



## Chirurgies mineures

(Voir la section *Fournitures médicales: utilisation et entreposage* du *Manuel du producteur*.)

Afin de s'assurer d'éliminer complètement les abcès et l'arthrite, les travailleurs des usines de transformation doivent aussi parer des parties de viande qui autrement seraient comestibles. Durant le processus de parage, les travailleurs courent le risque de ne pas retirer toute la viande contaminée ou de contaminer la viande des carcasses adjacentes. On a démontré que les outils utilisés pour effectuer des procédures systématiques à la ferme contribuaient à générer des abcès et de l'arthrite.

- 15.** Est-ce que les pinces utilisées pour couper les canines des porcelets sont bien aiguisées afin que la dent soit cisailée parallèlement à la gencive plutôt que de se briser en éclats dans la limite gingivale?

Oui  Non

- 16.** Est-ce que les instruments utilisés pour encocher les oreilles, couper la queue, effectuer une castration et les tatouages sont en bon état de propreté et bien aiguisés?

Oui  Non

Ces deux questions ne sont pas des exigences du programme, mais elles ont trait à des préoccupations de salubrité des aliments produits. L'entretien négligé de ces instruments peut causer le transfert de microorganismes d'un animal à l'autre ou une détérioration des tissus, suivie de l'infection de ceux-ci. Dans les deux cas, cela peut provoquer l'enflure des articulations ou la formation d'abcès qui exigent des soins ou entraînent des pertes (un parage excessif) à l'abattoir. Les instruments mal entretenus peuvent aussi transmettre des bactéries, comme les *salmonelles*, d'un porc infecté à un porc sain.