

FOR PUBLIC ENGAGEMENT PURPOSES ONLY

PUBLIC HEALTH ACT

PROPOSED MEAT PROCESSING SAFETY REGULATIONS

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under sections 50 and 51 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the *Meat Processing Safety Regulations*.

Interpretation and Application

1. (1) In these regulations,

"Act" means the *Public Health Act*; (*loi*)

"animal" means, except in subsection 44(1) and section 45, 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; (*animal*)

"ante-mortem inspection" means an ante-mortem inspection, performed by the Chief Public Health Officer, of an animal to be slaughtered in a meat processing premises; (*inspection ante mortem*)

"carcass" includes a part of a carcass; (*carcasse*)

"condemned", in respect of an animal, a carcass or meat, means determined by the Chief Public Health Officer to be contaminated or otherwise unfit for human or animal consumption; (*condamné*)

"contamination" means exposure to conditions that permit or may permit

- (a) the introduction of foreign matter, including filth, a poisonous substance or pests,
- (b) the introduction or multiplication of disease-causing micro-organisms or parasites,

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

PROJET DE RÈGLEMENT SUR LES MESURES DE SALUBRITÉ POUR LA TRANSFORMATION DE LA VIANDE

Le commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu des articles 50 et 51 de la *Loi sur la santé publique* et de tout pouvoir habilitant, prend le *Règlement sur les mesures de salubrité pour la transformation de la viande*.

Définitions et champ d'application

1. (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

«abattage» Abattage pour fins de transformation de la viande d'animal en nourriture destinée à la consommation humaine. (*slaughter*)

«aire d'abattage» Salle ou aire d'un établissement de transformation des viandes où les animaux sont abattus et habillés. (*slaughter area*)

«aire d'entreposage» Aire d'un établissement de transformation des viandes où les carcasses sont entreposées. (*storage area*)

«aire pour le bétail» Salle ou enclos d'un établissement de transformation des viandes où les animaux sont reçus et confinés avant l'abattage. (*livestock area*)

«animal» Sauf au paragraphe 44(1) et à l'article 45, un 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. (*animal*)

«animaux sauvages»

- a) Toutes les espèces de vertébrés qui se trouvent naturellement à l'état sauvage aux Territoires du Nord-Ouest, et

- (c) the introduction or production of toxins, or
- (d) the introduction of any other substance that might render meat unfit for human consumption; (*contamination*)

"food establishment permit" means a permit to operate a food establishment issued under section 9 of the *Food Establishment Safety Regulations* or renewed under section 12 of those regulations; (*permis d'établissement alimentaire*)

"handle", in relation to a carcass or meat, includes processing, preparing, packaging, storing, displaying, transporting, offering for sale, selling or other handling; (*manipuler*)

"held", in respect of an animal, a carcass or meat, means detained for examination or inspection under these regulations by the Chief Public Health Officer; (*retenu*)

"inedible", in respect of a carcass or meat, means determined by the Chief Public Health Officer to be contaminated or otherwise unfit for human consumption but suitable for use for animal food; (*non comestible*)

"inspection label" means a label that the Chief Public Health Officer or a meat processing premises worker authorized by them applies to a carcass, to meat or to its container, to indicate that the carcass or meat

- (a) has been inspected,
- (b) is not contaminated, and
- (c) is fit for human consumption;

(*étiquette d'inspection*)

"licence" means a meat processing premises licence issued under subsection 16(1) or renewed under subsection 19(1); (*permis*)

"licensed meat processing premises" means a meat processing premises operated under a licence; (*établissement de transformation des viandes agréé*)

"livestock area" means the yards or pens of a meat processing premises where animals are received and contained before slaughter; (*aire pour le bétail*)

"maintenance program" means a maintenance program developed under subsection 28(1); (*programme d'entretien*)

"meat" means any of the following, in primary or

individus de ces espèces, y compris les poissons au sens de l'article 2 de la *Loi sur les pêches* (Canada);

- b) les espèces fauniques visées à l'alinéa a) qui sont détenues en captivité, et les individus de ces espèces. (*wildlife*)

«approuvé» À l'égard d'un animal ou d'une carcasse, déterminé être propre à la consommation humaine par l'administrateur en chef de la santé publique. (*passed*)

«cahier des charges d'un établissement de transformation des viandes» Plans et cahier des charges pour la construction d'un établissement de transformation des viandes, ou pour toute modification qui y serait apportée. (*meat processing premises specifications*)

«carcasse» Comprend toute partie d'une carcasse. (*carcass*)

«condamné» À l'égard d'un animal, d'une carcasse ou de la viande, déterminé par l'administrateur en chef de la santé publique comme contaminé ou autrement impropre à la consommation humaine ou animale. (*condemned*)

«contamination» Exposition aux conditions qui permettent ou qui sont susceptibles de permettre, selon le cas :

- a) l'introduction de matière étrangère telle que la souillure, une substance toxique ou des organismes nuisibles;
- b) l'introduction ou la multiplication de micro-organismes ou de parasites causant des maladies;
- c) l'introduction ou la production de toxines;
- d) l'introduction de toute substance susceptible de rendre les aliments impropres à la consommation humaine. (*contamination*)

«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. Est exclu l'établissement où, à la fois :

- a) les seuls animaux abattus sont ceux qui appartiennent au propriétaire ou à l'occupant de l'établissement;
- b) les circonstances prévues à l'article 3 s'appliquent. (*meat processing premises*)

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 handling safety program" means a training program relevant to the operation of a meat processing premises in respect of

- (a) the safe handling of animals, and
- (b) the safe and sanitary handling of carcasses and meat;

(*programme de salubrité dans la manipulation de la 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, but does not include premises where

- (a) the only animals slaughtered are animals owned by the owner or occupier of the premises, and
- (b) all of the circumstances set out in section 3 apply; (*établissement de transformation des viandes*)

"meat processing premises specifications" means plans and specifications for the construction or alteration of a meat processing premises; (*cahier des charges d'un établissement de transformation des viandes*)

"meat processing premises worker" means an employee or other person who works or performs a function in a meat processing premises; (*travailleur d'établissement de transformation des viandes*)

"meat safety plan" means a meat safety plan developed under subsection 26(1); (*plan de salubrité des viandes*)

"operator" means

- (a) a person who manages or directs the slaughter of animals or the handling of carcasses or meat in a meat processing premises,
- (b) a person who holds a licence,
- (c) an owner of a meat processing premises, or
- (d) any other person who is responsible for the operation of a meat processing premises; (*exploitant*)

«établissement de transformation des viandes agréé» Établissement de transformation des viandes exploité en vertu d'un permis. (*licensed meat processing premises*)

«étiquette d'inspection» Étiquette apposée par l'administrateur en chef de la santé publique, ou un travailleur d'établissement de transformation des viandes qu'il autorise, à une carcasse ou de la viande, ou à son récipient, pour indiquer que la carcasse ou la viande, à la fois :

- a) a été inspectée;
- b) n'est pas contaminée;
- c) est propre à la consommation humaine. (*inspection label*)

«exploitant» Selon le cas :

- a) la personne qui gère ou dirige l'abattage des animaux ou qui manipule les carcasses ou la viande dans un établissement de transformation des viandes;
- b) le titulaire d'un permis;
- c) le propriétaire d'un établissement de transformation des viandes;
- d) toute autre personne responsable de l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes. (*operator*)

«inspection ante mortem» Inspection ante mortem effectuée par l'administrateur en chef de la santé publique sur un animal qui sera abattu dans un établissement de transformation des viandes. (*ante-mortem inspection*)

«inspection post mortem» Inspection post mortem effectuée par l'administrateur en chef de la santé publique sur un animal abattu dans un établissement de transformation des viandes. (*post-mortem inspection*)

«loi» La *Loi sur la santé publique*. (*Act*)

«manipuler» À l'égard d'une carcasse ou de la viande, notamment transformer, préparer, emballer, entreposer, présenter dans un étalage, transporter, mettre en vente, vendre ou manipuler d'une autre façon. (*handle*)

«non comestible» À l'égard d'une carcasse ou de la viande, déterminée par l'administrateur en chef de la santé publique comme contaminée ou autrement impropre à la consommation humaine, mais convenable à l'alimentation animale. (*inedible*)

«non inspectée» Se dit à l'égard d'une carcasse ou de la viande lorsque ni l'inspection ante mortem ni

"passed", in respect of an animal or carcass, means determined by the Chief Public Health Officer to be fit for human consumption; (*approuvé*)

"pests" means

- (a) rats, mice, cockroaches or flies, or
- (b) any other animals or arthropods destructive to the safe and sanitary operation of a meat processing premises;

(*organismes nuisibles*)

"post-mortem inspection" means a post-mortem inspection, performed by the Chief Public Health Officer, of an animal that was slaughtered in a meat processing premises; (*inspection post mortem*)

"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;

(*produit de viande préparé*)

"recall plan" means a recall plan developed under subsection 27(1); (*plan de rappel*)

"Safe Food for Canadians Regulations" means the *Safe Food for Canadians Regulations* made under the *Safe Food for Canadians Act* (Canada); (*Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*)

"sanitation program" means a sanitation program developed under subsection 29(1); (*programme d'assainissement*)

"sell" includes distribute; (*vendre*)

"slaughter" means slaughter for the purpose of processing meat from animals into food for human consumption; (*abattage*)

"slaughter area" means a dedicated room or area of a meat processing premises in which animals are slaughtered and dressed; (*aire d'abattage*)

"Standards" means the *Northwest Territories Meat Processing Safety Standards* adopted under subsection 25(1); (*Normes*)

"storage area" means an area of a meat processing premises in which carcasses are stored; (*aire d'entreposage*)

l'inspection post mortem n'a été effectuée sur l'animal ou la carcasse dont provient la carcasse ou la viande en vertu du présent règlement ou du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*. (*uninspected*)

«Normes» Les *Normes sur les mesures de salubrité pour la transformation des viandes* adoptées en vertu du paragraphe 25(1). (*Standards*)

«organismes nuisibles» Selon le cas :

- a) rats, souris, blattes ou mouches;
- b) autre animal ou arthropode nuisible à la salubrité et à l'hygiène dans l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes. (*pests*)

«permis» Permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes délivré en vertu du paragraphe 16(1) ou renouvelé en vertu du paragraphe 19(1). (*licence*)

«permis d'établissement alimentaire» Permis d'exploitation d'établissement alimentaire délivré en vertu de l'article 9 du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires* ou renouvelés en vertu de l'article 12 de ce règlement. (*food establishment permit*)

«plan de rappel» Plan de rappel élaboré en vertu du paragraphe 27(1). (*recall plan*)

«plan de salubrité des viandes» Plan de salubrité des viandes élaboré en vertu du paragraphe 26(1). (*meat safety plan*)

«produit de viande préparé» Selon le cas :

- a) viande hachée, marinée, fumée, cuite, fermentée ou déshydratée;
- b) produit de viande qui contient tout ingrédient autre que de la viande. (*prepared meat product*)

«programme d'assainissement» Programme d'assainissement élaboré en vertu du paragraphe 29(1). (*sanitation program*)

«programme d'entretien» Programme d'entretien élaboré en vertu du paragraphe 28(1). (*maintenance program*)

«programme de salubrité dans la manipulation de la viande» Programme de formation pertinent à l'exploitation d'un établissement de transformation des

"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 these regulations or under the *Safe Food for Canadians Regulations*; (*non inspectée*)

"wildlife" means

- (a) all species of vertebrates found wild in nature in the Northwest Territories, and individuals of those species, including fish as defined in section 2 of the *Fisheries Act* (Canada), and
 - (b) species of wildlife referred to in paragraph (a) that are held in captivity, and individuals of those species.
- (*animaux sauvages*)

(2) A meat processing premises is exempt from the definition "food establishment" in subsection 1(1) of the Act.

(3) Notwithstanding subsection (2), if either or both of the following types of food establishments are located in or on a meat processing premises, they are not exempt from the definition "food establishment" in subsection 1(1) of the Act:

- (a) food establishments where meat is processed into prepared meat products following applicable carcass preparation steps;
- (b) food establishments where meat, including prepared meat products, is
 - (i) sold directly to the public, or
 - (ii) otherwise made available directly to the public for consumption.

viandes traitant de ce qui suit :

- a) la salubrité dans la manipulation des animaux;
- b) la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des carcasses et de la viande. (*meat handling safety program*)

«Règlement sur la salubrité des aliments au Canada»
Le Règlement sur la salubrité des aliments au Canada, pris en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (Canada). (*Safe Food for Canadians Regulations*)

«retenu» À l'égard d'un animal, d'une carcasse ou de la viande, détenu pour examen ou inspection par l'administrateur en chef de la santé publique sous le régime du présent règlement. (*held*)

«travailleur d'établissement de transformation des viandes» Employé ou toute autre personne qui travaille ou exerce une fonction dans un établissement de transformation des viandes. (*meat processing premises worker*)

«vendre» S'entend notamment de distribuer. (*sell*)

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

- a) la chair d'un animal, ou toute autre chose qui provient de la carcasse;
- b) tout produit de la chair ou de toute autre chose visée à l'alinéa a). (*meat*)

(2) Tout établissement de transformation des viandes est soustrait de la définition d'«établissement alimentaire» au titre du paragraphe 1(1) de la loi.

(3) Malgré le paragraphe (2), si l'un des types d'établissement alimentaire suivants, ou les deux, sont situés dans un établissement de transformation des viandes, ils ne sont pas soustraits de la définition d'«établissement alimentaire» au titre du paragraphe 1(1) de la loi :

- a) l'établissement alimentaire où la viande est transformée en produit de viande préparé en suivant les étapes de la préparation de carcasse applicables;
- b) l'établissement alimentaire où la viande, y compris les produits de viande préparés, sont, selon le cas :
 - (i) vendus directement au public,
 - (ii) autrement mis directement à la

disposition du public pour consommation.

Exemptions

2. These regulations do not apply to
 - (a) an establishment identified in a licence that is issued under the *Safe Food for Canadians Act* (Canada) and that authorizes the slaughter of food animals under that Act;
 - (b) activities carried out at an establishment referred to in paragraph (a); or
 - (c) the handling of carcasses or meat that has a meat inspection legend under the *Safe Food for Canadians Regulations* applied to it.

