

Abattage rituel pratiqué en vue de la production de viande cachère ou halal
Bureau du médecin-hygiéniste en chef
Énoncé de position, avril 2012

Le Bureau du médecin-hygiéniste en chef appuie les mesures favorisant des modes de vie sains. Cela comprend notamment l'appui et l'élaboration d'une politique de production d'aliments sains et sécuritaires, en quantité suffisante pour assurer la santé de tous les Néo-Brunswickois.

Avant de rédiger le présent énoncé, le Bureau du médecin-hygiéniste en chef a réalisé un examen des politiques en vigueur au Canada et s'est entretenu avec des membres des communautés musulmanes et juives, afin de bien comprendre leurs besoins.

Ce document a deux objectifs : informer les exploitants d'abattoirs sur la façon d'appuyer les communautés qui souhaitent obtenir de la viande halal ou cachère par l'abattage rituel d'animaux et les aviser des pratiques autorisées et interdites dans les fermes en matière d'abattage d'animaux destinés à une consommation humaine.

Conformément à l'article 14 de la *Loi sur la santé publique* : « Tout titulaire d'une licence d'exploitation de locaux destinés aux aliments doit s'assurer que les aliments qui sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manutentionnés ou exposés dans les locaux le sont dans des conditions sanitaires. »

Abattoirs :

Le Bureau du médecin-hygiéniste en chef tient à informer les exploitants d'abattoirs qu'ils peuvent permettre l'abattage rituel en autorisant ce qui suit :

- permettre la présence d'un représentant d'une communauté juive ou musulmane pour prononcer une bénédiction;
- permettre à cette personne de couper la veine jugulaire;
- veiller à ce que le reste du processus (nettoyage et éviscération) soit effectué par un employé de l'abattoir, conformément aux pratiques d'hygiène habituelles;
- si le représentant de la communauté religieuse doit participer au processus, s'assurer qu'il a reçu une formation donnée par le personnel de l'abattoir et qu'il suit les modalités établies et répondant aux exigences réglementaires;
- une fois les organes retirés, permettre au représentant de la communauté religieuse, s'il le souhaite, d'entrer dans la zone réservée à l'abattage aux fins d'inspection, et ce, à condition qu'il respecte les mesures d'hygiène établies, comme le lavage des mains et le port de gants.

Le Bureau du médecin-hygiéniste en chef reconnaît que les exploitants d'abattoirs peuvent en outre imposer leurs propres règlements afin d'assurer la sécurité des employés, y compris en ce qui concerne la taille des animaux pouvant être abattus sans mesures d'étourdissement et le type d'équipement requis pour permettre l'abattage rituel.

Fermes :

Conformément au paragraphe 12(1) de la *Loi sur la santé publique* : « Nul ne peut exploiter des locaux destinés aux aliments [un abattoir] sans être titulaire d'une licence délivrée conformément à la présente loi et aux règlements. » Parmi les locaux destinés aux aliments, on compte les édifices ou les terres où des animaux sont abattus en vue de la production de nourriture destinée à la consommation humaine.

Conformément à l'alinéa 3(1*i*) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*, le propriétaire d'une ferme n'est toutefois pas tenu de posséder une licence d'exploitation de locaux destinés aux aliments : « Le présent règlement ne s'applique pas à ... l'endroit sur une ferme [où] on abat des animaux de boucherie pour l'usage exclusif de l'agriculteur. »

Par conséquent, les animaux destinés à la consommation par le grand public ne doivent pas être abattus sur une ferme. La viande produite sur ces lieux ne peut être consommée que par l'exploitant de la ferme et sa famille.

Le Bureau du médecin-hygiéniste en chef espère que le présent document fournit des éclaircissements en matière d'autorisation légale et de pratiques permises au Nouveau-Brunswick. Il espère en outre qu'il ouvrira le dialogue entre les membres des communautés concernées et les exploitants d'abattoirs autorisés dans le but d'améliorer l'approvisionnement en produits cachers et halal au Nouveau-Brunswick.