

*Service d'utilisation du lait.*—Le travail de ce service consiste à encourager la consommation de produits laitiers en faisant ressortir la valeur du lait et de ses dérivés dans l'alimentation.

Les activités de la branche des produits laitiers et des entrepôts frigorifiques ont pour effet de faciliter le contact avec les manufacturiers et trafiquants dans les produits laitiers plutôt que d'amener les officiers en contact direct avec les fermiers, mais tout le travail de la branche a pour but d'assister le fermier.

*Branche de la santé animale.*—Le branche de la santé animale constitue l'organisation vétérinaire sanitaire du Dominion avec un personnel d'environ 560 employés à temps entier. Ses quartiers généraux sont à Ottawa et la branche a des bureaux dans chaque province, à la tête de chacun desquels se trouvent des vétérinaires. Il y a trois divisions: celle des maladies contagieuses, de l'inspection des viandes et de la pathologie.

Cette branche a pour fonction essentielle de protéger l'industrie animale et de faciliter le commerce d'exportation; elle s'occupe de vulgarisation éducationnelle, de recherches et de réglementation. Par la coordination et la collaboration des trois divisions de cette organisation, les bestiaux canadiens n'ont pas été exposés aux épizooties depuis plusieurs années et l'industrie animale du Dominion a été protégée adéquatement contre l'invasion des épidémies étrangères. Les maladies les plus sérieuses, telles que la peste animale, la pleuropneumonie contagieuse et l'aphte, n'ont jamais été constatées dans les troupeaux canadiens.

La vigoureuse santé des bestiaux canadiens a permis au personnel de vétérinaires de concentrer ses efforts sur le contrôle de la tuberculose bovine et ce travail a déjà été couronné d'un grand succès.

La loi des maladies contagieuses des animaux et les règlements posés en vertu de cette loi fournissent toute l'autorité nécessaire à la protection des bestiaux du pays contre les maladies ayant une tendance à prendre des proportions épizootiques, non seulement en les protégeant contre leur entrée au pays, mais en prévenant la propagation de l'infection chaque fois que sa présence est constatée dans les troupeaux canadiens.

En vertu de la loi des conserves de viandes et de produits alimentaires, des règlements sévères sont appliqués à toutes les exportations et importations interprovinciales de viande et de produits alimentaires aussi bien qu'à tous ceux qui peuvent être importés de l'étranger. L'abatage des animaux et la préparation et la manutention de la viande et des produits de la viande dans les abattoirs s'occupant de commerce interprovincial ou d'exportation sont sous une surveillance constante par des vétérinaires à temps entier, stationnés aux établissements mêmes, qui y maintiennent un système d'inspection avant et après l'abatage. Ce service a pour but d'empêcher la viande malade ou autrement dangereuse d'entrer dans les chenaux de la consommation, d'assurer que la préparation et la manutention de ces produits est conforme aux vues sanitaires modernes, de prévenir l'emploi de teintures, de préservatifs et de substances chimiques dangereuses, d'assurer l'étiquetage correct et honnête, de bien voir à ce que les viandes et leurs produits soient sains et absolument propres à la consommation humaine.

La division pathologique a pour mission d'enquêter sur les problèmes de nature spéciale et de faire des recherches, de surveiller la fabrication de produits biologiques et d'agents diagnostiques et de fournir des services généraux de laboratoire. Il y a des laboratoires à Hull, Qué., à la ferme expérimentale centrale d'Ottawa, à Lethbridge, Alberta, et à Saanichton, C.B.