3. These regulations do not apply to the slaughter of animals if all of the following conditions are met:
 - (a) the slaughter occurs on the premises of the owner of the animal;
 - (b) the slaughter is for the purposes of personal consumption of the meat of the animal by the owner or the immediate household or immediate family members of the owner;
 - (c) no part of the animal is sold;
 - (d) no part of the animal is made available to the public for consumption.

Application for Exemption

4. (1) An operator may apply to the Chief Public Health Officer for an exemption from one or more provisions of these regulations or the *Standards*.

- (2) An application under subsection (1) must
 - (a) be made in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer; and
 - (b) include any information that the Chief Public Health Officer requires.

- (3) Notwithstanding any other provision of these regulations, the Chief Public Health Officer may grant an exemption referred to in subsection (1) if the applicant satisfies the Chief Public Health Officer that
 - (a) they have alternative procedures in place to ensure that

Exemptions

2. Le présent règlement ne s'applique pas :
 - a) à l'établissement visé par une licence délivrée en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) et qui autorise l'abattage d'animaux pour l'alimentation humaine sous le régime de cette loi;
 - b) aux activités exercées à un établissement visé à l'alinéa a);
 - c) à la manipulation des carcasses ou de la viande qui portent l'estampille au titre du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.

3. Le présent règlement ne s'applique pas à l'abattage des animaux si les conditions suivantes sont réunies :
 - a) l'abattage a lieu sur les lieux appartenant au propriétaire de l'animal;
 - b) l'abattage est exécuté par le propriétaire ou un membre de sa famille immédiate à des fins de consommation personnelle de la viande de l'animal;
 - c) aucune partie de l'animal n'est vendue;
 - d) aucune partie de l'animal n'est mise à la disposition du public à des fins de consommation.

Demande d'exemption

4. (1) Un exploitant peut demander à l'administrateur en chef de la santé publique une exemption de l'application de telle disposition du présent règlement ou des Normes.

- (2) La demande visée au paragraphe (1) :
 - a) est présentée à l'administrateur en chef de la santé publique en la forme et selon les modalités qu'il approuve;
 - b) comprend tout renseignement exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

- (3) Malgré toute autre disposition du présent règlement, l'administrateur en chef de la santé publique peut accorder l'exemption visée au paragraphe (1) s'il est convaincu que le demandeur démontre que les conditions suivantes sont respectées :
 - a) des procédures alternatives sont en place

- (i) animals will be kept before slaughter, and slaughtered, in an appropriate manner, and
- (ii) any meat will be processed
 - (A) in a manner that will prevent or minimize the risk of illness, poisoning or injury to consumers or to the public, and
 - (B) in a sanitary manner and under sanitary conditions; and
- (b) it is not contrary to the public interest to grant the exemption.

(4) If the Chief Public Health Officer is not satisfied of the matters referred to in subsection (3), they shall refuse to grant the exemption.

(5) The Chief Public Health Officer shall serve the applicant with a written notice of and reasons for a decision made under subsection (3) or (4) as soon as possible after making the decision.

(6) The Chief Public Health Officer may set out any terms and conditions that they consider appropriate in an exemption.

(7) An operator shall comply with any terms and conditions set out in an exemption.

(8) The Chief Public Health Officer may cancel an exemption if, in their opinion, an operator has failed to comply with any term or condition set out in the exemption.

(9) An exemption expires on the day set out in the exemption.

(10) A decision of the Chief Public Health Officer under this section is final and is not subject to further appeal.

PART 1
PLANS AND SPECIFICATIONS,
STRUCTURAL
REQUIREMENTS, EQUIPMENT AND
MAINTENANCE

Approval of Plans and Specifications
for Construction or Alteration of
Meat Processing Premises

pour :

- (i) d'une part, que les animaux soient gardés avant l'abattage, et abattus, de manière appropriée,
- (ii) d'autre part, que la viande soit transformée, à la fois :
 - (A) de manière à prévenir ou minimiser les risques de maladie, d'empoisonnement ou de préjudice aux consommateurs ou au public,
 - (B) de manière et dans des conditions hygiéniques;
- b) l'octroi de l'exemption n'est pas contraire à l'intérêt public.

(4) S'il n'est pas convaincu de la mise en place des mesures prévues au paragraphe (3), l'administrateur en chef de la santé publique refuse d'octroyer l'exemption.

(5) L'administrateur en chef de la santé publique signifie au demandeur un avis écrit des motifs de sa décision prise en vertu du paragraphe (3) ou (4) dès que possible après avoir pris la décision.

(6) L'administrateur en chef de la santé publique peut assortir une exemption des conditions qu'il estime appropriées.

(7) L'exploitant se conforme aux conditions dont est assortie l'exemption.

(8) S'il est d'avis que l'exploitant a fait défaut de se conformer aux conditions dont est assortie l'exemption, l'administrateur en chef de la santé publique peut annuler l'exemption.

(9) L'exemption prend fin à la date qu'elle précise.

(10) La décision de l'administrateur en chef de la santé publique rendue en vertu du présent article est finale et sans appel.

PARTIE 1
PLANS ET CAHIER DES CHARGES,
EXIGENCES STRUCTURELLES,
ÉQUIPEMENT ET ENTRETIEN

Approbation des plans et du cahier des charges
pour la construction ou la modification d'un
établissement de transformation des viandes

5. A person shall not construct or make alterations to a meat processing premises unless the meat processing premises specifications are approved by the Chief Public Health Officer, and the approval remains in effect.

Application for Approval
of Plans and Specifications

6. (1) A person may apply to the Chief Public Health Officer for the approval of meat processing premises specifications.

(2) An application under subsection (1) must include

- (a) a copy of the meat processing premises specifications, including details of
 - (i) the location, design and construction of the meat processing premises, and
 - (ii) the elevations, construction materials, finishes, equipment layout and product flow for the meat processing premises; and
- (b) any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

(3) The Chief Public Health Officer may approve meat processing premises specifications if they are satisfied that the meat processing premises is capable of being operated in accordance with the Act, these regulations and the *Standards*.

(4) The Chief Public Health Officer may approve meat processing premises specifications with any conditions that they consider appropriate in respect of the following matters:

- (a) the water supply system;
- (b) the sewage disposal system;
- (c) lighting;
- (d) ventilation;
- (e) toilet and washing facilities;
- (f) elevations, construction materials, finishes, equipment layout or product flow;
- (g) any other matter that the Chief Public

5. Nul ne peut construire ou apporter des modifications à un établissement de transformation des viandes à moins que le cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes ne soit approuvé par l'administrateur en chef de la santé publique, et que l'approbation soit toujours en vigueur.

Demande d'approbation des
plans et du cahier des charges

6. (1) Il est possible de présenter une demande d'approbation du cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes auprès de l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) La demande visée au paragraphe (1) comprend, à la fois :

- a) une copie du cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes, notamment les détails concernant :
 - (i) l'emplacement, la conception et la construction de l'établissement de transformation des viandes,
 - (ii) les élévations, les matériaux de construction, les finitions, la disposition de l'équipement et le flux du produit de l'établissement de transformation des viandes;
- b) tout renseignement supplémentaire exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut approuver le cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes s'il est convaincu que l'établissement de transformation des viandes est susceptible d'être exploité conformément à la loi, au présent règlement et aux Normes.

(4) L'administrateur en chef de la santé publique peut approuver le cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes assorti de conditions qu'il estime indiquées et qui concernent :

- a) le réseau d'aqueduc;
- b) les installations d'évacuation des eaux usées;
- c) l'éclairage;
- d) ventilation;
- e) les toilettes et les installations sanitaires;
- f) les élévations, les matériaux de construction, les finitions, la disposition de l'équipement et le flux du produit;

Health Officer considers necessary to ensure the requirements of the Act, these regulations and the *Standards* are met.

(5) The Chief Public Health Officer may cancel an approval if, in their opinion, the meat processing premises is not constructed, altered or maintained in accordance with the Act, these regulations, the *Standards* and the approval.

(6) The Chief Public Health Officer may reinstate an approval, or issue a new approval, if they are satisfied that the meat processing premises will be constructed, altered or maintained in accordance with the Act, these regulations, the *Standards* and any conditions to be set out in the approval.

(7) Nothing in this section relieves any person of the obligation to comply with the requirements of any applicable Act, regulation or by-law, including any requirements in respect of the approval of plans and specifications.

Appeal to Chief Public Health Officer

7. (1) A person may, by notice in writing, appeal to the Chief Public Health Officer
- (a) a refusal to issue an approval of meat processing premises specifications by a public health officer acting under an authorization referred to in section 6 of the Act; or
 - (b) a cancellation of an approval of meat processing premises specifications by a public health officer acting under an authorization referred to in section 6 of the Act.

(2) The Chief Public Health Officer may determine the manner of conducting the appeal.

(3) The Chief Public Health Officer may allow the appeal, dismiss the appeal or make any decision that the public health officer was authorized to make.

g) toute autre question que l'administrateur en chef de la santé publique estime nécessaire aux fins d'application de la loi, du présent règlement et des Normes.

(5) L'administrateur en chef de la santé publique peut annuler l'approbation s'il est d'avis que la construction ou la modification de l'établissement de transformation des viandes, ou son entretien, ne respecte pas la loi, le présent règlement, les Normes et les conditions de l'approbation.

(6) L'administrateur en chef de la santé publique peut rétablir l'approbation ou délivrer une nouvelle approbation s'il est convaincu que l'établissement de transformation des viandes sera construit, modifié ou entretenu de façon à respecter la loi, le présent règlement, les Normes et les conditions prévues à l'approbation.

(7) Le présent article n'a pas pour effet de relever une personne de l'obligation de se conformer aux exigences de toute loi, tout règlement ou règlement administratif applicable, notamment en ce qui a trait à l'approbation des plans et du cahier des charges.

Appel auprès de l'administrateur en chef de la santé publique

7. (1) Au moyen d'un avis écrit, il est possible d'en appeler auprès de l'administrateur en chef de la santé publique, selon le cas:
- a) du refus de la délivrance d'une approbation du cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes par un administrateur de la santé publique qui agit conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la loi.
 - b) de l'annulation d'une approbation du cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes par un administrateur de la santé publique qui agit conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la loi.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut déterminer le déroulement de l'appel.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut accueillir l'appel, le rejeter ou rendre toute décision que l'administrateur de la santé publique était autorisé à rendre.

(4) A decision of the Chief Public Health Officer under this section is final and is not subject to further appeal.

Structural Requirements, Equipment and Maintenance

8. A meat processing premises must
- (a) be of sound construction and kept in good repair;
 - (b) be constructed from materials that are
 - (i) suitable for their intended purpose, and
 - (ii) durable, easily cleaned, and free from any noxious or toxic substance;
 - (c) be equipped with an adequate number of hand washing stations, located so that each meat processing premises worker has easy access to at least one station, that include
 - (i) a hand-washing basin,
 - (ii) hot and cold running water,
 - (iii) liquid soap in a dispenser, and
 - (iv) clean, single-service disposable towels in a dispenser;
 - (d) be equipped with an adequate number of clean and sanitary washrooms for the number of meat processing premises workers; and
 - (e) be constructed or altered in accordance with any applicable conditions set out in an approval of meat processing premises specifications under subsection 6(4).
9. A meat processing premises must be designed, constructed, equipped and maintained
- (a) to meet its operational needs and the requirements of the Act, these regulations and the *Standards*;
 - (b) to provide for
 - (i) effective cleaning and sanitization,
 - (ii) the safe handling of live animals and the safe and sanitary handling of meat, including
 - (A) sequential slaughtering or processing operations, and
 - (B) meat contact surfaces that are non-toxic, non-absorbent, smooth, corrosion resistant, crack or crevice free and able to

(4) La décision de l'administrateur en chef de la santé publique rendue en vertu du présent article est finale et sans appel.

Exigences structurelles, équipement et entretien

8. L'établissement de transformation des viandes répond aux exigences suivantes :
- a) il est bien construit et est conservé en bon état;
 - b) il est fait de matériaux à la fois :
 - (i) adaptés à l'usage projeté,
 - (ii) durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques;
 - c) il est pourvu d'un nombre suffisant de stations de lavage des mains et d'éléments ci-après, situés à des endroits qui donnent facilement accès aux travailleurs d'établissement de transformation des viandes à au moins une station :
 - (i) un lavabo,
 - (ii) l'eau courante chaude et froide,
 - (iii) du savon dans un distributeur,
 - (iv) des serviettes jetables à usage unique et propres dans un distributeur;
 - d) il est pourvu d'un nombre suffisant de toilettes propres et salubres pour le nombre de travailleurs d'établissement de transformation des viandes;
 - e) il est construit ou modifié conformément aux conditions prévues dans l'approbation du cahier des charges de l'établissement de transformation des viandes en application du paragraphe 6(4).
9. L'établissement de transformation des viandes est conçu, construit, équipé et entretenu pour, à la fois :
- a) répondre à ses besoins opérationnels et aux exigences prévues à la loi, au présent règlement et aux Normes;
 - b) assurer :
 - (i) un nettoyage et un assainissement efficace,
 - (ii) la salubrité lors de la manipulation des animaux vivants et la salubrité et l'hygiène lors de la manipulation de la viande, en utilisant notamment :
 - (A) l'abattage séquentiel ou les opérations de transformation,
 - (B) des surfaces pour contact avec la viande non toxiques, non

- withstand frequent sanitization,
- (iii) the separation of incompatible activities, including the separation of all of the following from each other:
 - (A) livestock areas,
 - (B) slaughter areas,
 - (C) storage areas,
 - (D) food establishments located in or on the meat processing premises, if applicable,
- (iv) the safe and sanitary handling and disposal of
 - (A) liquid and solid wastes,
 - (B) condemned animals, carcasses or meat, and
 - (C) inedible carcasses or meat; and
- (c) to minimize attraction of wildlife to the premises and to prevent access to the premises by wildlife.

