

**FOR PUBLIC ENGAGEMENT PURPOSES ONLY**

**PUBLIC HEALTH ACT**

**PROPOSED FOOD ESTABLISHMENT  
SAFETY REGULATIONS, amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under section 50 of the *Public Health Act* and every enabling power, orders as follows:

**1. The *Food Establishment Safety Regulations*, established by regulation numbered R-097-2009, are amended by these regulations.**

**2. Section 1 is amended by adding the following definitions in alphabetical order:**

"meat" means any of the following, in primary or processed form, intended for human consumption:

- (a) the flesh of, or any other thing harvested from the carcass of, an animal,
- (b) any product of the flesh or other harvested thing referred to in paragraph (a); (*viande*)

"meat processing premises" means premises where animals are slaughtered, and includes livestock areas and any portions of those premises where animals, carcasses or meat is handled; (*établissement de transformation des viandes*)

"Meat Safety Standards" means the *Northwest Territories Meat Processing Safety Standards* adopted under subsection 18(1) of the *Meat Processing Safety Regulations*; (*Normes*)

"uninspected", in respect of a carcass or meat, means that neither an ante-mortem inspection nor a post-mortem inspection was performed on the animal or carcass from which the carcass or meat was derived or harvested, under

- (a) the *Meat Processing Safety Regulations*, or
- (b) the *Safe Food for Canadians Regulations* made under the *Safe Food for Canadians Act* (Canada); (*non inspectée*)

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE**

**PROJET DE RÈGLEMENT SUR LA SÉCURITÉ  
DANS LES ÉTABLISSEMENTS  
ALIMENTAIRES—Modification**

Le commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu de l'article 50 de la *Loi sur la santé publique* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

**1. Le *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*, pris par le règlement n° R-097-2009, est modifié par le présent règlement.**

**2. L'article 1 est modifié par insertion des définitions suivantes, selon l'ordre alphabétique :**

«établissement de transformation des viandes» Établissement où les animaux sont abattus, y compris les aires pour le bétail et les parties de ces lieux où les animaux, les carcasses ou la viande sont manipulés. (*meat processing premises*)

«non inspectée» Se dit à l'égard d'une carcasse ou de la viande lorsque ni l'inspection ante mortem ni l'inspection post mortem n'a été effectuée sur l'animal ou la carcasse dont provient la carcasse ou la viande, ou dont la carcasse ou la viande est issue, en vertu, selon le cas :

- a) du *Règlement sur les mesures de salubrité pour la transformation de la viande*;
- b) du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* pris en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada). (*uninspected*)

«Normes» Les *Normes sur les mesures de salubrité pour la transformation des viandes* adoptées en vertu du paragraphe 18(1) du *Règlement sur les mesures de salubrité pour la transformation de la viande*. (*Meat Safety Standards*)

«viande» L'un des produits suivants, sous sa forme primaire ou transformée, destiné à la consommation humaine :

- a) la chair d'un animal, ou toute autre chose récoltée de la carcasse d'un animal;

- b) tout produit de la chair ou de toute autre chose visée à l'alinéa a). (*meat*)

**3. Section 30 is repealed and the following is substituted:**

Sources of Food

30. Subject to any federal legislation, an operator shall ensure that all food in a food establishment is obtained from a source that is subject to inspection by the Government of Canada, a government of a province or territory, or an agency of one of them.

Wild Fish and Game

30.1. Notwithstanding section 30, wild fish or game may be handled in a food establishment if the fish or game

- (a) is legally harvested in the Northwest Territories; and
- (b) is legally obtained by the operator.

Control of Meat

30.2. Subject to any federal legislation, an operator shall ensure that all carcasses and meat in a food establishment

- (a) are, subject to section 30.3, inspected by the Government of Canada, a government of a province or territory, or an agency of one of them; and
- (b) are obtained from a source that is subject to inspection by that entity.

Food Establishments Handling  
Uninspected Meat

30.3. (1) In this section and in section 30.4, "animal" means a domesticated animal, the meat of which is intended to be used for human consumption, and includes

- (a) chickens, turkeys, ducks, geese or other birds that are domesticated; and
- (b) wildlife that is domesticated.

(2) In this section, "licensed meat processing premises" means a meat processing premises that is operated under a meat processing premises licence issued under the *Meat Processing Safety Regulations*.

