



AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES

**MEAT INSPECTION AND ABATTOIR
REGULATIONS**

**RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET
L'INSPECTION DES VIANDES**

O.I.C. 1988/104

DÉCRET 1988/104

Effective Date:

Date d'entrée en vigueur :

June 10, 1988

10 juin 1988

O.I.C. 1988/104
AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

MEAT INSPECTION AND ABATTOIR
REGULATIONS

Pursuant to subsection 24 of the *Agricultural Products Act*, the Commissioner in Executive Council orders as follows:

1. The annexed *Meat Inspection and Abattoir Regulations* are hereby made and established.

Dated at Whitehorse, in the Yukon Territory, this 10th day of June, A.D., 1988.

DÉCRET 1988/104
LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES

RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET
L'INSPECTION DES VIANDES

Conformément au paragraphe 24 de la *Loi sur les produits agricoles*, il plaît au Commissaire en conseil exécutif de décréter ce qui suit :

1. Le *Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes* en annexe est par les présentes établi.

Fait à Whitehorse, dans le territoire du Yukon, le 10 juin 1988.

Commissioner of the Yukon/Commissaire du Yukon





MEAT INSPECTION AND ABATTOIR REGULATIONS

RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET L'INSPECTION DES VIANDES

TABLE OF CONTENTS

Section	Page
1. Title	1
2. Interpretation	1
3. Prohibition	2
4. Slaughter only in registered abattoirs or establishments	2
5. Examination by veterinarian prior to slaughter	2
6. Dead animals not to be taken to an abattoir	3
7. Sale of meat	3
8. Information to be given to inspector	3
9. Abattoir not to be operated without a licence	3
10. Licence to operate an abattoir	4
11. Suspension or cancellation of permits	4
12. Location and construction of abattoirs	5
13. Equipment	5
14. Refrigeration	5
15. Water	6
16. Floors and walls	6
17. Rails and Racks, etc.	6
18. Tables and benches	7
19. Refuse	7
20. Containers for refuse, etc.	7
21. Utensils	7
22. Storage of meat grinding equipment	7
23. Abattoirs to be clean and sanitary	7
24. Restrictions on use of abattoirs	7
25. Persons to be clean	8
26. Disposal of waste and drainage	8
27. Coverings for carcasses	8
28. Material that comes in contact with meat	8
29. Vehicles for transporting meat	9
30. Cleaning of equipment and utensils	9
31. Equipment for cleaning and sanitizing	9

TABLE DES MATIÈRES

Article	Page
1. Titre	1
2. Définitions	1
3. Interdiction	2
4. Restriction de l'abattage aux abattoirs et aux établissements enregistrés	2
5. Examen par un vétérinaire avant l'abattage	2
6. Interdiction d'envoyer les dépouilles d'animaux à un abattoir	3
7. Vente de viande	3
8. Renseignements requis par l'inspecteur	3
9. Interdiction d'exploiter un abattoir sans licence	3
10. Licence en vue d'exploiter un abattoir	4
11. Suspension ou annulation de la licence	4
12. Emplacement et construction d'un abattoir	5
13. Installations	5
14. Réfrigération	5
15. Eau	6
16. Plancher et murs	6
17. Rails, râteliers, etc.	6
18. Tables et bancs	7
19. Déchets	7
20. Conteneurs pour les déchets, etc.	7
21. Ustensiles	7
22. Entreposage des appareils de hachage	7
23. Propreté et hygiène à l'abattoir	7
24. Restrictions	7
25. Propreté du personnel	8
26. Élimination des déchets et drainage	8
27. Recouvrement des carcasses	8
28. Matériel qui entre en contact avec la viande	8
29. Véhicules servant au transport de la viande	9
30. Nettoyage du matériel et des ustensiles	9



TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

32.	Cleaning of utensils by hand	9
33.	Sanitizing utensils	10
34.	Mechanical cleaning equipment	10
35.	Washing of large utensils.....	11
36.	Storing of cleaned and sanitized utensils	11
37.	Sanitary facilities.....	11
38.	Records	11
39.	Form of inspection legend	12
40.	Application of legend	12
41.	All meat approved for food to be labelled.....	12
42.	Legend to be applied by metal stamp	13
43.	Custody, etc., of stamps and labels.....	13
44.	Ink	13
45.	13

FORMS

31.	Matériel de nettoyage et de désinfection	9
32.	Nettoyage manuel	9
33.	Désinfection	10
34.	Nettoyage mécanique.....	10
35.	Lavage des gros ustensiles	11
36.	Entreposage des ustensiles propres et désinfectés.....	11
37.	Installations sanitaires	11
38.	Registres.....	11
39.	Sceau d'inspection	12
40.	Utilisation du sceau	12
41.	Étiquetage obligatoire de la viande approuvée pour la consommation humaine	12
42.	Apposition du sceau avec un cachet métallique	13
43.	Garde, etc. des cachets et des étiquettes.....	13
44.	Encre	13
45.	13

FORMULAIRES



MEAT INSPECTION AND ABATTOIR REGULATIONS

1. Title

These regulations may be cited as the Meat Inspection and Abattoir Regulations.