10. A meat processing premises must

- (a) be connected to or supplied with a source of hot and cold drinking water that
 - (i) is in a quantity and at a pressure that is adequate to meet the water needs of the premises, and
 - (ii) is not capable of contaminating a carcass;
- (b) be connected to an appropriate sewage disposal system;
- (c) have storage facilities that are adequate to safely store carcasses and meat;
- (d) have lighting that is adequate in intensity to permit the safe and sanitary operation and maintenance of the premises;
- (e) be equipped with adequate ventilation to prevent any accumulation of smoke, grease, water vapour or objectionable odours; and
- (f) be maintained in a sanitary condition.

Equipment

- absorbantes, lisses, résistantes à la corrosion, sans fissure ni crevasse, et pouvant supporter un assainissement fréquent,
- (iii) la séparation des activités incompatibles, notamment la séparation des endroits suivants :
 - (A) les aires pour le bétail,
 - (B) les aires d'abattage,
 - (C) les aires d'entreposage,
 - (D) les établissements alimentaires situés à l'établissement de transformation des viandes,
- (iv) la salubrité et l'hygiène lors de la manipulation et l'élimination des éléments suivants :
 - (A) les déchets liquides et solides,
 - (B) les animaux, carcasses ou viandes condamnés,
 - (C) les carcasses ou viandes non comestibles;
- c) réduire l'attraction de ces lieux pour les animaux sauvages et empêcher les animaux sauvages d'y avoir accès.

10. L'établissement de transformation des viandes, à la fois :

- a) est relié à une source d'eau potable chaude ou froide, ou approvisionné à une telle source, à la fois :
 - (i) en quantité et à une pression qui conviennent aux besoins en eau de l'établissement de transformation des viandes,
 - (ii) qui ne peut contaminer une carcasse;
- b) est relié à des installations d'évacuation des eaux usées;
- c) dispose d'installations d'entreposage adéquates pour y entreposer de façon sûre les carcasses et la viande;
- d) dispose d'un éclairage d'une intensité adéquate pour assurer la salubrité et l'hygiène dans l'exploitation et l'entretien de l'établissement de transformation des viandes;
- e) est muni d'une ventilation adéquate pour prévenir toute accumulation de fumée, de graisse, de vapeur d'eau ou d'odeur désagréable;
- f) est conservé dans des conditions hygiéniques.

Équipement

11. All equipment in a meat processing premises must be constructed from materials that are

- (a) suitable for their intended purpose; and
- (b) durable, easily cleaned and free from any noxious or toxic substance.

Refrigeration Equipment

12. (1) All refrigeration equipment and water baths in a meat processing premises must

- (a) be of a type suitable for the operations of the premises; and
- (b) be capable of maintaining the temperatures required by subsection 51(2).

(2) A meat processing premises must be equipped with refrigeration equipment and, where applicable, water baths, that are of adequate capacity to meet the needs of the premises.

PART 2
LICENSING

Meat Processing Premises
Licence

13. A person shall not operate a meat processing premises unless the person holds a meat processing premises licence.

14. (1) The following classes of meat processing premises licence are established:

- (a) annual;
- (b) seasonal;
- (c) temporary.

(2) An annual licence is valid for a one-year period as specified in the licence.

(3) A seasonal licence is valid for a period of not more than 120 consecutive days as specified in the licence.

(4) A temporary licence is valid for a period of 21 consecutive days as specified in the licence.

(5) A licence authorizes the operation of a meat processing premises during the period specified in the licence.

11. L'équipement de l'établissement de transformation des viandes fait de matériaux qui sont, à la fois :

- a) adaptés à l'usage projeté;
- b) durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques.

Appareils de réfrigération

12. (1) Les appareils de réfrigération et les bains d'eau dans un établissement de transformation des viandes sont, à la fois :

- a) de type à répondre aux besoins de l'établissement de transformation des viandes;
- b) capables de maintenir les températures prévues au paragraphe 51(2).

(2) L'établissement de transformation des viandes est pourvu de l'équipement de réfrigération et, s'il y a lieu, de bains-maries, de capacité suffisante pour répondre aux besoins de l'établissement en question.

PARTIE 2
OCTROI DE PERMIS

Permis d'exploitation d'établissement de
transformation des viandes

13. Nul ne peut exploiter un établissement de transformation des viandes à moins de détenir un permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes.

14. (1) Sont établies les catégories de permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes suivantes :

- a) annuel;
- b) saisonnier;
- c) temporaire.

(2) Le permis annuel est valide pour la période d'un an qu'il précise.

(3) Le permis saisonnier est valide pour la période maximale de 120 jours consécutifs qu'il précise.

(4) Le permis temporaire est valide pour la période de 21 jours consécutifs qu'il précise.

(5) Le permis autorise l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes pour la période qu'il précise.

Application for Meat Processing
Premises Licence

15. (1) A person may apply to the Chief Public Health Officer for a meat processing premises licence.

- (2) An application under subsection (1) must
- (a) be made in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer; and
 - (b) include
 - (i) the fee required for the applicable class of licence as set out in the Schedule,
 - (ii) the following information for the meat processing premises:
 - (A) a meat safety plan,
 - (B) a recall plan,
 - (C) a maintenance program,
 - (D) a sanitation program,
 - (iii) evidence of the applicant having successfully completed a meat handling safety program acceptable to the Chief Public Health Officer, and
 - (iv) any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

16. (1) The Chief Public Health Officer may issue a meat processing premises licence to a person if the Chief Public Health Officer is satisfied that the person will operate the meat processing premises in accordance with the Act, these regulations, the *Standards* and any terms and conditions to be set out in the licence.

(2) The Chief Public Health Officer may set out any terms and conditions that they consider appropriate in a licence.

(3) The Chief Public Health Officer may refuse to issue a licence to a person who, in the opinion of the Chief Public Health Officer, has demonstrated that they are not capable of operating a meat processing premises in accordance with the Act, these regulations and the *Standards*.

17. (1) A licence is not transferable.

Demande de permis d'exploitation d'établissement
de transformation des viandes

15. (1) Une personne peut présenter une demande de permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes à l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) La demande visée au paragraphe (1) respecte les conditions suivantes :

- a) elle est présentée à l'administrateur en chef de la santé publique en la forme et selon les modalités qu'il approuve;
- b) elle comprend :
 - (i) le droit exigé applicable à la catégorie de permis prévu à l'annexe,
 - (ii) les renseignements suivants en ce qui a trait à l'établissement de transformation des viandes :
 - (A) un plan de salubrité des viandes,
 - (B) un plan de rappel,
 - (C) un programme d'entretien,
 - (D) un programme d'assainissement,
 - (iii) la preuve que le demandeur a réussi un programme de salubrité dans la manipulation de la viande qui est acceptable à l'administrateur en chef de la santé publique,
 - (iv) tout renseignement supplémentaire exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

16. (1) L'administrateur en chef de la santé publique peut délivrer un permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes à une personne s'il est convaincu que celle-ci exploitera l'établissement de transformation des viandes conformément à la loi, au présent règlement et aux Normes, et aux conditions énoncées au permis.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut assortir le permis des conditions qu'il estime appropriées.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut refuser de délivrer un permis à la personne qui, selon lui, a démontré qu'elle est incapable d'exploiter un établissement de transformation des viandes conformément à la loi, au présent règlement et aux Normes.

17. (1) Le permis n'est pas transférable.

(2) An operator shall post their licence or a clear copy of it in a conspicuous location in their meat processing premises or in another location authorized by the Chief Public Health Officer.

18. (1) Subject to subsection 20(2), an operator may apply to the Chief Public Health Officer to renew an annual meat processing premises licence.

- (2) An application under subsection (1) must
- (a) be made in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer;
 - (b) include the fee required for a renewed annual licence as set out in the Schedule; and
 - (c) include any information that the Chief Public Health Officer requires.

19. (1) The Chief Public Health Officer may renew an annual meat processing premises licence if the Chief Public Health Officer is satisfied that the holder will operate the meat processing premises in accordance with the Act, these regulations, the *Standards* and any terms and conditions to be set out in the licence.

(2) The Chief Public Health Officer may set out any terms and conditions that they consider appropriate in a renewed annual licence.

(3) The Chief Public Health Officer may refuse to renew the annual licence of an operator who, in the opinion of the Chief Public Health Officer,

- (a) has demonstrated that they are not capable of operating a meat processing premises in accordance with the Act, these regulations, the *Standards* and any terms and conditions set out in the previous licence; or
- (b) has failed to comply with the Act, these regulations, the *Standards* or a term or condition set out in the previous licence.

20. (1) An operator who applies to renew an annual licence after the date when the previous licence expires shall pay a late fee of \$50 in addition to the fee for a renewed annual licence.

(2) L'exploitant affiche le permis ou une copie lisible de celui-ci dans un endroit visible de l'établissement de transformation des viandes ou dans tout autre endroit qu'autorise l'administrateur en chef de la santé publique.

18. (1) Sous réserve du paragraphe 20(2), l'exploitant peut présenter à l'administrateur en chef de la santé publique une demande de renouvellement du permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes annuel.

(2) La demande visée au paragraphe (1) respecte les conditions suivantes :

- a) elle est présentée à l'administrateur en chef de la santé publique en la forme et selon les modalités qu'il approuve;
- b) elle inclut le droit exigé pour le renouvellement d'un permis annuel prévu à l'annexe;
- c) elle comprend tout renseignement exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

19. (1) L'administrateur en chef de la santé publique peut renouveler un permis d'exploitation d'établissement de transformation des viandes annuel s'il est convaincu que le titulaire exploitera l'établissement de transformation des viandes conformément à la loi, au présent règlement et aux Normes, et aux conditions énoncées au permis.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut assortir le permis annuel renouvelé des conditions qu'il estime appropriées.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut refuser de renouveler le permis annuel d'un exploitant qui, selon lui :

- a) soit a démonté qu'il est incapable d'exploiter un établissement de transformation des viandes conformément à la loi, au présent règlement, aux Normes et aux conditions énoncées au permis antérieur;
- b) soit a fait défaut de se conformer à la loi, au présent règlement, aux Normes ou aux conditions prévues au permis antérieur.

20. (1) L'exploitant qui fait une demande de renouvellement de permis annuel après la date d'expiration du permis antérieur paie un frais de retard de 50 \$ qui s'ajoute aux droits applicables pour le

(2) An operator who fails to apply to renew an annual licence within 30 days after the date when the previous licence expires is no longer eligible to apply to renew the licence.

(3) An operator referred to in subsection (2) may apply under subsection 15(1) for a new licence.

21. The Chief Public Health Officer may exempt an operator from payment of a fee for a licence or for a renewed annual licence if the Chief Public Health Officer considers the exemption appropriate.

22. An operator shall comply with any terms and conditions set out in their licence.

23. If, in the opinion of the Chief Public Health Officer, an operator contravenes the Act, these regulations, the *Standards* or a term or condition set out in their licence, the Chief Public Health Officer may

- (a) set out new terms and conditions in the licence, or revoke, add to or amend existing terms or conditions; or
- (b) suspend or cancel the licence.

Appeal to Chief Public Health
Officer

24. (1) A person may, by notice in writing, appeal to the Chief Public Health Officer

- (a) a refusal to issue or renew a licence by a public health officer acting under an authorization referred to in section 6 of the Act; or
- (b) a suspension or cancellation of a licence by a public health officer acting under an authorization referred to in section 6 of the Act.

(2) The Chief Public Health Officer may determine the manner of conducting the appeal.

(3) The Chief Public Health Officer may allow the appeal, dismiss the appeal or make any decision that the public health officer was authorized to make.

(4) A decision of the Chief Public Health Officer

renouvellement du permis annuel.

(2) L'exploitant qui omet de faire une demande de renouvellement de permis annuel dans les 30 jours de la date d'expiration du permis antérieur n'est plus admissible à présenter une demande de renouvellement de permis.

(3) L'exploitant visé au paragraphe (2) peut présenter une nouvelle demande de permis en vertu du paragraphe 15(1).

21. S'il l'estime approprié, l'administrateur en chef de la santé publique peut exempter l'exploitant du paiement des droits de demande de permis ou de renouvellement de permis annuel.

22. L'exploitant respecte les conditions prévues à son permis.

23. S'il est d'avis que l'exploitant contrevient à la loi, au présent règlement, aux Normes ou à une condition énoncée au permis, l'administrateur en chef de la santé publique peut, selon le cas :

- a) assujettir le permis de nouvelles conditions, ou révoquer, étendre ou modifier les conditions actuelles;
- b) suspendre ou annuler le permis.

Appel auprès de l'administrateur
en chef de la santé publique

24. (1) Au moyen d'un avis écrit, il est possible d'en appeler auprès de l'administrateur en chef de la santé publique, selon le cas :

- a) du refus de délivrer ou de renouveler un permis par un administrateur de la santé publique qui agit conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la loi;
- b) de la suspension ou l'annulation de permis par un administrateur de la santé publique qui agit conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la loi.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut déterminer le déroulement de l'appel.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut accueillir l'appel, le rejeter ou rendre toute décision que l'administrateur de la santé publique était autorisé à rendre.

(4) La décision de l'administrateur en chef de la

under this section is final and is not subject to further appeal.

PART 3
OPERATIONAL SAFETY
MANAGEMENT

Meat Processing Safety
Standards

25. (1) The *Northwest Territories Meat Processing Safety Standards*, established by the Chief Public Health Officer on XXXX, 2024, as amended from time to time, are adopted.

(2) Operators and meat processing premises workers shall comply with the *Standards*.

(3) An operator shall ensure that their meat processing premises workers comply with the *Standards*.

Meat Safety Plan

26. (1) An operator shall develop, maintain and implement a written meat safety plan for their meat processing premises.

- (2) A meat safety plan must
- (a) be in a form approved by or a format acceptable to the Chief Public Health Officer;
 - (b) identify possible sources of contamination of
 - (i) animals, before or during slaughter, or
 - (ii) carcasses or meat; and
 - (c) include
 - (i) effective procedures to ensure that animals, carcasses or meat is not contaminated or otherwise made unfit for human consumption, and
 - (ii) any other matters required by the Chief Public Health Officer.

- (3) An operator shall ensure that
- (a) the implementation and results of a meat safety plan are regularly monitored to

santé publique rendue en vertu du présent article est finale et sans appel.

