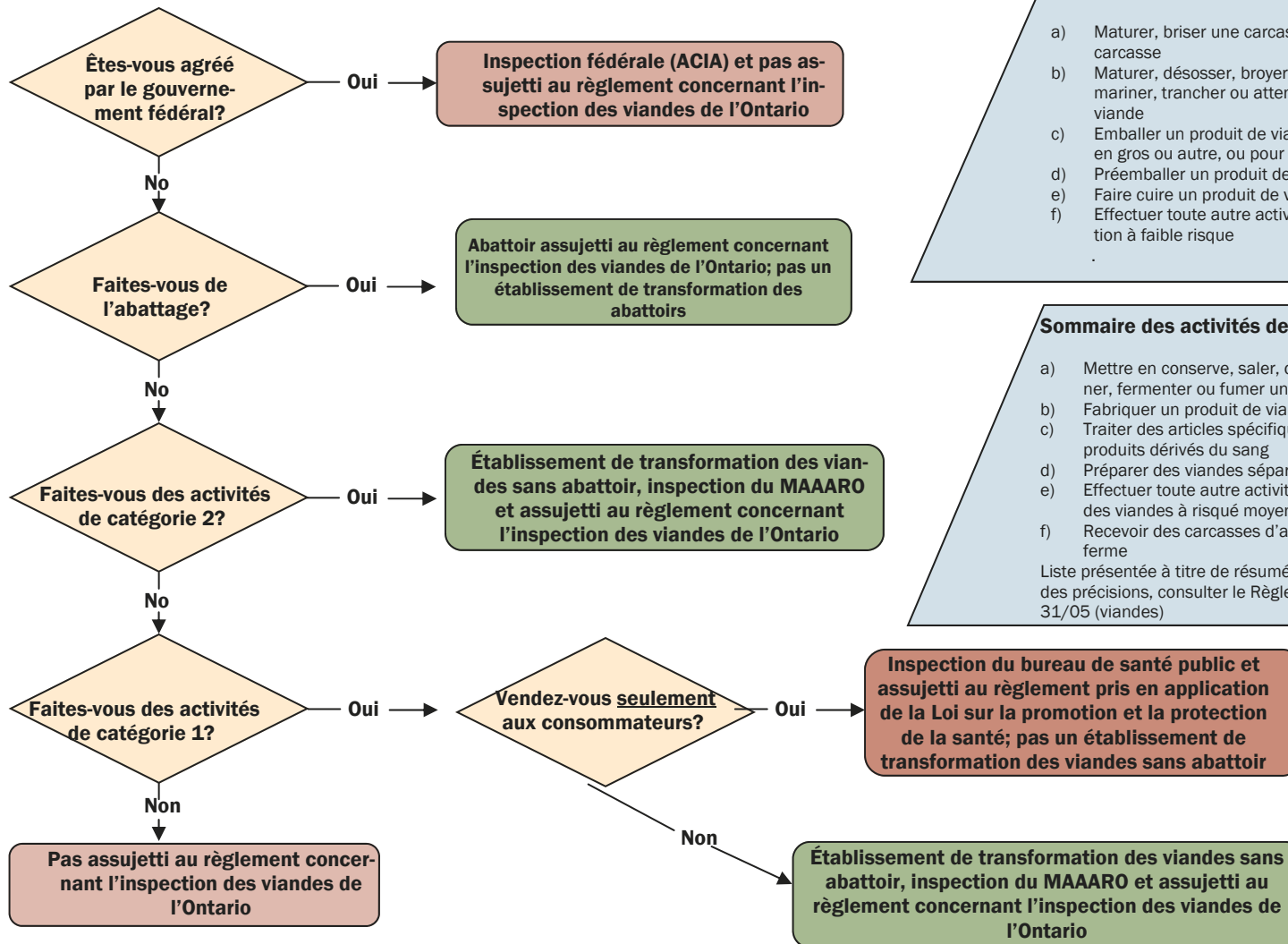


# OÙ SE PLACE MON ENTREPRISE?



## Sommaire des activités de catégorie 1:

- a) Maturer, briser une carcasse ou une partie de carcasse
- b) Maturer, désosser, broyer, couper, fabriquer, mariner, trancher ou attendrir un produit de viande
- c) Emballer un produit de viande pour la vente en gros ou autre, ou pour la distribution
- d) Préemballer un produit de viande
- e) Faire cuire un produit de viande prêt à servir
- f) Effectuer toute autre activité de transformation à faible risque

## Sommaire des activités de catégorie 2:

- a) Mettre en conserve, saler, déshydrater, émulsionner, fermenter ou fumer un produit de viande
- b) Fabriquer un produit de viande prêt à servir
- c) Traiter des articles spécifiques tels que tripes et produits dérivés du sang
- d) Préparer des viandes séparées mécaniquement
- e) Effectuer toute autre activité de transformation des viandes à risqué moyen ou élevé
- f) Recevoir des carcasses d'animaux abattus à la ferme

Liste présentée à titre de résumé uniquement. Pour des précisions, consulter le Règlement de l'Ontario 31/05 (viandes)