2. Interpretation

In these regulations

“**abattoir**” means premises where animals are slaughtered;

“**carcass**” means the body of a slaughtered animal exclusive of offal;

“**director**” means the director of agriculture for the Government of the Yukon;

“**health officer**” means a health officer appointed under the *Public Health Act*;

“**inspector**” means an inspector appointed under the *Agricultural Products Act*;

“**meat**” means the flesh, organs or tissue of an animal intended as use for human food other than fish;

“**slaughter**” means slaughter for the purpose of processing meat from animals into food;

“**veterinarian**” means a person licensed under the *Veterinarians Act*;

RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET L'INSPECTION DES VIANDES

1. Titre

Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes.

2. Définitions

Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

« **abattage** » Mise à mort d'un animal en vue de la transformation de sa viande en aliment. “*slaughter*”

« **abattoir** » Endroit où sont abattus des animaux. “*abattoir*”

« **agent de la santé** » Agent de la santé désigné en vertu de la *Loi sur la santé publique*. “*health officer*”

« **carcasse** » Dépouille d'un animal abattu, à l'exclusion des abats. “*carcass*”

« **directeur** » Responsable de l'agriculture pour le gouvernement du Yukon. “*director*”.

« **inspecteur** » Inspecteur désigné en vertu de la *Loi sur les produits agricoles*. “*inspector*”

« **vétérinaire** » Personne agréée en vertu de la *Loi sur les vétérinaires*. “*veterinarian*”

« **viande** » Chair, organes ou tissu d'un animal, sauf un poisson, destinés à la consommation humaine. “*meat*”

“**viscera**” means the large interior organs of an animal and includes the tongue, liver, heart and lungs.

« **viscères** » Principaux organes d'un animal, y compris la langue, le foie, le coeur et les poumons.
“*viscera*”

3. Prohibition

Subject to section 5, no person shall slaughter an animal unless the animal has been inspected by an inspector immediately before the time of the slaughter.

3. Interdiction

Sous réserve de l'article 5, il est interdit d'abattre un animal avant qu'il ait été examiné par un inspecteur.

4. Slaughter only in registered abattoirs or establishments

(1) Subject to section 5, no person shall slaughter an animal in any place other than an abattoir for which a licence has been issued under section 10 or an establishment operating under the *Meat Inspection Act* (Canada).

4. Restriction de l'abattage aux abattoirs et aux établissements enregistrés

(1) Sous réserve de l'article 5, il est interdit d'abattre un animal ailleurs que dans un abattoir enregistré en vertu de l'article 10 ou un établissement régi par la *Loi sur l'inspection des viandes* du Canada.

(2) This section does not apply to

- (a) the slaughter of an animal by a person for that person's or his or her own family's consumption, or
- (b) animals sold pursuant to subsection 19(2) of the *Agricultural Products Act*.

(2) Le présent article ne s'applique pas :

- a) aux animaux abattus par une personne pour sa propre consommation ou la consommation des membres de sa famille;
- b) aux animaux vendus en vertu du paragraphe 19(2) de la *Loi sur les produits agricoles*.

5. Examination by veterinarian prior to slaughter

(1) Where a veterinarian is of the opinion that an animal

- (a) must be killed immediately because of an injury, and
- (b) after being killed, it will be fit for human consumption,

the veterinarian may issue a certificate in Form 1 directing that the animal be slaughtered immediately.

5. Examen par un vétérinaire avant l'abattage

(1) Le vétérinaire se sert du formulaire 1 pour délivrer un certificat exigeant l'abattage immédiat d'un animal s'il estime que ce dernier :

- a) doit être tué sur-le-champ en raison d'une blessure;
- b) restera propre à la consommation humaine, après l'abattage.

(2) A person who has slaughtered an animal pursuant to a certificate issued under subsection (1), shall immediately arrange for the dead animal to be delivered to the registered abattoir set out in the certificate.

(2) Toute personne qui abat un animal conformément à un certificat délivré en vertu du paragraphe (1) doit prendre des dispositions immédiates pour que la carcasse soit livrée à l'abattoir enregistré identifié sur le certificat.

(3) Where an animal has been slaughtered pursuant to subsection (1), the veterinarian who issued the certificate shall, forthwith after the animal's carcass has been delivered to the abattoir, conduct a post mortem inspection of the carcass, its parts and viscera, and issue a report to an inspector in such form as may

(3) Lorsqu'un animal est abattu en vertu du paragraphe (1), le vétérinaire qui délivre le certificat procède à une inspection post-mortem de la carcasse, de ses parties et de ses viscères après leur livraison à l'abattoir et remet un rapport pertinent à l'inspecteur.



be requested.

6. Dead animals not to be taken to an abattoir

No person shall take a dead animal or part thereof into a registered abattoir for inspection unless the animal has been slaughtered in accordance with section 5.