PARTIE 3
GESTION DE LA SÉCURITÉ DE
FONCTIONNEMENT

Normes sur les mesures de salubrité pour la
transformation des viandes

25. (1) Les *Normes sur les mesures de salubrité pour la transformation des viandes*, établies par l'administrateur en chef de la santé publique le XXXX 2024, avec leurs modifications successives, sont adoptées.

(2) Les exploitants et les travailleurs d'établissement de transformation des viandes respectent les Normes.

(3) L'exploitant veille à ce que les travailleurs d'établissement de transformation des viandes respectent les Normes.

Plan de salubrité des viandes

26. (1) L'exploitant élabore, met en œuvre et maintient un plan de salubrité des viandes écrit pour son établissement de transformation des viandes.

- (2) Le plan de salubrité des viandes :
- a) est en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique ou sous une forme qu'il estime acceptable;
 - b) précise les sources possibles de contamination, selon le cas :
 - (i) des animaux, avant ou après l'abattage,
 - (ii) des carcasses ou de la viande;
 - c) comprend :
 - (i) les procédures efficaces assurant la non-contamination des animaux, carcasses ou viandes, ou autrement impropre à la consommation humaine,
 - (ii) tout autre point exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

- (3) L'exploitant veille, à la fois :
- a) à contrôler régulièrement la mise en œuvre et les résultats du plan de salubrité

- ensure that the plan is effective;
 - (b) written records of the results of the monitoring done under paragraph (a) are made on the day of the monitoring; and
 - (c) the records under paragraph (b) are
 - (i) kept at the meat processing premises 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) An operator shall
- (a) make any changes to a meat safety plan that are
 - (i) directed by the Chief Public Health Officer, or
 - (ii) otherwise necessary to ensure that the plan continues to be effective; and
 - (b) make the meat safety plan available to the Chief Public Health Officer on request.

Recall Plan

27. (1) An operator shall develop, maintain and, if necessary, implement, a written recall plan for their meat processing premises.

- (2) A recall plan must
 - (a) be in a form approved by or a format acceptable to the Chief Public Health Officer; and
 - (b) include
 - (i) procedures that, when followed, ensure that the operator is able to comply with an order of the Chief Public Health Officer under subsection 66(3) for the immediate recall of a carcass or meat that has been sold from the meat processing premises, and
 - (ii) any other matters required by the Chief Public Health Officer.

- (3) If there is a recall of any carcass or meat that

- des viandes pour assurer son efficacité;
- b) à ce que les résultats des contrôles effectués en vertu de l'alinéa a) soient consignés à un registre au cours de la journée du contrôle;
- c) à ce que le registre visé à l'alinéa b) soit, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes 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) L'exploitant :
 - a) apporte les changements au plan de salubrité des viandes qui sont, selon le cas :
 - (i) ordonnés par l'administrateur en chef de la santé publique,
 - (ii) autrement nécessaires à la continuité de son efficacité;
 - b) met, sur demande, ce plan à disposition de l'administrateur en chef de la santé publique.

Plan de rappel

27. (1) L'exploitant élabore, maintient et, si nécessaire, met en œuvre un plan de rappel écrit pour son établissement de transformation des viandes.

- (2) Le plan de rappel :
 - a) est en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique ou sous une forme qu'il estime acceptable;
 - b) comprend :
 - (i) les procédures qui, lorsque suivies, assurent que l'exploitant est en mesure d'observer un ordre de l'administrateur en chef de la santé publique donné en vertu du paragraphe 66(3) pour le rappel immédiat d'une carcasse ou de la viande vendue d'un établissement de transformation des viandes,
 - (ii) tout autre point exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

- (3) S'il y a un rappel de carcasse ou de viande

has been sold from a meat processing premises, the operator shall ensure that

- (a) the recall plan for the premises is reviewed against the results of the recall as soon as the circumstances permit, to ensure the plan is effective;
- (b) written records of the results of the review done under paragraph (a) are made on the day of the review; and
- (c) the records under paragraph (b) are
 - (i) kept at the meat processing premises 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) An operator shall

- (a) make any changes to a recall plan that are
 - (i) directed by the Chief Public Health Officer, or
 - (ii) otherwise necessary to ensure that the plan continues to be effective; and
- (b) make the recall plan available to the Chief Public Health Officer on request.

Maintenance Program

28. (1) An operator shall develop, maintain and implement a written maintenance program for their meat processing premises.

(2) A maintenance program must

- (a) be in a form approved by or a format acceptable to the Chief Public Health Officer; and
- (b) include
 - (i) a list of all structures, surfaces and equipment that requires routine maintenance,
 - (ii) for each maintenance activity to be carried out, schedules and effective frequencies and procedures, to maintain the structures, surfaces and equipment in good repair, and
 - (iii) any other matters required by the Chief Public Health Officer.

vendue d'un établissement de transformation des viandes, l'exploitant prend les mesures suivantes :

- a) le plan de rappel de l'établissement de transformation des viandes est examiné au vu des résultats du rappel aussitôt que les circonstances le permettent, pour assurer son efficacité;
- b) les résultats de l'examen prévu à l'alinéa a) sont consignés à un registre au cours de la journée de l'examen;
- c) le registre visé à l'alinéa b) est, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes 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) L'exploitant :

- a) apporte les changements au plan de rappel qui sont, selon le cas :
 - (i) ordonnés par l'administrateur en chef de la santé publique,
 - (ii) autrement nécessaires à la continuité de son efficacité;
- b) met, sur demande, le plan de rappel à disposition de l'administrateur en chef de la santé publique.

Programme d'entretien

28. (1) L'exploitant élabore, met en œuvre et maintient un programme d'entretien écrit pour son établissement de transformation des viandes.

(2) Le programme d'entretien :

- a) est en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique ou sous une forme qu'il estime acceptable;
- b) comprend :
 - (i) la liste des structures, des surfaces et de l'équipement qui nécessitent un entretien courant,
 - (ii) pour chaque activité d'entretien à effectuer, les échéanciers, fréquences et procédures efficaces pour conserver les structures, les surfaces et l'équipement dans un bon état,
 - (iii) tout autre point exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

- (3) An operator shall ensure that
 - (a) the implementation and results of a maintenance program are regularly monitored to ensure that the program is effective;
 - (b) written records of the results of the monitoring done under paragraph (a) are made on the day of the monitoring; and
 - (c) the records under paragraph (b) are
 - (i) kept at the meat processing premises 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) An operator shall
 - (a) make any changes to a maintenance program that are
 - (i) directed by the Chief Public Health Officer, or
 - (ii) otherwise necessary to ensure that the program continues to be effective; and
 - (b) make the maintenance program available to the Chief Public Health Officer on request.

Sanitation Program

29. (1) An operator shall develop, maintain and implement a written sanitation program for their meat processing premises.

- (2) A sanitation program must
 - (a) be in a form approved by or a format acceptable to the Chief Public Health Officer; and
 - (b) include
 - (i) effective measures to prevent contamination of meat contact surfaces, equipment, carcasses, meat or ingredients, including schedules and effective frequencies and procedures for cleaning and sanitizing all meat contact surfaces and equipment,
 - (ii) a list of all cleaning and sanitizing agents to be used, and their uses and concentrations,
 - (iii) a list of all pesticides to be used, and

- (3) L'exploitant veille, à la fois :
 - a) à contrôler régulièrement la mise en œuvre et les résultats du programme d'entretien pour assurer son efficacité;
 - b) à ce que les résultats des contrôles effectués en vertu de l'alinéa a) soient consignés à un registre au cours de la journée du contrôle;
 - c) à ce que le registre visé à l'alinéa b) soit, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes 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) L'exploitant :
 - a) apporte les changements au programme d'entretien qui sont, selon le cas :
 - (i) ordonnés par l'administrateur en chef de la santé publique,
 - (ii) autrement nécessaires pour assurer la continuité de son efficacité;
 - b) met, sur demande, ce programme à disposition de l'administrateur en chef de la santé publique.

Programme d'assainissement

29. (1) L'exploitant élabore, met en œuvre et maintient un programme d'assainissement écrit pour son établissement de transformation des viandes.

- (2) Le programme d'assainissement :
 - a) est en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique ou sous une forme qu'il estime acceptable;
 - b) comprend :
 - (i) les mesures efficaces pour prévenir la contamination des surfaces, de l'équipement, des carcasses, de la viande ou des ingrédients pour contact avec la viande, notamment les échéanciers, fréquences et procédures efficaces de nettoyage et d'assainissement de tout équipement de toutes surfaces pour contact avec de la viande,
 - (ii) la liste des produits de nettoyage et

- their uses and storage requirements, and
- (iv) any other matters required by the Chief Public Health Officer.

- (3) An operator shall ensure that
- (a) the implementation and results of a sanitation program are regularly monitored to ensure that the program is effective;
 - (b) written records of the results of the monitoring done under paragraph (a) are made on the day of the monitoring; and
 - (c) the records under paragraph (b) are
 - (i) kept at the meat processing premises 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) An operator shall
- (a) make any changes to a sanitation program that are
 - (i) directed by the Chief Public Health Officer, or
 - (ii) otherwise necessary to ensure that the program continues to be effective; and
 - (b) make the sanitation program available to the Chief Public Health Officer on request.

PART 4
OPERATION OF
MEAT PROCESSING PREMISES

General Obligations of Operator

- 30.** An operator shall ensure that their meat processing premises
- (a) is in good repair and in a sanitary condition before
 - (i) commencing operation of the premises, or
 - (ii) recommencing operation after an

- d'assainissement à utiliser, ainsi que leurs utilisations et concentrations,
- (iii) la liste des pesticides à utiliser, ainsi que leurs utilisations et concentrations,
- (iv) tout autre point exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

- (3) L'exploitant veille, à la fois :
- a) à contrôler régulièrement la mise en œuvre et les résultats du programme d'assainissement pour assurer son efficacité;
 - b) à ce que les résultats des contrôles effectués en vertu de l'alinéa a) soient consignés à un registre au cours de la journée du contrôle;
 - c) à ce que le registre visé à l'alinéa b) soit, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes 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) L'exploitant :
- a) apporte les changements au programme d'assainissement qui sont, selon le cas :
 - (i) ordonnés par l'administrateur en chef de la santé publique,
 - (ii) autrement nécessaires à la continuité de son efficacité;
 - b) met, sur demande, ce programme à disposition de l'administrateur en chef de la santé publique.

PARTIE 4
EXPLOITATION D'ÉTABLISSEMENTS DE
TRANSFORMATION DES VIANDES

Obligations générales de l'exploitant

- 30.** L'exploitant veille à ce que l'établissement de transformation des viandes soit, à la fois :
- a) en bon état et dans des conditions hygiéniques avant, selon le cas :
 - (i) de commencer à être exploité,
 - (ii) de recommencer à être exploité après avoir été modifié;

- alteration to the premises; and
- (b) is maintained in good repair and in a sanitary condition.

31. An operator shall ensure that

- (a) all washrooms and hand washing stations in their meat processing premises are clean and sanitary;
- (b) all hand washing stations in their meat processing premises are provided with
 - (i) hot and cold running water,
 - (ii) liquid soap in a dispenser, and
 - (iii) clean, single-service disposable towels in a dispenser; and
- (c) all meat contact surfaces in their meat processing premises are crack or crevice free.

32. An operator shall ensure that their meat processing premises is maintained

- (a) to meet its operational needs and the requirements of the Act, these regulations and the *Standards*;
- (b) to provide for
 - (i) effective cleaning and sanitization,
 - (ii) the safe handling of live animals and the safe and sanitary handling of meat,
 - (iii) the safe and sanitary handling and disposal of
 - (A) liquid and solid wastes,
 - (B) condemned animals, carcasses or meat, and
 - (C) inedible carcasses or meat; and
- (c) to minimize attraction of wildlife to the premises and to prevent access to the premises by wildlife.

Equipment

33. An operator shall ensure that all equipment in their meat processing premises

- (a) is in good working order and maintained in a sanitary condition; and
- (b) is operated in a manner that ensures that the slaughter of animals and the handling of carcasses and meat is safe and sanitary

- b) conservé en bon état et dans des conditions hygiéniques.

31. L'exploitant veille à ce que l'établissement de transformation des viandes soit pourvu, à la fois :

- a) de toilettes et de stations de lavage des mains propres et salubres;
- b) de stations de lavage qui sont, à la fois :
 - (i) approvisionnées en eau courant chaude et froide,
 - (ii) munies de savon dans un distributeur,
 - (iii) munies de serviettes jetables à usage unique et propres dans un distributeur;
- c) de surfaces pour contact avec la viande sans fissure ni crevasse.

32. L'exploitant veille à ce que l'établissement de transformation des viandes soit entretenu pour répondre aux exigences suivantes :

- a) répondre à ses besoins opérationnels et aux exigences prévues à la loi, au présent règlement et aux Normes;
- b) assurer :
 - (i) un nettoyage et un assainissement efficace,
 - (ii) la salubrité lors de la manipulation des animaux vivants et la salubrité et l'hygiène lors de la manipulation de la viande;
 - (iii) la salubrité et l'hygiène lors de la manipulation et l'élimination des éléments suivants :
 - (A) les déchets liquides et solides,
 - (B) les animaux, carcasses ou viandes condamnés,
 - (C) les carcasses ou viandes non comestibles;
- c) réduire l'attraction de ces lieux pour les animaux sauvages et empêcher les animaux sauvages d'y avoir accès.

Équipement

33. L'exploitant veille à ce que l'équipement de son établissement de transformation des viandes soit, à la fois :

- a) en bon état et conservé dans des conditions hygiéniques;
- b) utilisé d'une manière qui assure la salubrité et l'hygiène dans la manipulation

and without risk of contamination or spoilage of carcasses or meat.

des carcasses et de la viande et sans risque de contamination ou de détérioration des carcasses ou de la viande.

Equipment for Inedible or Condemned Carcasses or Meat

Équipement pour les carcasses ou la viande non comestibles ou condamnées

34. An operator shall ensure that equipment used in their meat processing premises to collect inedible or condemned carcasses or meat is clearly identified and used only for the collection or conveyance of inedible or condemned carcasses or meat.