**3. L'article 30 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

Source alimentaire

30. Sous réserve de toute loi fédérale, l'exploitant veille à ce que les aliments utilisés dans l'établissement alimentaire proviennent d'une source assujettie à une inspection par le gouvernement du Canada, par le gouvernement d'une province ou d'un territoire, ou par un organisme de l'un de ceux-ci.

Poissons sauvages et gibiers

30.1. Malgré l'article 30, les poissons sauvages ou le gibier peuvent être manipulés dans un établissement alimentaire s'ils sont, à la fois :

- a) légalement pris aux Territoires du Nord-Ouest;
- b) légalement obtenus par l'exploitant.

Inspection de la viande

30.2. Sous réserve de toute loi fédérale, l'exploitant veille à ce que les carcasses et la viande dans un établissement alimentaire, à la fois :

- a) sous réserve de l'article 30.3, soient inspectées par le gouvernement du Canada, par le gouvernement d'une province ou d'un territoire, ou par un organisme de l'un de ceux-ci;
- b) proviennent d'une source assujettie à une inspection par cette entité.

Manipulation de la viande non inspectée par un  
établissement alimentaire

30.3. (1) Dans le présent article et à l'article 30.4, «animal» s'entend de tout animal domestiqué, dont la viande est destinée à la consommation humaine, notamment :

- a) les poulets, dindes, canards, oies ou autres oiseaux domestiqués;
- b) les animaux sauvages domestiqués.

(2) Dans le présent article, «établissement de transformation des viandes agréé» s'entend de l'établissement de transformation des viandes exploité en vertu d'un permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes délivré en vertu du

*Règlement sur les mesures de salubrité pour la transformation de la viande.*

(3) Uninspected carcasses or meat may be handled in a food establishment if

- (a) the animal was slaughtered in a licensed meat processing premises; and
- (b) the operator complies with applicable notification requirements respecting uninspected meat under this section.

(4) If a food establishment serves uninspected meat, the operator shall ensure that patrons are notified of the use of uninspected meat by one or both of the following methods, as required by the Chief Public Health Officer:

- (a) by giving patrons a conspicuous notice in writing, in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer,
  - (i) indicating that meat served by the food establishment may not be government inspected, or
  - (ii) identifying each food item served in the food establishment that may contain uninspected meat;
- (b) by posting a sign, in a form approved by the Chief Public Health Officer, in a conspicuous manner in each room or place where food is served, displaying the following statement:

"Meat served in this food establishment may not be government inspected"

(5) If a food establishment sells or distributes uninspected meat by way of a take-out or delivery service, the operator shall ensure that users of the service are given conspicuous notice in writing, in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer,

- (a) indicating that meat sold or distributed by the food establishment may not be government inspected; or
- (b) identifying each food item sold or distributed by the food establishment that may contain uninspected meat.

(3) Les carcasses ou la viande non inspectées peuvent être manipulées dans un établissement alimentaire si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu dans un établissement de transformation des viandes agréé;
- b) l'exploitant respecte les exigences applicables en matière de notification concernant la viande non inspectée en vertu du présent article.

(4) Si l'établissement alimentaire sert de la viande non inspectée, l'exploitant veille à ce que les clients en soient avisés par au moins l'une des manières suivantes, selon ce qu'exige l'administrateur en chef de la santé publique :

- a) en donnant aux clients un avis écrit visible, en la forme ou selon les modalités approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique, selon le cas :
  - (i) informant qu'il est possible que la viande servie dans l'établissement alimentaire n'ait pas été inspectée par le gouvernement,
  - (ii) identifiant chaque aliment servi dans l'établissement alimentaire pouvant contenir de la viande non inspectée;
- b) en plaçant une affiche en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique bien en vue dans chaque salle ou endroit où les aliments sont servis et sur laquelle figure l'énoncé suivant :

«Il est possible que la viande servie dans cet établissement alimentaire n'ait pas été inspectée par le gouvernement»

(5) Si l'établissement alimentaire vend ou distribue de la viande non inspectée par un service de mets à emporter ou de livraison, l'exploitant veille à ce que soit donné aux utilisateurs du service un avis écrit bien visible, en la forme ou selon les modalités approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique, selon le cas :

- a) informant qu'il est possible que la viande vendue ou distribuée par l'établissement alimentaire n'ait pas été inspectée par le gouvernement;
- b) identifiant chaque aliment vendu ou distribué par l'établissement alimentaire pouvant contenir de la viande non

inspectée.