7. Sale of meat

Except as provided in these regulations, no person shall sell, offer for sale, transport or deliver meat to any person unless

- (a) the animal from which the meat was obtained was inspected by an inspector under section 3, or a veterinarian under section 5;
- (b) the slaughter of the animal took place in a licensed abattoir or pursuant to section 5;
- (c) there was a post-mortem inspection of the carcass of the animal conducted by an inspector or a veterinarian immediately after the slaughter of the animal; and
- (d) the meat is judged by an inspector to be healthy and fit for human consumption and the meat is stamped with an inspection legend or is labelled in accordance with section 39 and 42.

8. Information to be given to inspector

When an animal is taken to an abattoir for slaughter, the owner of the animal, or the owner's agent shall provide the inspector with information regarding any medication that animal has received and with such other information as the inspector may request.

9. Abattoir not to be operated without a licence

(1) No person shall operate an abattoir except in accordance with the terms of a licence issued under section 10.

(2) Subsection (1) does not apply to a person in the operation of an establishment under the *Meat Inspection Act* (Canada).

6. Interdiction d'envoyer les dépouilles d'animaux à un abattoir

Il est interdit d'amener un animal mort ou une partie d'animal mort à un abattoir enregistré en vue d'une inspection si l'animal n'a pas été abattu conformément à l'article 5.

7. Vente de viande

Sauf disposition contraire dans le présent règlement, il est interdit de vendre, de mettre en vente, de transporter et de livrer de la viande à un tiers :

- a) si l'animal d'où provient la viande n'a pas été examiné par un inspecteur conformément à l'article 3 ou par un vétérinaire, conformément à l'article 5;
- b) si l'animal n'a pas été abattu dans un abattoir enregistré ni abattu conformément à l'article 5;
- c) si la carcasse n'a pas fait l'objet d'un examen post-mortem par un inspecteur ou un vétérinaire, immédiatement après l'abattage;
- d) si l'inspecteur juge la viande impropre à la consommation humaine et n'y appose pas le sceau d'inspection ou l'étiquette appropriée, conformément aux articles 39 et 42.

8. Renseignements requis par l'inspecteur

Le propriétaire de tout animal conduit à l'abattoir pour y être mis à mort ou son mandataire doit signaler à l'inspecteur tout médicament qui pourrait avoir été administré à l'animal et lui donner toute autre information qu'il pourrait réclamer.

9. Interdiction d'exploiter un abattoir sans licence

(1) Nul ne peut exploiter un abattoir s'il ne se conforme pas aux conditions d'une licence délivrée en vertu de l'article 10.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux personnes qui exploitent un établissement aux termes de la *Loi sur l'inspection des viandes* du Canada.



10. Licence to operate an abattoir

(1) An application for a licence to engage in the business of operating an abattoir shall be in Form 2 and shall be accompanied by material showing

- (a) the location of the abattoir and any facilities used in connection with it, or the site for the abattoir and facilities;
- (b) particulars of the location in respect of the drainage and facilities for maintenance of sanitary conditions;
- (c) dimension of the abattoir and facilities and their capacity for the proposed operation;
- (d) by way of detailed plans, the number of rooms, the intended operation in each room and locations of equipment sufficient to show the nature and extent of the proposed operations;
- (e) a sketch showing the location of the abattoir and facilities in relations to adjoining properties;
- (f) where washrooms, dressing rooms or toilet rooms are not provided in the abattoir, particulars of the facilities available elsewhere; and
- (g) such other information as the director requires.

(2) A licence to engage in the business of operating an abattoir shall be in Form 3.

(3) A licence in Form 3 authorizes the applicant to operate the abattoir for a period of one year from the date of its issue unless earlier suspended or revoked.

(5) Upon receipt of an application for renewal in Form 3 and upon being satisfied that the applicant has complied with the provisions of these regulations, the director may renew a licence in Form 3 for further periods not to exceed one year each.

11. Suspension or cancellation of permits

Where a health officer believes on reasonable grounds that a licensed abattoir is being operated contrary to these regulations, the health officer may

- (a) cancel the licence, or

10. Licence en vue d'exploiter un abattoir

(1) Toute demande de licence en vue d'exploiter un abattoir se fait au moyen du formulaire 2 et doit être accompagnée de documents donnant les renseignements suivants :

- a) l'emplacement de l'abattoir et des installations utilisées ou le site prévu de l'abattoir et des installations;
- b) les particularités du site en ce qui concerne le drainage et les aménagements qui garantiront l'hygiène des lieux;
- c) les dimensions de l'abattoir et des installations, et l'importance des opérations envisagées;
- d) des plans détaillés précisant le nombre de pièces, l'usage qu'on prévoit en faire et l'emplacement du matériel, et illustrant clairement la nature et l'importance des activités envisagées;
- e) un croquis indiquant l'emplacement de l'abattoir et de ses installations par rapport aux propriétés adjacentes;
- f) s'il n'y a pas de lavabos, de vestiaires ni de toilettes à l'abattoir, une description des installations offertes ailleurs;
- g) tout autre renseignement réclamé par le directeur.

(2) Le formulaire 3 sert de licence autorisant l'exploitation de l'abattoir.

(3) La licence (formulaire 3) autorise le demandeur à exploiter l'abattoir pendant un an, à compter de la date de délivrance, à moins d'une suspension ou d'une annulation antérieures.