34. L'exploitant veille à ce que l'équipement utilisé dans son établissement de transformation des viandes pour prendre les carcasses ou la viande non comestibles ou condamnées soit identifié clairement et utilisé seulement pour la collecte ou le transport de ces carcasses ou de cette viande.

Vehicles for Transporting Meat

Véhicules pour le transport de la viande

35. An operator shall ensure that all vehicles used to transport meat from their meat processing premises are

- (a) covered in, closed or fastened so the meat is protected from the rays of the sun and from dirt, flies and other contamination;
- (b) equipped for the proper care of meat; and
- (c) maintained in a sanitary condition.

35. L'exploitant veille à ce que les véhicules utilisés pour le transport de la viande de son établissement de transformation des viandes soient, à la fois :

- a) couverts, fermés ou fixés de telle sorte que la viande qu'ils contiennent est à l'abri des rayons du soleil, de la poussière, des mouches et d'autres contaminants;
- b) dotés de l'équipement nécessaire pour que la viande reste en bon état;
- c) conservés dans des conditions hygiéniques.

Storage of Chemicals

Entreposage de produits chimiques

36. An operator shall ensure that pesticides, chemicals, cleansers and other similar products are stored

- (a) in containers that
 - (i) are not intended to be used for food, and
 - (ii) are clearly labelled to identify their contents; and
- (b) in a manner that does not contaminate carcasses, meat or ingredients.

36. L'exploitant veille à ce que les pesticides, les produits chimiques, les nettoyeurs et les autres produits semblables soient entreposés comme suit :

- a) dans des récipients, à la fois :
 - (i) qui ne sont pas destinés à des aliments,
 - (ii) dont le contenu est clairement marqué;
- b) d'une manière qui ne contamine pas les carcasses, la viande ou les ingrédients.

Pests

Organismes nuisibles

37. (1) An operator shall ensure that their meat processing premises is

- (a) free of pests;
- (b) free of conditions that lead to the harbouring or breeding of pests; and
- (c) protected against the entrance of pests.

37. (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement de transformation des viandes soit, à la fois :

- a) exempt d'organismes nuisibles;
- b) exempt de conditions favorables à la présence d'organismes nuisibles qui y chercheraient refuge ou à la reproduction d'organismes nuisibles;
- c) protégé contre l'introduction d'organismes nuisibles.

- (2) An operator shall ensure that
- (a) written records are made of all pest control measures used in or around their meat processing premises; and
 - (b) the records under paragraph (a) are
 - (i) kept at the premises 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.

(3) Subsection (2) does not apply to an operator who holds a temporary licence.

Meat Processing Premises
Workers

38. A meat processing premises worker who handles carcasses, meat, meat contact surfaces or equipment shall

- (a) wear clean clothing and footwear;
- (b) exhibit cleanliness and good personal hygiene;
- (c) take measures to ensure that meat is not contaminated by hair;
- (d) wash their hands as often as is necessary to prevent the contamination of carcasses or meat;
- (e) refrain from smoking in any area where carcasses or meat is handled, or where equipment is washed; and
- (f) refrain from behaviours or practices that may result in the contamination of carcasses or meat.

Diseases and Illnesses

39. A meat processing premises worker shall inform an operator if the worker

- (a) is infected with or has been exposed to a disease referred to in section 13 of the *Disease Surveillance Regulations*;
- (b) has one or more symptoms associated with an acute gastrointestinal illness, including diarrhea, fever, vomiting, jaundice or a sore throat with fever; or

- (2) L'exploitant veille, à la fois :
- a) à consigner au registre les mesures de lutte contre les organismes nuisibles prises dans un établissement de transformation des viandes, ou dans les environs;
 - b) à ce que le registre visé à l'alinéa a) soit, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes pour une période d'au moins un an de sa préparation,
 - (ii) remis, sur demande, à l'administrateur en chef de la santé publique.

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'exploitant qui est titulaire d'un permis temporaire.

Travailleurs d'établissement
de transformation des viandes

38. Le travailleur d'établissement de transformation des viandes qui manipule des carcasses, de la viande, des surfaces pour contact avec de la viande ou de l'équipement respecte les conditions suivantes :

- a) il porte des vêtements et des chaussures de travail propres;
- b) il est propre et a une bonne hygiène personnelle;
- c) il prend les mesures nécessaires afin d'assurer que des cheveux ne contaminent pas les aliments;
- d) il se lave les mains aussi souvent qu'il faut pour prévenir la contamination des carcasses ou de la viande;
- e) il s'abstient de fumer aux endroits où les carcasses ou la viande sont manipulées, ou aux endroits où l'équipement est lavé;
- f) il évite les comportements ou les pratiques qui peuvent causer la contamination des carcasses ou de la viande.

Maladies

39. Le travailleur d'établissement de transformation des viandes informe l'exploitant dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) il est atteint d'une maladie énumérée à l'article 13 du *Règlement sur la surveillance des maladies*, ou y a été exposé;
- b) il présente un ou plusieurs symptômes associés à une maladie gastro-intestinale

(c) has a lesion or open sore.

40. (1) An operator shall not permit a meat processing premises worker who is infected with or has been exposed to a disease referred to in section 13 of the *Disease Surveillance Regulations* to perform any function in their meat processing premises that involves contact with carcasses, meat, meat contact surfaces or equipment, or with other meat processing premises workers who perform such functions, or clients, until the worker provides

- (a) written confirmation from a medical practitioner that the worker is not infected with the disease;
- (b) proof of a valid negative test result for the disease, performed on the worker after the date the worker was infected with or exposed to the disease; or
- (c) written authorization from the Chief Public Health Officer.

(2) A meat processing premises worker who has a symptom associated with an acute gastrointestinal illness shall not perform any function in a meat processing premises that involves contact with carcasses, meat, meat contact surfaces or equipment, or with other meat processing premises workers who perform such functions, or clients, until

- (a) the symptom has ceased; and
- (b) the worker and operator are in agreement that the worker is fit to perform the function.

(3) A meat processing premises worker with a lesion or open sore shall, where performing a function described in subsection (2), take precautions, such as wearing gloves or other protective clothing, to avoid contact of the lesion or sore with carcasses, meat, meat contact surfaces or equipment, or with other meat processing premises workers who perform such functions, or clients.

(4) An operator shall

aiguë, notamment de la diarrhée, de la fièvre, des vomissements, l'ictère ou un mal de gorge accompagné de fièvre;

c) il a une lésion ou une plaie ouverte.

40. (1) L'exploitant ne permet pas à un travailleur d'établissement de transformation des viandes qui est infecté ou qui a été exposé à une maladie énumérée à l'article 13 du *Règlement sur la surveillance des maladies* d'accomplir, dans un établissement de transformation des viandes, une tâche qui implique un contact avec des carcasses, de la viande, des surfaces pour contact avec de la viande ou de l'équipement, ou d'autres travailleurs d'établissement de transformation des viandes qui accomplissent ces tâches, ou des clients, jusqu'à ce qu'il fournisse, selon le cas :

- a) une confirmation écrite d'un médecin à l'effet qu'il n'est plus infecté;
- b) une preuve d'un résultat négatif de test valide de la maladie, effectué sur le travailleur d'établissement de transformation des viandes après qu'il ait été infecté d'une maladie ou qu'il y ait été exposé;
- c) une autorisation écrite de l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) Le travailleur d'établissement de transformation des viandes qui présente un symptôme associé à une maladie gastro-intestinale aiguë n'accomplit, dans un établissement de transformation des viandes, aucune tâche qui implique un contact avec des carcasses, de la viande, des surfaces pour contact avec de la viande ou de l'équipement, ou d'autres travailleurs d'établissement de transformation des viandes qui accomplissent ces tâches, ou des clients, jusqu'à ce que les conditions suivantes soient réunies :

- a) le symptôme a disparu;
- b) il a convenu avec l'exploitant qu'il est apte à accomplir la tâche.

(3) Le travailleur d'établissement de transformation des viandes qui présente une lésion ou une plaie ouverte, lorsqu'il accomplit une tâche visée au paragraphe (2), prend les précautions nécessaires, tel le port de gants ou autres vêtements protecteurs, afin d'éviter que la lésion ou la plaie entre en contact avec des carcasses, de la viande, des surfaces pour contact avec de la viande ou de l'équipement, ou d'autres travailleurs d'établissement de transformation des viandes qui accomplissent ces tâches, ou des clients.

(4) L'exploitant, à la fois :

- (a) provide each meat processing premises worker with information about the requirements set out in this section and in sections 38 and 39; and
- (b) ensure that meat processing premises workers comply with the requirements set out in this section and in section 38.

Training

41. An operator shall ensure that at least one meat processing premises worker who has completed a meat handling safety program is present in the meat processing premises during its hours of operation in a supervisory role.

42. (1) An operator shall provide each meat processing premises worker with sufficient instruction or training on the safe handling of animals and the safe and sanitary handling of carcasses and meat to enable the worker to effectively participate in the promotion of meat safety in the meat processing premises.

(2) An operator shall, at the request of the Chief Public Health Officer, provide information demonstrating compliance with subsection (1).

(3) The Chief Public Health Officer may require an operator or a meat processing premises worker to complete an additional training program devised or approved by the Chief Public Health Officer, within any period of time specified by the Chief Public Health Officer.

(4) A person that fails to successfully complete a training program required under subsection (3) within a period of time specified under that subsection shall not operate or work in a meat processing premises until authorized by the Chief Public Health Officer.

Records of Animals Entering Meat Processing Premises

43. (1) An operator shall ensure that

- (a) written records are made of all animals

- a) fournit aux travailleurs d'établissement de transformation des viandes les renseignements concernant les exigences décrites aux articles 38 et 39;
- b) veille à ce que les travailleurs d'établissement de transformation des viandes respectent les exigences prévues au présent article et à l'article 38.

Formation

41. L'exploitant veille à ce qu'au moins un travailleur d'établissement de transformation des viandes ayant suivi un programme de salubrité dans la manipulation de la viande soit présent, à titre de superviseur, dans l'établissement de transformation des viandes pendant les heures d'exploitation.

42. (1) L'exploitant fournit à tous les travailleurs d'établissement de transformation des viandes, les directives ou la formation requises relatives à la salubrité dans la manipulation des animaux et relatives à la salubrité et à l'hygiène dans la manipulation des carcasses et de la viande afin de leur permettre de participer de façon efficace à la promotion de la salubrité des viandes au sein de l'établissement de transformation des viandes.

(2) L'exploitant fournit, à la demande de l'administrateur en chef de la santé publique, les renseignements qui démontrent le respect des exigences prévues au paragraphe (1).

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut exiger d'un exploitant ou d'un travailleur d'établissement de transformation des viandes de suivre un programme de formation supplémentaire qu'il a conçu ou approuvé, dans le délai précisé par ce dernier.

(4) La personne qui ne termine pas avec succès le programme de formation exigé en vertu du paragraphe (3) dans le délai précisé en vertu de ce paragraphe ne peut exploiter un établissement de transformation des viandes, ni y travailler, sans y être autorisée par l'administrateur en chef de la santé publique.

Registres des animaux qui arrivent à l'établissement de transformation des viandes

43. (1) L'exploitant veille, à la fois :

- a) à consigner dans un registre les

that enter their meat processing premises; and

- (b) the records under paragraph (a) are
 - (i) kept at the premises 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.

- (2) Records under subsection (1) must
 - (a) be made in a form approved by or format acceptable to the Chief Public Health Officer; and
 - (b) include
 - (i) the name, address and telephone number of each person from whom animals that enter the meat processing premises were purchased or otherwise acquired,
 - (ii) the number of each type of animal acquired from each person referred to in paragraph (a), and
 - (iii) any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

Animals in Meat Processing Premises

44. (1) Subject to section 46, an operator shall not allow a dead animal to enter their meat processing premises, unless

- (a) the animal was slaughtered in another licensed meat processing premises; and
- (b) the carcass is edible and free of contamination.

(2) An operator shall ensure that any live animal that dies in their meat processing premises from a cause other than by slaughter

- (a) is treated as inedible; and
- (b) is removed from the premises or disposed of as soon as the circumstances permit.

renseignements sur les animaux qui entrent dans son établissement de transformation des viandes;

- b) à ce que le registre visé à l'alinéa a) soit, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes pour une période d'au moins un an de sa préparation,
 - (ii) remis, sur demande, à l'administrateur en chef de la santé publique.

- (2) Les registres prévus au paragraphe (1) :
 - a) sont préparés en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique, ou sous une forme qu'il estime acceptable;
 - b) comprennent, à la fois :
 - (i) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de chaque personne de qui les animaux qui entrent à l'établissement de transformation des viandes ont été achetés ou autrement obtenus,
 - (ii) le nombre de chaque type d'animal obtenu de chaque personne visée à l'alinéa a),
 - (iii) tout renseignement supplémentaire exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

Animaux dans l'établissement de transformation des viandes

44. (1) Sous réserve de l'article 46, l'exploitant ne peut laisser entrer les dépouilles d'animaux dans son établissement de transformation des viandes, sauf si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu dans un autre établissement de transformation des viandes agréé;
- b) la carcasse est comestible et exempte de contamination.

(2) L'exploitant veille à ce que tout animal qui meurt dans son établissement de transformation des viandes, d'une cause autre que par abattage, soit, à la fois :

- a) traité comme non comestible;
- b) sorti de l'établissement de transformation des viandes et éliminé dès que possible en les circonstances.

45. An operator shall not allow a live animal to enter a slaughter area other than an animal

- (a) that is domesticated;
- (b) the meat of which is intended to be used for human consumption; and
- (c) that is to be slaughtered there.

Processing of Exempted Animals
and Undomesticated Wildlife in Meat
Processing Premises

46. (1) In this section, "exempted animal" means an animal that has been slaughtered in the circumstances set out in section 3.

(2) Subject to this section, an operator may allow the carcass of an exempted animal or the carcass of undomesticated wildlife to be brought into a meat processing premises for processing.

(3) An operator shall not allow the carcass of an exempted animal or undomesticated wildlife to be brought into a meat processing premises unless the carcass is edible and free of contamination.

(4) An operator shall not allow the carcass of undomesticated wildlife to be brought into a meat processing premises if the wildlife died from natural causes or because of an accident.