- (6) A written notice or statement displayed on a sign under this section must
- (a) be legible;
  - (b) be in type of a sufficient size that ensures the notice or statement can be easily read; and
  - (c) meet any other requirements set out in the *Meat Safety Standards*.

#### Meat Labelling and Notification Requirements

30.4. (1) In this section, "prepared meat product" means

- (a) meat that is ground, pickled, smoked, cooked, fermented or dehydrated; or
- (b) a meat product that contains any ingredient other than meat.

(2) An operator who purchases or receives a carcass or meat from an animal that was slaughtered in a meat processing premises within the Northwest Territories for handling in their food establishment shall not sell or distribute the meat or a prepared meat product derived from the meat except as provided by this section.

(3) Where an operator referred to in subsection (2) purchases or receives a carcass or meat in a package, they shall ensure that

- (a) written records are made of the following, as applicable:
  - (i) the information contained on the label under subsection 57(4) or 58(6) of the *Meat Processing Safety Regulations*,
  - (ii) the information contained on the label under subsection (6) of this section; and
- (b) the records under paragraph (a) are
  - (i) kept for a period of not less than one year from when they are made, and
  - (ii) submitted to the Chief Public Health Officer on request.

(4) Where

- (a) the package referred to in subsection (3) is

(6) L'avis écrit ou l'énoncé figurant sur une affiche doit, à la fois :

- a) être lisible;
- b) être en caractère de taille suffisant pour assurer que l'avis ou l'énoncé puisse être facile à lire;
- c) répondre aux autres critères prévus aux Normes.

#### Exigences d'étiquetage de la viande et de notification

30.4. (1) Dans le présent article, «produit de viande préparé» s'entend, selon le cas :

- a) de la viande hachée, marinée, fumée, cuite, fermentée ou déshydratée;
- b) d'un produit de viande qui contient tout ingrédient autre que de la viande.

(2) Il est interdit à l'exploitant qui achète ou reçoit une carcasse ou de la viande d'un animal abattu dans un établissement de transformation des viandes aux Territoires du Nord-Ouest en vue de sa transformation dans son établissement alimentaire de vendre ou distribuer la viande ou le produit de viande préparé qui provient de celle-ci, sauf disposition contraire du présent article.

(3) Lorsqu'il achète ou reçoit une carcasse ou de la viande dans un emballage, l'exploitant visé au paragraphe (2) veille, à la fois :

- a) à consigner dans un registre les renseignements suivants, s'il y a lieu :
  - (i) les renseignements figurant sur l'étiquette au titre du paragraphe 57(4) ou 58(6) du *Règlement sur les mesures de salubrité pour la transformation de la viande*,
  - (ii) les renseignements figurant sur l'étiquette au titre du paragraphe (6) du présent article;
- b) à ce que le registre visé à l'alinéa a) soit, à la fois :
  - (i) conservé pour une période d'au moins un an de sa préparation,
  - (ii) remis, sur demande, à l'administrateur en chef de la santé publique.

(4) Le revendeur veille à ce que l'emballage original ne soit pas réutilisé dans les cas suivants :

removed prior to sale or distribution so the carcass or meat can be further processed, or for any other reason, and

- (b) the meat or prepared meat product to be sold or distributed is repackaged for sale or distribution,

an operator shall ensure that the original package is not reused.

(5) Where an operator referred to in subsection (2) purchases or receives a carcass or meat that is not packaged, they shall ensure that

- (a) written records are made of the following, as applicable:
  - (i) the information received under subsection 57(5) or 58(7) of the *Meat Processing Safety Regulations*,
  - (ii) the information received under subsection (7) of this section; and
- (b) the records under paragraph (a) are
  - (i) kept for a period of not less than one year from when they are made, and
  - (ii) submitted to the Chief Public Health Officer on request.