(5) Après réception d'une demande en ce sens et après s'être assuré que le demandeur a respecté les dispositions du présent règlement, le directeur peut renouveler la licence (formulaire 3) pour une période qui ne dépassera pas un an.

11. Suspension ou annulation de la licence

L'agent de la santé qui a des motifs raisonnables de croire qu'un abattoir autorisé enfreint le présent règlement peut :

- a) soit annuler la licence;



- (b) suspend the licence until such time as the health officer is satisfied that these regulations are being complied with.

12. Location and construction of abattoirs

Every abattoir shall

- (a) be located in a place free from conditions that might injuriously affect the sanitary operation of the abattoir;
- (b) be constructed and finished in such manner that the abattoir is capable of being maintained in a sanitary condition;
- (c) have all openings screened or otherwise covered to prevent the entry of flies and other insects;
- (d) be fully lighted;
- (e) be adequately ventilated; and
- (f) be adequately heated.

13. Equipment

Every abattoir shall be equipped with;

- (a) a killing room for the purpose of slaughtering animals;
- (b) a storage room for inedible offal, meat that is not food, condemned material and refuse;
- (c) where hides are salted, a hide room for that purpose;
- (d) pens for the purpose of holding animals before slaughter;
- (e) head inspection racks;
- (f) a viscera truck or table;
- (g) a hoist;
- (h) sanitizing equipment; and
- (i) such other equipment as the director requires.

14. Refrigeration

- (1) Every abattoir shall be equipped to have access to

- b) soit suspendre la licence jusqu'à ce qu'il se soit assuré que le règlement est correctement respecté.

12. Emplacement et construction d'un abattoir

L'abattoir :

- a) se trouve à un endroit exempt de toute condition susceptible d'interdire son exploitation dans des conditions hygiéniques;
- b) est construit et aménagé de sorte à pouvoir être maintenu dans des conditions hygiéniques;
- c) a toutes ses ouvertures pourvues d'un moustiquaire ou protégées d'une manière quelconque afin d'empêcher l'entrée de mouches et d'autres insectes;
- d) est correctement éclairé;
- e) est correctement aéré;
- f) est correctement chauffé.

13. Installations

Chaque abattoir est doté des installations suivantes :

- a) une pièce pour sacrifier les animaux;
- b) une pièce où sont stockés les abats impropres à la consommation, la viande non destinée à la préparation d'aliments, les produits condamnés et les déchets;
- c) une pièce pour saler les peaux, s'il y a lieu;
- d) des enclos où sont gardés les animaux avant l'abattage;
- e) des rateliers pour l'inspection des têtes;
- f) un chariot ou une table pour les viscères;
- g) un palan;
- h) du matériel d'assainissement;
- i) toute autre installation que pourrait exiger le directeur.

14. Réfrigération

- (1) L'abattoir est doté d'installations de réfrigération



adequate refrigeration facilities, including facilities for the purpose of chilling and storing dressed carcasses immediately after slaughter.

(2) The refrigeration facilities must be able to maintain a temperature of less than 4°C except for an area in which frozen meat products are kept and the refrigeration facilities in that area must be able to maintain a temperature of -18°C or less.

(3) Every refrigerated room shall be equipped with a direct reading thermometer of known accuracy.

15. Water

(1) Every abattoir shall have, under pressure, a supply of potable hot water and cold water adequate for the efficient operation of the facility.

(2) Every abattoir shall have hand washing facilities in the killing room with

- (a) an adequate supply of hot and cold water, and
- (b) a soap dispenser and single service towels.

16. Floors and walls

All rooms in which carcasses, meat, meat products or waste material are in any way handled or kept shall have

- (a) floors which are smooth and impervious to liquids and finished in a light colour;
- (b) adequate drainage with no catch basins on the floors;
- (c) wall coverings, to a minimum of two metres high from the floor, smooth and impervious to liquids and finished in a light colour; and
- (d) in the case of refrigeration rooms, ceilings which are smooth and impervious to liquids.

17. Rails and Racks, etc.

Rails, racks and hooks shall be of rust resistant metal construction and shall be arranged so as to prevent contact of meat products with walls or the floor surface.

adéquates ou a accès à de telles installations, notamment des installations pour la réfrigération et le stockage des carcasses parées, immédiatement après l'abattage.

(2) Les installations frigorifiques doivent maintenir une température inférieure à 4°C sauf à l'endroit où sont gardés les produits carnés congelés, où la température ne doit pas dépasser -18°C.

(3) Chaque chambre frigorifique est pourvue d'un thermomètre à lecture directe dont on aura vérifié l'exactitude.

15. Eau

(1) L'abattoir est suffisamment approvisionné en eau potable chaude ou froide sous pression pour permettre le bon fonctionnement des installations.

(2) La salle d'abattage est dotée de lavabos et :

- a) d'une source suffisante d'eau chaude et d'eau froide;
- b) d'un distributeur de savon et de serviettes jetables.

