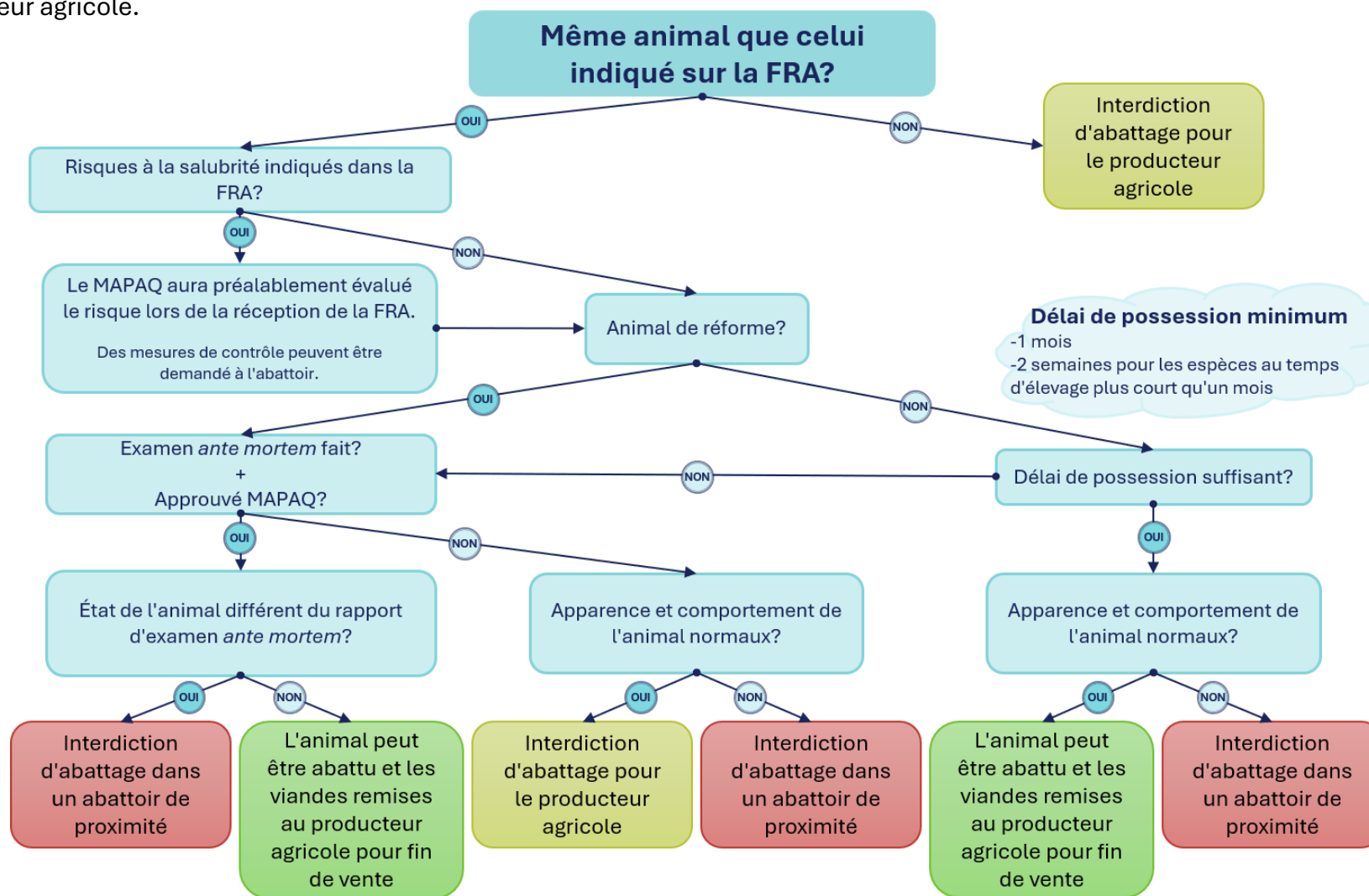
Sans frais : 1 800 463-5023

Annexe 1 – Liste des éléments à surveiller pour la construction et l'aménagement d'un abattoir de proximité de catégorie générale

	Exigences	Abattoir	Ateliers de charcuterie (boucheries)
1	Local d'abattage	x	
2	Cheminement des opérations	x	
3	Chambre froide	x	
4	Réception des animaux	x	
5	Viandes non comestibles + peaux	x	
6	Matériel de nettoyage	x	
7	Salle de toilette + lavabo	x	
8	Machines + entretien	x	
9	Éclairage	x	x
10	Ventilation	x	x
11	Eau potable	x	x
12	Lavage des mains	x	x
13	Eaux usées	x	x
14	Insensibilisation des animaux, contention	x	
15	Suspension pour la saignée	x	
16	Dépouillement de la carcasse	x	
17	Rinçage de la carcasse	x	
18	Inspection des viandes	x	
19	Fente de la carcasse	x	
20	Stérilisation des couteaux	x	
21	Lavage de la tête pour inspection	x	
22	Plumaison de la volaille	x	
23	Épilation du porc	x	

Annexe 2 – Analyse précédant l'abattage d'animaux d'un producteur agricole

L'exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie générale doit faire quelques vérifications à l'arrivée d'animaux appartenant à un producteur agricole.



OPTIONS

Lors d'une **interdiction d'abattage pour le producteur agricole**, celui-ci décide si :

1. L'abattoir de proximité abat l'animal pour vendre les viandes lui-même
2. L'abattoir de proximité abat l'animal pour remettre les viandes au producteur agricole pour sa consommation personnelle uniquement
3. Il repart avec son animal vivant

OPTIONS

Lors d'une **interdiction d'abattage dans un abattoir de proximité**

Les options possibles dépendent de l'état de l'animal. Consultez votre médecin vétérinaire pour savoir si l'animal doit être :

- Abattu dans un abattoir sous inspection permanente
- Euthanasié
- Soigné

Le producteur agricole est responsable des animaux qu'il apporte à l'abattoir.