(6) Where an operator referred to in subsection (2) packages or repackages a prepared meat product or other meat for sale or distribution, they shall ensure that the package is labelled with all of the following information:

- (a) a description of the product or meat;
- (b) the net weight of the product or meat;
- (c) the name and address of, and permit number for, the food establishment in which the product or meat was packaged, repackaged or last processed;
- (d) the date when the product or meat was packaged, repackaged or last processed;
- (e) in the case of a prepared meat product, the ingredients in the product;
- (f) if the meat or meat contained in the product is uninspected, the following statements:

"Not Government Inspected | Non inspecté par le gouvernement"

- (g) any other information required under the *Meat Safety Standards* or by the Chief

- a) l'emballage visé au paragraphe (3) est retiré avant la vente ou la distribution pour que la carcasse ou la viande subisse une transformation ultérieure, ou pour tout autre motif;

- b) la viande ou le produit de viande préparé qui sera vendu ou distribué est remballé à cette fin.

(5) Lorsqu'il achète ou reçoit une carcasse ou de la viande non emballée, l'exploitant visé au paragraphe (2) veille, à la fois :

- a) à consigner dans un registre les renseignements suivants, s'il y a lieu :
  - (i) les renseignements reçus en vertu du paragraphe 57(5) ou 58(7) du *Règlement sur les mesures de salubrité pour la transformation de la viande*,
  - (ii) les renseignements reçus en vertu du paragraphe (7) du présent article;
- b) à ce que le registre visé à l'alinéa a) soit, à la fois :
  - (i) conservé pour une période d'au moins un an de sa préparation,
  - (ii) remis, sur demande, à l'administrateur en chef de la santé publique.

(6) Lorsqu'il emballe ou remballé un produit de viande préparé ou toute autre viande pour la vente ou la distribution, l'exploitant visé au paragraphe (2) veille à ce que l'emballage soit étiqueté de façon à porter les renseignements suivants :

- a) une description du produit de viande préparé ou de la viande;
- b) le poids net du produit de viande préparé ou de la viande;
- c) le nom et l'adresse, et le numéro de permis, de l'établissement alimentaire dans lequel le produit de viande préparé ou la viande a été emballé, remballé ou a subi la dernière transformation;
- d) la date à laquelle le produit de viande préparé ou la viande a été emballé, remballé ou a subi la dernière transformation;
- e) dans le cas d'un produit de viande préparé, les ingrédients utilisés dans ce produit;
- f) si la viande ou la viande contenue dans le produit de viande préparé n'a pas fait l'objet d'une inspection, les énoncés

Public Health Officer.

suivants :

«Not Government Inspected | Non inspecté par le gouvernement»

- g) tout autre renseignement exigé par les Normes ou par l'administrateur en chef de la santé publique.

(7) Where an operator referred to in subsection (2) does not package or repackage a prepared meat product or other meat for sale or distribution, they shall ensure that the person who purchases or receives the product or meat is given, in writing, all of the following information:

- (a) all of the information required under paragraphs (6)(a) to (e) and (g), as applicable;
- (b) if the meat or meat contained in the product is uninspected, a statement that the meat or meat contained in the product is not government inspected, in English and French.

(8) Information contained on a label or given in writing under this section must

- (a) be legible;
- (b) be in type of a sufficient size that ensures the information can be easily read; and
- (c) meet any other requirements set out in the *Meat Safety Standards*.

**4. These regulations come into force XXX, 2024.**

Dated , 2024.

(7) Lorsqu'il n'emballé pas ou ne remballé pas le produit de viande préparé ou la viande pour la vente ou la distribution, l'exploitant visé au paragraphe (2) veille à ce que soit donné, par écrit, à la personne qui achète ou reçoit le produit de viande préparé ou la viande, les renseignements suivants :

- a) tous les renseignements exigés en vertu des alinéas (6)a) à e) et g), s'il y a lieu;
- b) si la viande ou la viande contenue dans le produit de viande préparé n'a pas fait l'objet d'une inspection, un énoncé, en anglais et en français, à l'effet que la viande ou la viande contenue dans le produit n'a pas été inspectée par le gouvernement.

(8) Les renseignements figurant sur une étiquette ou donnés par écrit en vertu du présent article, à la fois :

- a) sont lisibles;
- b) sont en caractère de taille suffisante pour assurer qu'ils puissent être faciles à lire;
- c) répondent aux autres critères prévus aux Normes.

**4. Le présent règlement entre en vigueur le XXX 2024.**

Fait le 2024.

Margaret Thom  
Commissioner of the Northwest Territories  
Commissaire des Territoires du Nord-Ouest