16. Plancher et murs

Toutes les pièces où l'on garde ou traite des carcasses, de la viande, des produits carnés ou des déchets doivent respecter les conditions suivantes :

- a) plancher lisse et imperméable, de couleur claire;
- b) drainage adéquat, sans puisard sous le plancher;
- c) murs protégés par un revêtement imperméable et de couleur claire jusqu'à une hauteur minimum de deux mètres au-dessus du sol;
- d) dans les chambres frigorifiques, plafond lisse et imperméable.

17. Rails, râteliers, etc.

Les rails, les râteliers et les crochets sont faits de métal inoxydable et sont disposés de manière à empêcher tout contact des produits carnés avec les murs ou le plancher.



18. Tables and benches

Tables, benches, blocks and containers for meat intended for food shall be rust resistant and free of any crack or crevice and shall be smooth and impervious to liquids and shall be designed to facilitate adequate cleaning.

19. Refuse

No person operating an abattoir shall allow refuse to accumulate in an abattoir or near the premises of an abattoir except in leak proof containers.

20. Containers for refuse, etc.

Containers for the storage of inedible offal, meat that is not food, condemned material and refuse shall be of suitable metal, plastic or fibreglass construction and covered with insect proof covers of the same construction, and shall be used only for the purpose of storing the above.

21. Utensils

Except as otherwise provided in these regulations utensils shall be of such material and so constructed that they are rust resistant and can be easily cleaned and sanitized.

22. Storage of meat grinding equipment

If a mechanical meat grinding machine is used, it shall be permanently located in a refrigerated room or unit, or the head of the machine shall be kept refrigerated during intervals of greater than two hours between uses.

23. Abattoirs to be clean and sanitary

(1) Every abattoir and all parts thereof including any equipment used in an abattoir shall be maintained in a clean and sanitary condition.

(2) The floors and pens for holding animals shall be maintained in dry, clean and sanitary condition.

24. Restrictions on use of abattoirs

No person shall

- (a) use any part of an abattoir as living quarters;

18. Tables et bancs

Les tables, les bancs, les blocs et les conteneurs destinés à accueillir la viande pour consommation humaine doivent résister à la rouille, être exempts de fissures ou crevasses, avoir une surface lisse et imperméable et être fabriqués de manière à faciliter un nettoyage adéquat.

19. Déchets

L'exploitant de l'abattoir ne laisse pas les déchets s'accumuler dans l'établissement ni à proximité de celui-ci, sauf dans les conteneurs étanches.

20. Conteneurs pour les déchets, etc.

Les conteneurs destinés à recevoir les abats impropres à la consommation humaine, la viande non destinée à la fabrication d'aliments, les produits condamnés et les déchets sont d'un modèle convenable, en métal, en plastique ou en fibre de verre, et sont fermés par un couvercle à l'épreuve des insectes, de même matériau; ils ne peuvent servir qu'au stockage des produits précités.

21. Ustensiles

Sauf disposition contraire dans le présent règlement, les ustensiles sont faits d'un tel matériau et construits de telle manière qu'ils résistent à la rouille et sont faciles à nettoyer et à désinfecter.

22. Entreposage des appareils de hachage

Les appareils hachant mécaniquement la viande doivent rester en permanence dans une chambre frigorifique, ou la tête de l'appareil doit être réfrigérée entre deux utilisations au cours des intervalles qui dépassent deux heures.

23. Propreté et hygiène à l'abattoir

(1) L'abattoir et tout ce qui en fait partie, y compris le matériel qu'on y utilise, sont propres et hygiéniques.

(2) Le sol et les enclos où sont gardés les animaux sont secs, propres et hygiéniques.

24. Restrictions

Il est interdit :

- a) d'utiliser une partie d'un abattoir comme



- (b) have in the abattoir anything that is not used in the normal operation of an abattoir and might pose a risk to sanitary conditions;
- (c) smoke, chew tobacco or spit in any area where meat or meat products are handled or kept; or
- (d) permit a dog or cat or other animals to be in an abattoir.

25. Persons to be clean

A person performing work in an abattoir that brings that person in contact with carcasses, meat or meat products shall,

- (a) be clean, wear clean, washable outer garments and head gear;
- (b) be free from and not a carrier of a disease or infection that may be spread through the medium of food;
- (c) undergo such health examination and diagnostic testing as may be required by a health officer; and
- (d) if the person has resided in a premises during the occurrence therein of a disease or infection that is transmissible by food, have a certificate from a medical practitioner or nurse practitioner that the person is not infected or a carrier.

[Paragraph 25(d) amended by O.I.C. 2013/194]

26. Disposal of waste and drainage

All waste and drainage from the operation of an abattoir shall be disposed of in a sanitary manner and with the approval of a health officer.

27. Coverings for carcasses

Shrouds used to cover carcasses shall, if not single use type, be made of washable material and cleaned after each use.

28. Material that comes in contact with meat

Paper or other material that is used in direct contact

locaux d'habitation;

- b) de garder à l'abattoir une chose dont on ne sert pas dans le cours normal des activités de l'abattoir ou qui est susceptible de poser un risque en matière d'hygiène;
- c) de fumer, de chiquer ou de cracher aux endroits où on manipule ou garde de la viande et des produits carnés;
- d) de laisser un chien, un chat ou un autre animal pénétrer dans l'abattoir.

