

Célébrer l'Aïd al-Adha

Renseignements à l'intention des détaillants



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.

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.

Renseignements à l'intention des détaillants

Suivez ces étapes lorsque vous transportez de la viande à plus de 5 °C depuis un abattoir :

- Transportez les produits à base de viande dans des conditions de réfrigération continue.
- Assurez-vous que la température de surface des produits à base de viande est maintenue ou réduite pendant le transport.
- Assurez-vous que les produits à base de viande achetés dans les abattoirs au nom des clients pour l'Aïd sont vendus qu'à eux, c'est-à-dire que les carcasses sont étiquetées pour le client qui doit les recevoir.
- Le produit à base de viande qui n'est pas acheté pour un client particulier pour l'Aïd doit atteindre une température interne de 5 °C avant d'être vendue.

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