

Célébrer l'Aïd al-Adha

Renseignements à l'intention des consommateurs



Le gouvernement du Manitoba reconnaît de nombreuses célébrations culturelles et religieuses, comme l'Aïd al-Adha (l'Aïd), qui rassemblent les gens, et qui comportent souvent le partage de nourriture. Par conséquent, le Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba a été modifié de façon à permettre de suivre les traditions de ces célébrations, et à aider les Manitobains à accéder à de la viande légale aussi rapidement que possible pendant l'Aïd.

Qu'est-ce qui a changé?

Les inspecteurs des viandes du Manitoba peuvent maintenant tenir compte des pratiques religieuses et culturelles en autorisant des dérogations lorsqu'elles peuvent être réalisées de façon sécuritaire.

Le Règlement exige que les produits de viande des abattoirs autorisés de la province soient refroidis à 5 °C avant de pouvoir être vendus aux consommateurs ou expédiés chez les détaillants. Les modifications autoriseront aux inspecteurs d'exempter certains abattoirs et détaillants de cette exigence en ce qui concerne les produits propres à l'Aïd.

Une responsabilité partagée

Les abattoirs s'efforcent de veiller à ce que tout le monde puisse obtenir des services dans un environnement sécuritaire et respectueux. En obtenant votre viande d'un abattoir autorisé du Manitoba, vous posez un geste positif pour protéger la santé et la sécurité de votre famille.

Les services d'inspection des viandes du Manitoba

Les inspecteurs de viandes du Manitoba sont des partenaires importants du système de salubrité des aliments et de bien-être des animaux de la province. Selon la loi, les inspecteurs de viandes de la province travaillent avec les exploitants d'usines de transformation de la viande pour s'assurer que les lois provinciales sur la salubrité des aliments et le bien-être des animaux sont respectées, y compris le transport sans cruauté des animaux. Ils s'assurent que la viande inspectée que vous obtenez pour l'Aïd est sans danger pour vous, votre famille et vos amis. Si les inspecteurs identifient un risque pour la sécurité publique, la salubrité des aliments ou le bien-être des animaux, ils peuvent intervenir dans l'exploitation d'abattage.

Comment puis-je obtenir de la viande inspectée pour l'Aïd?

Au Manitoba, il est illégal d'abattre des animaux destinés à l'alimentation (viande rouge) pour les vendre en dehors des abattoirs autorisés par la province. Vous pouvez obtenir de la viande salubre et inspectée directement d'un abattoir autorisé ou d'un détaillant.

- Les abattoirs autorisés par la province sont des entreprises indépendantes qui offrent des services d'abattage à l'année longue et pendant l'Aïd.
- Des inspecteurs de viandes sont présents dans les abattoirs pour s'assurer que le règlement provincial sur la salubrité des aliments et le bien-être des animaux est respecté.

- Les produits à base de viande obtenus des abattoirs autorisés pour l'Aïd sont inspectés et estampillés, indiquant qu'ils sont approuvés et propres à la consommation.
- Pour vous assurer d'obtenir ce dont vous avez besoin en tant que consommateur ou détaillant, passez votre commande auprès de l'abattoir autorisé le plus près de chez vous, bien avant l'Aïd.

Si, pendant l'Aïd, vous prévoyez obtenir votre viande directement d'un **abattoir autorisé** par la province plutôt que d'un détaillant, procédez de la façon suivante :

- Avant l'Aïd, communiquez avec l'abattoir pour passer votre commande et déterminer l'heure de collecte de la carcasse.
- Renseignez-vous auprès de l'exploitant ou du personnel dès votre arrivée à l'abattoir et suivez les directives de l'exploitant pour recevoir vos produits à base de viande.
- Si vous désirez effectuer un abattage rituel afin de remplir vos obligations religieuses, vous pouvez le faire auprès d'animaux étourdis et inconscients dans un abattoir autorisé; pour ce faire, vous devez en informer l'exploitant de l'abattoir à l'avance et prendre les dispositions nécessaires pour porter des vêtements sanitaires et de sécurité appropriés. Cela comprend des vêtements propres ou un sarrau de laboratoire pour couvrir les vêtements, un casque de protection et des chaussures fermées. (Les politiques et les ordonnances de santé publique relatives à la COVID-19 peuvent être en vigueur.)
- Adressez toute question à l'exploitant de l'abattoir.

Si, pendant l'Aïd, vous prévoyez obtenir votre viande directement d'un **détaillant autorisé** par la province plutôt que d'un abattoir, procédez de la façon suivante :

- Avant l'Aïd, communiquez avec le détaillant pour passer votre commande et déterminer l'heure de collecte de la carcasse.

Y a-t-il un risque lié à la salubrité des aliments?

Les produits à base de viande doivent être réfrigérés. Cependant, des exemptions sont accordées pendant l'Aïd si vous souhaitez sortir les produits à base de viande de l'abattoir avant qu'ils n'aient été refroidis à 5 °C.

Des pratiques de refroidissement ont été instituées pour limiter la croissance de microorganismes, y compris les agents pathogènes. Par conséquent, le transport de la viande avant la réfrigération peut accroître le risque d'une maladie d'origine alimentaire. Toutefois, durant les deux jours et demi de l'Aïd, le temps qui s'écoule entre l'abattage de l'animal et la préparation et la consommation de la viande est court, ce qui réduit considérablement les risques liés à la salubrité des aliments.

Nous vous encourageons à suivre les étapes suivantes pour maximiser la sécurité du produit à base de viande que vous achetez d'un abattoir autorisé qui n'a pas satisfait aux exigences de refroidissement.

Liste des abattoirs autorisés qui fournissent des services pendant l'Aïd

Pour une liste des abattoirs autorisés au Manitoba, veuillez consulter les [Abattoirs provinciaux](#).

Manutention et transport des produits à base de viande provenant d'un abattoir autorisé

N'oubliez pas que cette viande n'a pas été réfrigérée à l'abattoir. Suivez ces pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments :

- Assurez-vous que vos produits à base de viande sont bien emballés afin d'éviter toute contamination.
- Utilisez une glacière portable propre et des sacs de glace ou des blocs réfrigérants lorsque vous transportez des produits à base de viande.
- Réduisez au minimum le temps pendant lequel les produits à base de viande sont laissés dans la zone de température dangereuse : 5 °C (41 °F) à 60 °C (140 °F).
- Réfrigérez la viande dès que vous arrivez chez vous, jusqu'à ce qu'il soit temps de la faire cuire.
- Nettoyez soigneusement toutes les surfaces qui entrent en contact avec la viande crue.
- Faites cuire la viande à une température interne d'au moins 71 °C ou 160 °F.

Pour en savoir plus, communiquez avec [la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments](#).