25. Propreté du personnel

Tout employé d'un abattoir qui entre en contact avec les carcasses, la viande ou les produits carnés doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a) être propre de sa personne et porter des vêtements propres et lavables, y compris un couvre-chef;
- b) être indemne de maladie et ne pas être porteur d'une maladie ou affection susceptible d'être propagée par les aliments;
- c) passer un examen médical et les épreuves de diagnostic prescrites par un agent de la santé;
- d) s'il a habité à un endroit où sévissait une maladie ou une affection transmissible par les aliments, obtenir le certificat d'un médecin ou d'une infirmière praticienne attestant qu'il ne souffre pas de la maladie et n'en est pas porteur.

[Alinéa 25d) modifié par Décret 2013/194]

26. Élimination des déchets et drainage

Les déchets et les eaux de drainage issus des activités de l'abattoir sont éliminés d'une manière hygiénique approuvée par un agent de la santé.

27. Recouvrement des carcasses

Les chemises utilisées pour couvrir les carcasses sont faites d'un matériau lavable et nettoyées après chaque usage, si elles ne sont pas jetables.

28. Matériel qui entre en contact avec la viande

Le papier ou tout autre matériau qui entre en contact



with meat or meat products shall be of such kind that it is readily and fully removable, does not disintegrate from the moisture of contact and does not impart any chemical or objectionable substance to the meat or meat product.

29. Vehicles for transporting meat

All vehicles used to transport meat from an abattoir shall be

- (a) covered in, closed or fastened so the meat contained therein is protected from the rays of the sun and from dirt, flies and other contamination;
- (b) equipped for the proper care of meat and approved by a health inspector; and
- (c) maintained in a sanitary manner at all times.

30. Cleaning of equipment and utensils

(1) Equipment and utensils shall be

- (a) cleaned at the end of each day of use, and
- (b) sanitized before each use.

(2) Utensils that have been in contact with infected materials shall be immediately cleaned and sanitized.

31. Equipment for cleaning and sanitizing

Equipment for cleaning and sanitizing of equipment and utensils shall not be used for any other purpose and shall consist of

- (a) mechanical equipment approved by an inspector, or
- (b) for washing by hand, three sinks or one three compartment sink of corrosion resistant material and sufficient size to ensure thorough cleaning and sanitizing of utensils.

32. Cleaning of utensils by hand

Where equipment for washing by hand is used, utensils shall be

- (a) cleaned in a detergent solution capable of

direct avec la viande et les produits carnés peut être facilement enlevé, dans sa totalité, ne se désagrège pas au contact de l'eau et ne permet pas le passage d'une substance chimique ou douteuse dans la viande ou le produit carné.

29. Véhicules servant au transport de la viande

Les véhicules utilisés pour transporter la viande d'un abattoir sont :

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

30. Nettoyage du matériel et des ustensiles

(1) Le matériel et les ustensiles sont :

- a) nettoyés à la fin de chaque journée d'utilisation;
- b) désinfectés avant chaque nouvel emploi.

(2) Les ustensiles qui sont entrés en contact avec des substances infectées sont nettoyés et désinfectés immédiatement.

31. Matériel de nettoyage et de désinfection

Le matériel utilisé pour nettoyer et désinfecter l'équipement et les ustensiles ne sert pas à d'autres fins et comprend :

- a) soit des appareils automatiques approuvés par l'inspecteur;
- b) soit, si le nettoyage est manuel, trois éviers ou un évier à trois compartiments faits d'un matériau résistant à la corrosion et suffisamment grands pour permettre un nettoyage et une désinfection méticuleux des ustensiles.

32. Nettoyage manuel

Les ustensiles lavés à la main sont :

- a) nettoyés dans une solution de détergent assez



removing soil,

- (b) rinsed in clean water at a temperature no lower than 43°C, and
- (c) sanitized in accordance with section 34 and the cleaning, rinsing and sanitizing shall be carried out in the order set out in paragraphs (a), (b) and (c).

33. Sanitizing utensils

(1) Utensils shall be sanitized by one of the following methods:

- (a) immersion in clean water at a temperature of 77°C or more for at least forty-five seconds;
- (b) immersion in a clean chlorine solution of not less than 100 parts per million of available chlorine at a temperature not lower than 24°C for at least forty-five seconds;
- (c) immersion in a clean quaternary ammonium compound solution of not less than 200 parts per million at a temperature not lower than 24°C for at least forty-five seconds;
- (d) immersion in a clean solution containing not less than twenty-five parts per million of available iodine at a temperature not lower than 24°C for at least forty-five seconds;
- (e) immersion in any solution containing a sanitizing agent that is non-toxic and that provides a bactericidal result not less than the result provided by clause (a), (b), (c), or (d) and for which a convenient test reagent is available.

(2) A test reagent for determining the concentration of the sanitizer and an accurate thermometer to determine the temperature of the sanitizing solution shall be readily available where the sanitizing takes place.

34. Mechanical cleaning equipment

(1) Mechanical equipment shall be constructed, designed and maintained such that

- (a) the wash water is sufficiently clean at all times to clean the utensils and is maintained at a temperature not lower than 60°C or higher than 71°C, and
- (b) the sanitizing rinse is

forte pour éliminer la saleté;

- b) rincés dans de l'eau propre à une température d'au moins 43°C;
- c) désinfectés conformément à l'article 34.