(5) An operator shall ensure that the carcass of an exempted animal or undomesticated wildlife is skinned, trimmed or rinsed, or any combination of these, as may be necessary to remove all visible contamination before the carcass enters any cooler or processing area of the meat processing premises.

(6) An operator shall ensure that the carcass or meat of an exempted animal or undomesticated wildlife is not processed in the same room of the meat processing premises at the same time as the carcass or meat of any other animal.

(7) The carcass or meat of an exempted animal or undomesticated wildlife must be

- (a) labelled so as to be clearly distinguishable from the carcass or meat of any other

45. L'exploitant ne peut laisser un animal vivant entrer dans une aire d'abattage autre qu'un animal qui remplit les critères suivants :

- a) il est domestiqué;
- b) sa viande est destinée à la consommation humaine;
- c) il y sera abattu.

Transformation des animaux exemptés et des
animaux sauvages non domestiqués dans
l'établissement de transformation des viandes

46. (1) Dans le présent article, «animal exempté» s'entend de tout animal qui a été abattu dans les circonstances prévues à l'article 3.

(2) Sous réserve du présent article, l'exploitant peut accepter à l'établissement de transformation des viandes, pour transformation, une carcasse d'un animal exempté ou une carcasse d'un animal sauvage non domestiqué.

(3) L'exploitant ne peut accepter à l'établissement de transformation des viandes que les carcasses d'animaux exemptés ou d'animaux sauvages non domestiqués qui sont comestibles et exempts de contamination.

(4) L'exploitant ne peut accepter à l'établissement de transformation des viandes les carcasses d'animaux sauvages qui sont morts d'une cause naturelle ou en raison d'un accident.

(5) L'exploitant veille à ce que les carcasses d'animaux exemptés ou d'animaux sauvages non domestiqués soient dépouillées, parées ou rincées, ou toute combinaison de ces actions, au besoin pour enlever toute contamination visible avant d'être placées dans une pièce frigorifique ou une aire de transformation de l'établissement de transformation des viandes.

(6) L'exploitant veille à ce que les carcasses ou la viande d'animaux exemptés ou d'animaux sauvages non domestiqués ne soient pas transformées dans la même salle de l'établissement de transformation des viandes au même moment que les carcasses ou la viande de tout autre animal.

(7) La carcasse ou la viande d'un animal exempté ou d'un animal sauvage non domestiqué remplit les critères suivants :

- a) elle est étiquetée de façon à être

- animal; and
- (b) stored in a separate cooler or freezer from the carcass or meat of any other animal.

(8) After the processing or other handling of the carcass or meat of an exempted animal or undomesticated wildlife, an operator shall ensure that all rooms, equipment and storage areas that were used are cleaned and sanitized before they are used again in the handling of the carcass or meat of any other animal.

(9) After the carcass of an exempted animal or undomesticated wildlife is processed in a meat processing premises, an operator shall ensure that the processed meat is delivered directly to its owner.

Slaughter of Animals and Related Matters

47. (1) An operator shall ensure, if required by the Chief Public Health Officer, that advance notice of the slaughter of any or all animals in their meat processing premises is given to the Chief Public Health Officer.

(2) If advance notice of slaughter is required under subsection (1), the notice must

- (a) be given in a form approved by or format acceptable to the Chief Public Health Officer;
- (b) be given at least the number of days in advance of the slaughter that is specified by the Chief Public Health Officer; and
- (c) include any information that the Chief Public Health Officer requires.

48. An operator shall minimize pain and distress of any animal that is being kept or prepared for slaughter or slaughtered.

49. (1) A person shall restrain an animal and render the animal unconscious immediately before the animal is slaughtered.

(2) The method of rendering the animal unconscious must

- (a) produce rapid unconsciousness;
- (b) ensure the animal does not regain

clairement distinguée de la carcasse ou viande de tout autre animal;

- b) elle est entreposée dans une pièce frigorifique ou un congélateur séparé de la carcasse ou viande de tout autre animal.

(8) Après la transformation ou toute autre manipulation de la carcasse ou de la viande d'un animal exempté ou d'un animal sauvage non domestiqué, l'exploitant veille à ce que les salles, l'équipement et les aires d'entreposage utilisés soient nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés à nouveau pour la manipulation de la carcasse ou de viande d'un autre animal.

(9) Après la transformation de la carcasse d'un animal exempté ou d'un animal sauvage non domestiqué dans un établissement de transformation des viandes, l'exploitant veille à ce que la viande transformée soit livrée directement à son propriétaire.

Abattage d'animaux et questions connexes

47. (1) L'exploitant veille, à la demande de l'administrateur en chef de la santé publique, à ce qu'un avis lui soit donné concernant l'abattage de tout animal dans son établissement de transformation des viandes.

(2) S'il est nécessaire en vertu du paragraphe (1), l'avis d'abattage, à la fois :

- a) est donné en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique ou sous une forme qu'il estime acceptable;
- b) est donné d'au moins du nombre de jours précisé par l'administrateur en chef de la santé publique avant l'abattage;
- c) comprend tout renseignement exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

48. L'exploitant atténue la douleur et la détresse de tout animal gardé ou préparé pour l'abattage ou qui est abattu.

49. (1) La personne retient l'animal et le rend inconscient immédiatement avant qu'il soit abattu.

(2) La méthode pour rendre un animal inconscient doit remplir les critères suivants :

- a) elle le rend inconscient rapidement;
- b) elle assure que l'animal ne retrouve pas sa

- sensitivity or consciousness;
- (c) be a generally accepted industry method; and
- (d) if a condition of a licence sets out methods that may be used, be one of those methods.

(3) A person shall not use an instrument to render an animal unconscious or to slaughter an animal unless the instrument is in good repair.

- 50. (1)** An operator shall ensure that
- (a) written records are made of each slaughter; and
 - (b) the records under paragraph (a) are
 - (i) kept at the meat processing premises 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.

- (2) A record of slaughter under subsection (1) must
- (a) be made in a form approved by or format acceptable to the Chief Public Health Officer; and
 - (b) include any information that the Chief Public Health Officer requires.

Protection of Carcasses and Meat

- 51. (1)** An operator shall ensure that all carcasses and meat in their meat processing premises are
- (a) protected from contamination; and
 - (b) handled in a manner that is safe and sanitary and without risk of contamination or spoilage, including by
 - (i) processing meat using
 - (A) cleanable, non-wood cutting surfaces, and
 - (B) stainless steel or equivalent cutting or other meat contact equipment,
 - (ii) using a minimum amount of time processing meats above refrigerated temperatures, and
 - (iii) using food-quality packaging materials.

- sensibilité ni ne reprenne connaissance;
- c) elle est acceptée de manière générale dans l'industrie;
- d) si les conditions dont est assujetti le permis prévoient des méthodes à utiliser, elle fait partie de ces méthodes.

(3) Pour rendre un animal inconscient ou pour l'abattage d'un animal, la personne ne peut utiliser un instrument que s'il est en bon état.

- 50. (1)** L'exploitant veille, à la fois :
- a) à consigner dans un registre chaque abattage;
 - b) à ce que le registre visé à l'alinéa a) soit, à la fois :
 - (i) conservé à l'établissement de transformation des viandes pour une période d'au moins un an de sa préparation,
 - (ii) remis, sur demande, à l'administrateur en chef de la santé publique.

- (2) Le registre d'abattage visé au paragraphe (1) :
- a) est préparé en la forme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique, ou sous une forme qu'il estime acceptable;
 - b) comprend tout renseignement exigé par l'administrateur en chef de la santé publique.

Protection des carcasses et de la viande

- 51. (1)** L'exploitant veille à ce que les carcasses et la viande dans l'établissement de transformation des viandes soient, à la fois :
- a) à l'abri de toute contamination;
 - b) manipulées de façon salubre et sanitaire et sans risque de contamination ou de détérioration, notamment :
 - (i) la transformation de viande en utilisant :
 - (A) des surfaces de coupe propres et non ligneuses,
 - (B) de l'équipement pour contact avec la viande en acier inoxydable ou un équivalent,
 - (ii) en utilisant un temps minimal de transformation de la viande qui est au-dessus des températures de réfrigération,

(iii) en utilisant des matériaux d'emballage conservant la qualité des aliments.

- (2) An operator shall ensure that all carcasses and meat stored in their meat processing premises are
- (a) continuously cooled until they have an internal temperature of 4°C; and
 - (b) stored at a room temperature of 4°C or less.

(3) An operator shall immediately notify the Chief Public Health Officer of any circumstance in their meat processing premises that might pose an immediate or significant risk of contamination of carcasses or meat.

- (2) L'exploitant veille à ce que les carcasses et la viande entreposées dans l'établissement de transformation des viandes soient, à la fois :
- a) frigorifiées de façon continue jusqu'à leur température interne soit de 4 °C;
 - b) entreposées dans une pièce dont la température est d'au plus 4 °C.

(3) L'exploitant avise immédiatement l'administrateur en chef de la santé publique de toute circonstance dans son établissement de transformation des viandes pouvant présenter un risque immédiat ou important de contamination des carcasses ou de la viande.

PART 5
PUBLIC HEALTH OFFICIALS,
INSPECTIONS AND RELATED
MATTERS

Identification

52. When carrying out an inspection under the Act and these regulations, the Chief Public Health Officer, or a public health officer acting under an authorization referred to in section 6 of the Act, shall

- (a) carry identification in a form approved by the Minister; and
- (b) on request,
 - (i) present the identification, and
 - (ii) explain their inspection powers and duties.

Prohibitions and Orders

53. Where a provision of these regulations or the *Standards*, or a term or condition of a licence, is contravened, or where there is a risk to meat safety, the Chief Public Health Officer may do one or more of the following:

- (a) identify an animal as condemned;
- (b) identify a carcass or meat as inedible or condemned;
- (c) make an order
 - (i) requiring an operator to take specific action by a certain date to rectify the non-compliance or risk to meat safety,

PARTIE 5
RESPONSABLES DE LA SANTÉ
PUBLIQUE, INSPECTIONS ET AUTRES
QUESTIONS CONNEXES

Pièce d'identité

52. Lorsqu'il effectue une inspection en vertu de la loi et du présent règlement, l'administrateur en chef de la santé publique, ou un administrateur de la santé publique qui agit en vertu d'une autorisation visée à l'article 6 de la loi, à la fois :

- a) porte une pièce d'identité en la forme approuvée par le ministre;
- b) sur demande :
 - (i) présente la pièce d'identité,
 - (ii) explique ses attributions concernant l'inspection.

Interdictions et ordonnances

53. Lorsqu'une disposition du présent règlement ou des Normes, ou une condition au permis, contrevient, ou lorsqu'un risque à la salubrité de la viande, l'administrateur en chef de la santé publique peut prendre une ou plusieurs des mesures suivantes :

- a) identifier un animal comme étant condamné;
- b) identifier une carcasse ou de la viande comme non comestible ou condamnée;
- c) donner un ordre qui, selon le cas :
 - (i) impose à l'exploitant de prendre des mesures précises, dans un délai précis, pour corriger le non-respect

- (ii) prohibiting the slaughter of any animal in the meat processing premises, or
- (ii) prohibiting the processing, preparing, packaging, storing, displaying, transporting, offering for sale, selling or other handling of any carcass or meat in or from the meat processing premises.

Seizure and Disposal: Non-Compliance

54. If the Chief Public Health Officer determines that an animal was slaughtered, or that a carcass or meat was processed or otherwise handled, in a manner that contravened these regulations or the *Standards*, they may seize the carcass or meat and dispose of it.

Duty to Co-Operate

55. Where a meat processing premises is entered and inspected by the Chief Public Health Officer under the Act and these regulations, an operator of the premises and every person found in the premises, shall

- (a) produce for inspection any record or other thing requested by the Chief Public Health Officer for the purposes of the inspection;
- (b) give the Chief Public Health Officer all reasonable assistance to enable them to exercise their inspection powers and perform their inspection duties; and
- (c) provide the Chief Public Health Officer with any information relevant to the inspection that they may reasonably require.

Ante-Mortem and Post-Mortem Inspections

56. (1) An operator shall, if required by the Chief Public Health Officer, make arrangements to enable the Chief Public Health Officer to do one or both of the following, in accordance with any directions of the Chief Public Health Officer:

- (a) to conduct an ante-mortem inspection of

ou le risque à la salubrité de la viande,

- (ii) interdit l'abattage de tout animal dans l'établissement de transformation des viandes,
- (ii) interdit de transformer, de préparer, d'emballer, d'entreposer, de présenter dans un étalage, de transporter, d'offrir en vente, de vendre ou de manipuler autrement une carcasse ou de la viande dans un établissement de transformation des viandes, ou en provenance de celui-ci.

Saisie et élimination : non-respect

54. Si l'administrateur en chef de la santé publique estime que l'animal a été abattu, ou qu'une carcasse ou de la viande a été transformée ou autrement manipulée de façon à contrevenir au présent règlement ou aux Normes, il peut saisir la carcasse ou la viande et l'éliminer.

Devoir de coopérer

55. Lorsque l'administrateur en chef de la santé publique visite et inspecte un établissement de transformation des viandes en vertu de la loi et du présent règlement, l'exploitant de l'établissement en question et toute autre personne qui s'y trouve, sont tenus :

- a) de produire pour inspection tout document ou toute autre chose que l'administrateur en chef de la santé publique exige pour l'inspection;
- b) de prêter à l'administrateur en chef de la santé publique toute l'assistance raisonnable pour lui permettre d'exercer ses attributions relatives à l'inspection;
- c) de donner à l'administrateur en chef de la santé publique les renseignements que celui-ci peut raisonnablement exiger à cette fin.

Inspections ante mortem et post mortem

56. (1) L'exploitant, si l'administrateur en chef de la santé publique l'exige, prend, conformément aux directives de l'administrateur en chef de la santé publique, des dispositions avec ce dernier pour lui permettre d'effectuer l'une ou l'autre des inspections suivantes, ou les deux :

- any or all animals to be slaughtered in their meat processing premises;
- (b) to conduct a post-mortem inspection of any or all animals slaughtered in the premises.

