

En arrivant dans les chambres, les cadavres bons pour l'exportation sont classés et séparés en « bon pour réfrigérée » et « bon pour congelée ».

Après douze heures, les viandes, maintenues dans les chambres à une température de 30° F. (—1° C.), passent aux divers compartiments où les moitiés sont divisées en quartiers; ceux-ci sont revêtus d'un sac en tissu de coton portant la marque de l'établissement et celle de l'inspection sanitaire.

CATÉGORIE 3.

Outre la surveillance du Gouvernement, le contrôle du transport se fait par les inspecteurs techniques des compagnies d'assurance, qui, avant d'autoriser le chargement, revisent toutes les installations et machines, les conditions hygiéniques des locaux, l'état des matériaux isolants dont sont faites les parois des chambres, etc. En outre, chaque chambre à « Chilled » est pourvue d'un enregistreur automatique de température pendant toute la traversée.

Les chambres frigorifiques des vapeurs sont désinfectées et maintenues à 25° F. (—3,9° C.) avant de recevoir la viande; la température s'y élève à 29° F. (—1,7° C.) par l'introduction de la viande; cette même température est maintenue durant tout le voyage. Les viandes, avant de quitter les chambres des fabriques, sont inspectées, quant à leur température interne, qui devra toujours être inférieure à 31° F. pour la réfrigérée et entre 6° et 12° F. (—2° et —6° C.) pour la congelée.