Le nettoyage, le rinçage et la désinfection doivent s'effectuer dans l'ordre indiqué ci-dessus.

33. Désinfection

(1) Les ustensiles sont désinfectés d'une des façons suivantes :

- a) au moins 45 secondes d'immersion dans l'eau propre à une température de 77°C ou plus;
- b) au moins 45 secondes d'immersion dans une solution propre de chlore contenant au moins 100 parties par million de chlore libre, à une température d'au moins 24°C;
- c) au moins 45 secondes d'immersion dans une solution propre renfermant au moins 200 parties par million d'ammonium quaternaire, à une température d'au moins 24°C;
- d) au moins 45 secondes d'immersion dans une solution propre renfermant au moins 25 parties par million d'iode libre, à une température d'au moins 24°C;
- e) immersion dans une solution renfermant un désinfectant non toxique dont l'activité bactéricide sera au moins aussi efficace que celle obtenue aux alinéas a), b), c) ou d) et pour lequel existe un réactif de contrôle commode.

(2) On se sert d'un réactif de contrôle pour mesurer la concentration du désinfectant et d'un thermomètre exact pour vérifier la température du bain au moment de la désinfection.

34. Nettoyage mécanique

(1) Les appareils de nettoyage mécanique sont fabriqués, conçus et entretenus de manière à ce que les conditions suivantes soient remplies :

- a) l'eau de lavage est toujours d'une propreté suffisante pour assurer le nettoyage des ustensiles et sa température varie entre 60°C et 71°C;
- b) la désinfection se fait par rinçage :



- (i) water maintained at a temperature not lower than 82°C and applied for a minimum of ten seconds in each sanitizing cycle, or
- (ii) a chemical solution described in paragraph 33(1)(b), (c), (d) or (e).

(2) The mechanical equipment shall be provided with thermometers that show wash and rinse temperatures and that are so located as to be easily read.

35. Washing of large utensils

Where a utensil is so large as to preclude washing and sanitizing by means of sinks or other machines, it shall be washed or scrubbed with a detergent solution, rinsed with clean water and

- (a) sprayed or rinsed with hot water or steam in a manner that creates a temperature of not less than 82°C on the treated surface, or
- (b) sprayed or rinsed with a chemical solution of a type described in subsection 34(1) at double the strength that is set out in the product directions.

36. Storing of cleaned and sanitized utensils

Utensils that have been cleaned and sanitized shall be transported and stored in such manner as to prevent contamination.

37. Sanitary facilities

(1) Every plant shall provide for the use of employees and operator sanitary facilities which are conveniently located, accessible, maintained in a clean, sanitary condition and good repair at all times.

(2) Every sanitary facility shall be equipped with

- (a) at least one toilet,
- (b) at least one wash basin,
- (c) supply of hot and cold water, and
- (d) soap dispenser, single service towels, toilet paper and refuse container.

38. Records

(1) Every operator shall maintain a record of each purchase of livestock, meat for process of manufacture,

- (i) pendant au moins 10 secondes dans de l'eau, à une température d'au moins 82°C, lors de chaque cycle de désinfection;
- (ii) dans une des solutions chimiques décrites aux alinéas 33(1) a), b), c), d) ou e).

(2) Les appareils de nettoyage mécanique sont dotés de thermomètres qui indiquent la température de l'eau de lavage et du bain de rinçage à un endroit en permettant facilement la lecture.

35. Lavage des gros ustensiles

Les ustensiles trop gros pour être lavés et désinfectés dans un évier ou au moyen d'un appareil quelconque, sont lavés ou nettoyés avec une solution détergente, rincés à l'eau claire et :

- a) soit rincés à l'eau chaude ou à la vapeur, le cas échéant par pulvérisation, de manière à ce que la surface traitée parvienne à une température d'au moins 82°C;
- b) soit rincés avec une des solutions chimiques décrites au paragraphe 34(1), au double de la concentration recommandée par le fabricant, par pulvérisation s'il y a lieu.

36. Entreposage des ustensiles propres et désinfectés

Les ustensiles qui ont été nettoyés et désinfectés sont transportés et gardés de manière à ne pas être contaminés de nouveau.

37. Installations sanitaires

(1) Chaque établissement dispose d'installations sanitaires situées à un endroit commode et d'accès facile, et ces installations sont propres, hygiéniques et en bon état en tout temps.

(2) Les installations sanitaires comprennent :

- a) au moins un cabinet de toilette;
- b) au moins un lavabo;
- c) une source d'eau chaude et d'eau froide;
- d) un distributeur de savon, des serviettes jetables, du papier hygiénique et une poubelle.

38. Registres

(1) L'exploitant de l'abattoir note l'achat de bétail et de viande à transformer ou à préparer, et les animaux



and of animals slaughtered and the records shall include

- (a) the name and address of the person from whom the meat or livestock is purchased and the date of the purchase, and
- (b) the number and kind of animals slaughtered, and the date of slaughtering.