(2) An operator shall ensure, if required by the Chief Public Health Officer, that any or all animals to be slaughtered in their meat processing premises are not slaughtered unless the Chief Public Health Officer is present at the slaughter and has performed an ante-mortem inspection of the animal in accordance with these regulations.

(3) An operator shall ensure, if required by the Chief Public Health Officer, that the carcass of or meat from the carcass of any or all animals slaughtered in the premises is not offered for sale or sold unless the Chief Public Health Officer has

- (a) performed a post-mortem inspection of the carcass in accordance with these regulations; and
- (b) identified the carcass as passed.

Ante-Mortem Inspections

57. (1) If ante-mortem inspections are required under subsection 56(2), an operator shall

- (a) make reasonable arrangements for expediting ante-mortem inspections; and
- (b) give the Chief Public Health Officer full cooperation and active assistance in the performing of an ante-mortem inspection where, due to exceptional circumstances, such assistance is needed and the Chief Public Health Officer requests it.

(2) After performing an ante-mortem inspection of an animal, the Chief Public Health Officer shall identify the animal as

- (a) passed;
- (b) held; or
- (c) condemned.

Held Animals, Carcasses and Meat

- a) une inspection ante mortem de tout animal qui sera abattu dans son établissement de transformation des viandes;
- b) une inspection post mortem de tout animal abattu dans ces lieux.

(2) L'exploitant veille, si l'administrateur en chef de la santé publique l'exige, à ce que tout animal qui sera abattu dans son établissement de transformation des viandes ne soit pas abattu sans la présence de l'administrateur en chef de la santé publique et sans qu'une inspection ante mortem de l'animal ait été effectuée par ce dernier conformément au présent règlement.

(3) L'exploitant veille, si l'administrateur en chef de la santé publique l'exige, à ce que la carcasse ou la viande qui provient de la carcasse de tout animal abattu dans l'établissement de transformation des viandes ne soit pas mise en vente ou vendue sans que l'administrateur en chef de la santé publique n'ait, à la fois :

- a) mené une inspection post mortem inspection de la carcasse conformément au présent règlement,
- b) identifié la carcasse comme étant approuvée.

Inspections ante mortem

57. (1) Si l'inspection ante mortem est nécessaire en vertu de l'alinéa 56(2)a), l'exploitant, à la fois :

- a) prend les dispositions raisonnables pour accélérer l'inspection ante mortem;
- b) coopère pleinement avec l'administrateur en chef de la santé publique et lui apporte une aide active lorsqu'il procède à une inspection ante mortem si, en raison de circonstances exceptionnelles, une telle aide est nécessaire et que l'administrateur en chef de la santé publique en fait la demande.

(2) Après avoir procédé à une inspection ante mortem d'un animal, l'administrateur en chef de la santé publique identifie l'animal de l'une ou de l'autre des façons suivantes :

- a) approuvé;
- b) retenu;
- c) condamné.

Animaux, carcasses et viande retenus

58. (1) In this section, "holding area" means an area of a meat processing premises designated as a holding area by the Chief Public Health Officer.

- (2) The Chief Public Health Officer may
- (a) identify an animal, a carcass or meat as held for inspection, including further inspection or re-inspection; and
 - (b) issue any order about the held animal, carcass or meat that they consider necessary or advisable.

(3) If the Chief Public Health Officer identifies an animal, a carcass or meat as held, the Chief Public Health Officer or a meat processing premises worker authorized by them shall mark or tag the animal, carcass or meat as held, in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer.

(4) Unless authorized by the Chief Public Health Officer, a person shall not attach to or remove from an animal, a carcass or meat a mark or tag referred to in subsection (3).

- (5) If an animal, a carcass or meat is marked or tagged as held under subsection (3), an operator shall
- (a) move the animal, carcass or meat to a holding area; and
 - (b) keep the animal, carcass or meat in that area until the Chief Public Health Officer
 - (i) in the case of an animal, gives authorization to take the animal into the slaughter area, or
 - (ii) provides other instructions.

(6) Without limiting the generality of paragraph (2)(b), if a held animal is to be slaughtered, the Chief Public Health Officer may order the held animal to be slaughtered after all the other animals to be slaughtered that day.

Condemned Animals, Carcasses and Meat

58. (1) Dans le présent article, «aire de confinement» s'entend d'une aire d'un établissement de transformation des viandes désignée comme aire de confinement par l'administrateur en chef de la santé publique.

- (2) L'administrateur en chef de la santé publique peut :
- a) identifier un animal, une carcasse ou de la viande comme retenu à des fins d'inspection, notamment pour une inspection approfondie ou pour réinspection;
 - b) émettre un ordre pour que soit retenu l'animal, la carcasse ou la viande qu'il estime nécessaire ou utile.

(3) S'il identifie un animal, une carcasse ou de la viande comme retenu, l'administrateur en chef de la santé publique ou un travailleur d'établissement de transformation des viandes qu'il autorise estampille ou étiquette l'animal, la carcasse ou la viande comme retenu, en la forme ou selon les modalités approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique.

(4) À moins que l'administrateur en chef de la santé publique ne l'y autorise, il est interdit d'attacher ou de retirer d'un animal, d'une carcasse ou de la viande l'estampille ou l'étiquette visée au paragraphe (3).

- (5) Si un animal, une carcasse ou de la viande est estampillé ou étiqueté comme retenu en vertu du paragraphe (3), l'exploitant, à la fois :
- a) déplace l'animal, la carcasse ou la viande dans une aire de confinement;
 - b) garde l'animal, la carcasse ou la viande dans l'aire de confinement jusqu'à ce que l'administrateur en chef de la santé publique :
 - (i) dans le cas d'un animal, donne l'autorisation d'amener l'animal à l'aire d'abattage,
 - (ii) donne d'autres consignes.

(6) Sans restreindre la portée générale de l'alinéa (2)b), s'il est prévu que l'animal retenu sera abattu, l'administrateur en chef de la santé publique peut ordonner à ce qu'il soit abattu après que tous les autres animaux aient été abattus ce jour-là.

Animaux, carcasses et viande condamnés

59. (1) In this section, "condemned area" means an area of a meat processing premises designated as a condemned area by the Chief Public Health Officer.

(2) If the Chief Public Health Officer determines, on inspection, that an animal, a carcass or meat is contaminated or otherwise unfit for human or animal consumption, the Chief Public Health Officer or a meat processing premises worker authorized by them shall mark or tag the animal, carcass or meat as condemned, in a form or manner approved by the Chief Public Health Officer.

(3) Unless authorized by the Chief Public Health Officer, a person shall not attach to or remove from an animal, a carcass or meat a mark or tag referred to in subsection (2).

(4) If an animal is marked or tagged as condemned under subsection (2), an operator shall

- (a) move the animal to a condemned area; and
- (b) keep the animal in that area until the Chief Public Health Officer
 - (i) gives authorization to take the animal into the slaughter area, or
 - (ii) provides other instructions.

(5) If the Chief Public Health Officer gives authorization to take a condemned animal into the slaughter area, an operator shall ensure that the animal is slaughtered in accordance with any directions of the Chief Public Health Officer.

(6) If a carcass or meat is marked or tagged as condemned under subsection (2), an operator shall

- (a) move the carcass or meat to a condemned area; and
- (b) dispose of the carcass or meat as directed by the Chief Public Health Officer.

(7) An operator shall ensure that no part of a condemned carcass or meat is present in any room in

59. (1) Dans le présent article, «aire de matières condamnées» s'entend de l'aire de l'établissement de transformation des viandes désignée comme aire de matières condamnées par l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) S'il détermine, lors de l'inspection, qu'un animal, une carcasse ou de la viande est contaminé ou autrement impropre à la consommation humaine ou animale, l'administrateur en chef de la santé publique ou un travailleur d'établissement de transformation des viandes qu'il autorise estampille ou étiquette l'animal, la carcasse ou la viande comme condamné, en la forme ou selon les modalités approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique.

(3) À moins que l'administrateur en chef de la santé publique ne l'y autorise, il est interdit à quiconque d'attacher ou de retirer d'un animal, d'une carcasse ou de la viande une estampille ou une étiquette visée au paragraphe (2).

(4) Si un animal est estampillé ou étiqueté comme condamné en vertu du paragraphe (2), l'exploitant, à la fois :

- a) déplace l'animal dans une aire de matières condamnées;
- b) garde l'animal dans l'aire de matières condamnées jusqu'à ce que l'administrateur en chef de la santé publique :
 - (i) donne l'autorisation d'amener l'animal à l'aire d'abattage,
 - (ii) donne d'autres consignes.

(5) Si l'administrateur en chef de la santé publique donne l'autorisation d'amener l'animal condamné à l'aire d'abattage, l'exploitant veille à ce que l'animal soit abattu conformément à toute directive de l'administrateur en chef de la santé publique.

(6) Si une carcasse ou de la viande est estampillée ou étiquetée comme condamnée en vertu du paragraphe (2), l'exploitant, à la fois :

- a) déplace la carcasse ou la viande dans une aire de matières condamnées;
- b) élimine la carcasse ou la viande conformément aux directives données par l'administrateur en chef de la santé publique.

(7) L'exploitant veille à ce qu'aucune partie de la carcasse ou de la viande condamnée ne se retrouve dans

which edible carcasses or meat is being chilled or stored.

Post-Mortem Inspections

60. (1) If post-mortem inspections are required under subsection 56(3), an operator shall

- (a) ensure that slaughtering and dressing operations are conducted with reasonable speed in order to expedite post-mortem inspections;
- (b) ensure that evisceration is completed within such reasonable time after the slaughter as the Chief Public Health Officer may direct; and
- (c) make arrangements with the Chief Public Health Officer to allow for the application of an inspection label.

(2) If post-mortem inspections are required under subsection 56(3), an operator shall ensure that after an animal is slaughtered, the carcass is not removed from the slaughter area until the Chief Public Health Officer

- (a) completes a post-mortem inspection of the carcass; or
- (b) authorizes its removal.

(3) Any post-mortem inspection of a carcass must be performed as soon as the circumstances permit after the animal is slaughtered.

(4) After performing a post-mortem inspection of a carcass, the Chief Public Health Officer shall identify the carcass as

- (a) passed;
- (b) held;
- (c) inedible; or
- (d) condemned.

(5) If a carcass is identified as passed under paragraph (4)(a), the Chief Public Health Officer or a meat processes premises worker authorized by them shall apply an inspection label to the carcass in the form or manner specified by the Chief Public Health Officer in accordance with the *Standards*.

(6) A person shall not apply an inspection label to a carcass unless

une salle où des carcasses ou de la viande comestibles sont réfrigérées ou entreposées.

Inspections post mortem

60. (1) Si une inspection post mortem est nécessaire en vertu du paragraphe 56(3), l'exploitant :

- a) veille à ce que les opérations d'abattage et d'habillage soient menées à une vitesse raisonnable de façon à faciliter l'inspection post mortem;
- b) veille à ce que l'éviscération soit complétée dans un délai raisonnable après l'abattage, selon les directives de l'administrateur en chef de la santé publique;
- c) prend des dispositions avec l'administrateur en chef de la santé publique pour permettre l'apposition d'une étiquette d'inspection.

(2) Si une inspection post mortem est nécessaire en vertu du paragraphe 56(3), l'exploitant veille à ce qu'après l'abattage d'un animal, la carcasse ne soit pas retirée de l'aire d'abattage tant que l'administrateur en chef de la santé publique, selon le cas :

- a) n'ait pas terminé l'inspection post mortem de la carcasse;
- b) ne l'ait pas autorisé.

(3) L'inspection post mortem d'une carcasse est effectuée dès que les circonstances le permettent après l'abattage de l'animal.

(4) Après avoir procédé à une inspection post mortem d'une carcasse, l'administrateur en chef de la santé publique identifie la carcasse de l'une ou de l'autre des façons suivantes :

- a) approuvée;
- b) retenue;
- c) non comestible;
- d) condamnée.

(5) Si la carcasse est identifiée comme approuvée en vertu de l'alinéa (4)a), l'administrateur en chef de la santé publique ou un travailleur d'établissement de transformation des viandes qu'il autorise appose une étiquette d'inspection à la carcasse en la forme ou selon les modalités approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique conformément aux Normes.

(6) Il est interdit à quiconque d'apposer une étiquette d'inspection à une carcasse sauf si les

- (a) the person is a meat processing premises worker; and
- (b) the Chief Public Health Officer has
 - (i) completed a post-mortem inspection of the carcass,
 - (ii) identified the carcass as passed, and
 - (iii) authorized the person to apply the label to the carcass.

(7) A person shall not apply an inspection label to meat or its container unless

- (a) the person is a meat processing premises worker;
- (b) the meat
 - (i) is obtained from a carcass that had an inspection label applied to it, or
 - (ii) is inspected by the Chief Public Health Officer and determined to be fit for human consumption; and
- (c) the Chief Public Health Officer has authorized the person to apply the label to the meat or container.

(8) Unless authorized by the Chief Public Health Officer, a person shall not

- (a) have an inspection label in their custody or control; or
- (b) alter an inspection label.

PART 6 SALE OF CARCASSES OR MEAT

61. A person shall not offer for sale or sell the carcass of or meat from an animal that was slaughtered in the Northwest Territories unless the slaughter occurred in a licensed meat processing premises.

62. (1) In this section, "store" means to store for the purpose of sale.

(2) Where post-mortem inspections of an animal or carcass are required under subsection 56(3), an operator shall not store or sell the carcass of or meat from the animal unless the carcass was inspected and identified as passed by the Chief Public Health Officer under paragraph 60(4)(a).

conditions suivantes sont réunies :

- a) la personne en question est un travailleur d'établissement de transformation des viandes;
- b) l'administrateur en chef de la santé publique a, à la fois :
 - (i) identifié la carcasse comme approuvée;
 - (ii) autorisé la personne à apposer l'étiquette à la carcasse.

(7) Il est interdit à quiconque d'apposer une étiquette d'inspection à la viande ou au contenant de viande sauf si les conditions suivantes sont réunies :

- a) la personne en question est un travailleur d'établissement de transformation des viandes;
- b) la viande est, selon le cas :
 - (i) obtenue d'une carcasse sur laquelle une étiquette d'inspection a été apposée;
 - (ii) inspectée par l'administrateur en chef de la santé publique et elle est déterminée comme étant propre à la consommation humaine;
- c) l'administrateur en chef de la santé publique a autorisé la personne à apposer l'étiquette sur la viande ou le contenant.

(8) Sauf autorisation de l'administrateur en chef de la santé publique, il est interdit à quiconque :

- a) d'avoir la garde ou le contrôle d'une étiquette d'inspection;
- b) de modifier une étiquette d'inspection.

PARTIE 6 VENTE DE CARCASSES OU DE VIANDE

61. Il est interdit de mettre en vente ou de vendre la carcasse ou la viande d'un animal abattu aux Territoires du Nord-Ouest sauf si l'abattage a eu lieu dans un établissement de transformation des viandes agréé.

62. (1) Dans le présent article, «entreposer» s'entend d'entreposer à des fins de vente.

(2) Lorsqu'une inspection post mortem d'un animal ou d'une carcasse est exigée en vertu du paragraphe 56(3), l'exploitant n'entrepose pas ou ne vend pas la carcasse ou la viande d'un animal à moins qu'elle n'ait été inspectée et identifiée comme approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique en vertu de l'alinéa 60(4)a).

Labelling and Notification Requirements

63. (1) An operator shall not sell the carcass of or meat from an animal that was slaughtered in their meat processing premises except as provided by this section.

(2) If an operator arranges for a carcass or meat that is to be sold to be processed into a prepared meat product, the operator shall ensure that

- (a) the processing occurs in a food establishment operated under a food establishment permit; and
- (b) the applicable labelling or notification requirements for prepared meat products under subsection 30.4(6) or (7) of the *Food Establishment Safety Regulations* are met.

(3) The processing of a carcass or meat in a food establishment must be done in accordance with the *Food Establishment Safety Regulations*.

(4) Where an operator packages the carcass or meat for sale, they shall ensure that the package is labelled with all of the following information:

- (a) a description of the carcass or meat;
- (b) the net weight of the carcass or meat;
- (c) the name and address of, and licence number for, the meat processing premises in which the animal was slaughtered or the meat was processed or, if the carcass or meat was further processed in another meat processing premises, the name and address of, and licence number for, the meat processing premises in which the carcass or meat was last processed;
- (d) in the case of a carcass, the date when the animal was slaughtered;
- (e) in the case of meat, the date when the meat was last processed;
- (f) if the carcass or meat is uninspected, the following statements:

"Not Government Inspected | Non inspecté par le gouvernement"

- (g) any other information required under the

Exigences d'étiquetage et de notification

63. (1) Il est interdit à l'exploitant de vendre la carcasse ou la viande d'un animal abattu dans son établissement de transformation des viandes, sauf disposition contraire du présent article.

(2) Si l'exploitant prend les mesures nécessaires pour que la carcasse ou la viande à vendre soit transformée en produit de viande préparé, l'exploitant veille à la fois :

- a) à ce que la transformation s'effectue dans un établissement alimentaire exploité en vertu d'un permis d'établissement alimentaire;
- b) à ce que les exigences applicables en matière d'étiquetage ou de notification pour les produits de viande préparés en vertu du paragraphe 30.4(6) ou (7) du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires* soient respectées.

(3) La transformation d'une carcasse ou de la viande dans un établissement alimentaire est conforme au *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*.

(4) Lorsqu'il emballe la carcasse ou la viande à vendre, l'exploitant veille à ce que l'emballage soit étiqueté de façon à porter les renseignements suivants :

- a) une description de la carcasse ou de la viande;
- b) le poids net de la carcasse ou de la viande;
- c) le nom et l'adresse, et le numéro de permis, de l'établissement de transformation des viandes dans lequel l'animal a été abattu ou la viande a été transformée ou, si la carcasse ou la viande a été transformée ultérieurement dans un autre établissement de transformation des viandes, le nom et l'adresse, et le numéro de permis, de cet établissement de transformation des viandes;
- d) dans le cas de la carcasse, la date à laquelle l'animal a été abattu;
- e) dans le cas de la viande, la date à laquelle la viande a subi la dernière transformation;
- f) si la carcasse ou la viande n'a pas fait l'objet d'une inspection, les énoncés suivants :

Standards or by the Chief Public Health Officer.

(5) Where an operator does not package the carcass or meat for sale, they shall ensure that the person who purchases or receives the carcass or meat is given, in writing, all of the following information:

- (a) all of the information required under paragraphs (4)(a) to (e) and (g), as applicable;
- (b) if the carcass or meat is uninspected, a statement that the carcass or meat is not government inspected, in English and French.

(6) 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 *Standards*.

(7) Subsections (4) and (5) do not apply in respect of a prepared meat product to which subsection 30.4(6) or (7) of the *Food Establishment Safety Regulations* applies.

Resale of Carcasses or Meat

64. (1) A person who purchases or receives a carcass of or meat from an animal that was slaughtered in a meat processing premises within the Northwest Territories shall not resell the carcass or meat except as provided by this section.

(2) If a carcass or meat is further processed for resale, the reseller shall ensure that the further processing occurs,

- (a) where the carcass or meat is not further processed into a prepared meat product or different prepared meat product, in either
 - (i) a licensed meat processing premises, or
 - (ii) a food establishment operated under a food establishment permit; or
- (b) where the carcass or meat is further processed into a prepared meat product or

«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.

(5) Lorsqu'il n'emballage pas la carcasse ou la viande à vendre, l'exploitant veille à ce que les renseignements suivants soient donnés, par écrit, à la personne qui achète ou reçoit la carcasse ou à qui la viande est donnée :

- a) tous les renseignements exigés en vertu des alinéas (4)a) à e) et g), selon le cas;
- b) si la carcasse ou la viande n'a pas fait l'objet d'une inspection, un énoncé, en anglais et en français, à l'effet que la carcasse ou la viande n'a pas été inspectée par le gouvernement.

(6) Les renseignements figurant sur l'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.

(7) Les paragraphes (4) et (5) ne s'appliquent pas au produit de viande préparé auquel s'applique le paragraphe 30.4(6) ou (7) du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*.

Revente de carcasses ou de viande

64. (1) Il est interdit à quiconque qui achète ou reçoit une carcasse ou de la viande provenant d'un animal abattu dans un établissement de transformation des viandes aux Territoires du Nord-Ouest de la revendre, sauf disposition contraire du présent article.

(2) Si la carcasse ou la viande est transformée ultérieurement avant la revente, le revendeur veille à ce que la transformation ultérieure ait lieu :

- a) lorsque la carcasse ou la viande n'est pas transformée ultérieurement en produits de viande préparés, ou en différents produits de viande préparés, dans l'un ou l'autre des établissements suivants :
 - (i) un établissement de transformation des viandes agréé,
 - (ii) un établissement alimentaire exploité sous le régime d'un permis

different prepared meat product, only in a food establishment operated under a food establishment permit.

(3) Where a reseller 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 63(4) or subsection (6) of this section,
 - (ii) the information contained on the label under subsection 30.4(6) of the *Food Establishment Safety Regulations*; 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 removed prior to resale so the carcass or meat can be further processed, or for any other reason, and
- (b) the carcass or meat to be resold is repackaged for resale,

the reseller shall ensure that the original package is not reused.

(5) Where a reseller 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 63(5) or subsection (7) of this section,
 - (ii) the information received under subsection 30.4(7) of the *Food Establishment Safety Regulations*; and
- (b) the records under paragraph (a) are
 - (i) kept for a period of not less than one

d'établissement alimentaire;

- b) lorsque la carcasse ou la viande est transformée ultérieurement en produit de viande préparé, ou en différents produits de viande préparés, seulement dans un établissement alimentaire exploité sous le régime d'un permis d'établissement alimentaire.

(3) Lorsqu'il achète ou reçoit une carcasse ou de la viande dans un emballage, le revendeur veille, à la fois :

- a) à consigner dans un registre les renseignements suivants, selon le cas :
 - (i) ceux figurant sur l'étiquette au titre du paragraphe 63(4) ou du paragraphe (6) du présent article,
 - (ii) ceux figurant sur l'étiquette au titre du paragraphe 30.4(6) du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*;
- 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 :

- a) l'emballage visé au paragraphe (3) est retiré avant la revente pour que la carcasse ou la viande soit transformée ultérieurement, ou pour tout autre motif;
- b) la carcasse ou la viande à revendre est emballée pour la revente.

(5) Lorsqu'il achète ou reçoit une carcasse ou de la viande non emballée, le revendeur veille, à la fois :

- a) à consigner dans un registre les renseignements suivants, selon le cas :
 - (i) ceux reçus en vertu du paragraphe 63(5) ou du paragraphe (7) du présent article,
 - (ii) ceux reçus en vertu du paragraphe 30.4(7) du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*;
- b) à ce que le registre visé à l'alinéa a) soit, à la fois :
 - (i) conservé pour une période d'au

year from when they are made, and
(ii) submitted to the Chief Public Health Officer on request.

(6) Where a reseller packages or repackages a carcass or meat for resale, they shall ensure that the package is labelled with all of the following information:

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

"Not Government Inspected | Non inspecté par le gouvernement"

- (f) any other information required under the *Standards* or by the Chief Public Health Officer.

(7) Where a reseller does not package or repackage a carcass or meat for resale, they shall ensure that the person who purchases or receives the carcass or meat is given, in writing, all of the following information:

- (a) all of the information required under paragraphs (6)(a) to (d) and (f), as applicable;
- (b) if the carcass or meat is uninspected, a statement that the carcass or meat 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 *Standards*.

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 une carcasse ou de la viande pour la revente, le revendeur veille à ce que l'emballage soit étiqueté de façon à porter les renseignements suivants :

- a) une description de la carcasse ou de la viande;
- b) le poids net de la carcasse ou de la viande;
- c) le nom et l'adresse, et le permis ou le numéro de permis, de l'établissement de transformation des viandes ou de l'établissement alimentaire dans lequel la carcasse ou la viande a été emballée, remballée ou a subi la dernière transformation;
- d) la date à laquelle la carcasse ou la viande a été emballée, remballée ou a subi la dernière transformation;
- e) si la carcasse ou la viande n'a pas fait l'objet d'une inspection, les énoncés suivants :

«Not Government Inspected | Non inspecté par le gouvernement»

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

(7) Lorsqu'il n'emballe pas ou ne remballé pas la carcasse ou la viande pour la revente, le revendeur veille à ce que soit donné, par écrit, à la personne qui achète ou reçoit la carcasse ou la viande les renseignements suivants :

- a) tous les renseignements exigés en vertu des alinéas (6)a) à d) et f), selon le cas;
- b) si la carcasse ou la viande n'a pas fait l'objet d'une inspection, un énoncé, en anglais et en français, à l'effet que la carcasse ou la viande n'a pas été inspectée par le gouvernement.

(8) Les renseignements figurant sur l'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.

(9) Subsections (6) and (7) do not apply in respect of a prepared meat product to which subsection 30.4(6) or (7) of the *Food Establishment Safety Regulations* applies.

Food Establishments Serving
Uninspected Meat

65. If a food establishment serves uninspected meat, or sells uninspected meat by way of a take-out or delivery service, the operator of the food establishment shall ensure that patrons or users of the service are notified of the use of uninspected meat in accordance with section 30.3 of the *Food Establishment Safety Regulations*.

Recall Orders

66. (1) A person shall not offer for sale or sell a carcass or meat that is contaminated or otherwise unfit for human consumption.

(2) Subsection (1) does not apply to a carcass or meat that is inedible and that is offered for sale or sold for use for animal food.

(3) If the Chief Public Health Officer is of the opinion, on reasonable grounds, that a carcass or meat that has been sold is contaminated or otherwise unfit for human consumption, the Chief Public Health Officer may make an order requiring

- (a) the immediate recall of the carcass or meat; and
- (b) such other measures to be taken in respect of the carcass or meat, including its destruction, that the Chief Public Health Officer considers necessary to protect the public health.

67. These regulations come into force xxxx, 2024.

Dated , 2024.

(9) Les paragraphes (6) et (7) ne s'appliquent pas au produit de viande préparé auquel s'applique le paragraphe 30.4(6) ou (7) du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*.

Établissement alimentaire servant
de la viande non inspectée

65. Si un établissement alimentaire sert de la viande non inspectée, ou vend de la viande non inspectée à l'aide d'un service de mets à emporter ou de livraison, l'exploitant de l'établissement en question veille à ce que les clients ou les utilisateurs du service en soient avisés conformément à l'article 30.3 du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*.

Rappel

66. (1) Il est interdit de mettre en vente ou de vendre une carcasse ou de la viande qui est contaminée ou autrement impropre à la consommation humaine.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à une carcasse ou de la viande qui est non comestible et qui est mise en vente ou vendue pour être utilisée pour l'alimentation animale.

(3) S'il est d'avis, sur la base de motifs raisonnables, qu'une carcasse ou que de la viande qui a été vendue est contaminée ou autrement impropre à la consommation humaine, l'administrateur en chef de la santé publique peut, par ordre, exiger :

- a) le rappel immédiat de la carcasse ou de la viande;
- b) que d'autres mesures soient prises concernant la carcasse ou la viande, y compris sa destruction, si de telles mesures sont, selon l'administrateur en chef de la santé publique, nécessaires pour protéger la santé publique.

67. Le présent règlement entre en vigueur le xxxx 2024.

Fait le 2024.

Margaret Thom

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

SCHEDULE

(subsections 15(2) and 18(2))

FEES FOR MEAT PROCESSING PREMISES LICENCES

Item	Class of Licence	Authorized Period of Operation	Fee
1.	Annual (new or renewed)	a one-year period as specified in the licence	\$108
2.	Seasonal	a period of up to 120 consecutive days as specified in the licence	\$ 54
3.	Temporary	a period of 21 consecutive days as specified in the licence	\$ 25

DROITS DE PERMIS D'EXPLOITATION D'ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

N°	Catégorie de permis	Période d'exploitation autorisée	Droit
1.	Annuel (nouvelle demande ou renouvellement)	période d'un an prévue au permis	108 \$
2.	Saisonnier	période d'au plus 120 jours consécutifs prévue au permis	54 \$
3.	Temporaire	période de 21 jours consécutifs prévue au permis	25 \$