(2) A record required to be kept under subsection (1) shall be open to inspection by a health officer or an inspector.

39. Form of inspection legend

(1) The following form of inspection legend shall be used for the stamping and labelling of meat at an abattoir:

YUKON
PLT #
APPROVED

(2) The inspection legend shall include the number assigned to an abattoir by the Director.

40. Application of legend

(1) The inspection legend shall be applied only to meat that has been approved for food under the Act and these regulations.

(2) No person other than an inspector or a person authorized by the inspector shall apply the inspection legend.

41. All meat approved for food to be labelled

(1) Subject to subsection (3) and (4) every dressed carcass or a part or organ thereof that has been approved for food shall be stamped or labelled with the inspection legend.

(2) Except in the case of poultry, the inspection legend shall be placed on each primal cut.

(3) Any meat that is obtained from a dressed carcass or a part or organ thereof that has been inspected and stamped and is of such character or size that it is impracticable to stamp the inspection legend thereon may be placed in a container under the supervision of an inspector who shall apply or authorize a person to

abattus. On trouve dans le registre :

- a) le nom et l'adresse de la personne d'où provient la viande ou le bétail et la date de l'achat;
- b) le nombre et le type d'animaux sacrifiés et la date de l'abattage.

(2) Le registre mentionné au paragraphe (1) peut être examiné par un agent de la santé ou un inspecteur.

39. Sceau d'inspection

(1) On utilise le sceau d'inspection suivant pour marquer et étiqueter la viande à l'abattoir :

YUKON
PLT #
APPROVED

(2) Le sceau d'inspection porte le numéro attribué à l'abattoir par le directeur.

40. Utilisation du sceau

(1) Le sceau d'inspection n'est apposé que sur la viande approuvée pour la consommation humaine, aux termes de la Loi et de son règlement d'application.

(2) Seul un inspecteur ou une personne autorisée par lui peut apposer le sceau d'inspection.

41. Étiquetage obligatoire de la viande approuvée pour la consommation humaine

(1) Sous réserve des paragraphes (3) et (4), les carcasses parées approuvées pour la consommation humaine et leurs morceaux ou organes portent le sceau d'inspection ou une étiquette marquée de la même façon.

(2) Le sceau d'inspection est apposé sur chaque morceau de gros, sauf dans le cas de la volaille.

(3) La viande issue d'une carcasse parée ou d'un de ses morceaux ou organes, après inspection et estampillage, dont le type ou le format interdit l'apposition du sceau d'inspection est déposée dans un conteneur sous la surveillance de l'inspecteur, puis ce dernier ou une personne autorisée par lui appose le



apply the inspection legend to such container.

(4) In the case of poultry, a dressed carcass that has been approved for food shall be marked with a metal tag bearing the inspection legend placed on the web of the wing or alternatively the tag may be placed on a plastic container containing the inspected produce.

42. Legend to be applied by metal stamp

(1) Where practicable, the inspection legend shall be applied by means of a metal stamp.

(2) Where it is impracticable to use a metal stamp, the inspection legend shall be applied by means of

- (a) a tag attached to a carcass or a part, organ or cut thereof, or
- (b) a label applied to a container of meat, in a form and manner approved by the Director.

(3) Where the inspection legend is applied under subsection (2), the tag, label or container bearing the inspection legend shall be destroyed immediately upon use of the meat or removal of the meat from the container.

43. Custody, etc., of stamps and labels

Inspectors shall have custody of and be responsible for all stamps, tags, labels and containers bearing the inspection legend.

44. Ink

(1) Any ink used in an abattoir for marking meat shall be made from harmless ingredients and samples shall be submitted for analysis on the request of the Director.

(2) Only ink approved by the Director shall be used to apply the inspection legend to meat.

45.

(1) No person shall apply to meat or a container of meat any stamp, tag or label that is similar to the inspection legend prescribed by these Regulations or any tag or label approved by the Director.

sceau d'inspection sur le conteneur.

(4) Les carcasses de volaille parées et approuvées pour la consommation humaine sont marquées avec une étiquette métallique reproduisant le sceau d'inspection qu'on fixe soit sur la palme de l'aile, soit sur le conteneur de plastique renfermant le produit inspecté.

42. Apposition du sceau avec un cachet métallique

(1) Si la chose est réalisable, le sceau d'inspection est apposé au moyen d'un cachet en métal.

(2) Si c'est impossible, le sceau d'inspection est apposé de la manière suivante :

- a) soit une étiquette fixée à la carcasse ou à une partie, à un organe ou à un morceau de cette dernière;
- b) soit une étiquette fixée au conteneur renfermant la viande.

La forme de l'étiquette et la façon dont celle-ci est apposée doivent être approuvées par le directeur.

(3) Lorsque le sceau d'inspection est apposé de la façon indiquée au paragraphe (2), l'étiquette ou le conteneur portant le sceau d'inspection sont détruits immédiatement après utilisation de la viande ou retrait de la viande du conteneur.

43. Garde, etc. des cachets et des étiquettes

La garde et la responsabilité des sceaux, des étiquettes et des conteneurs portant le sceau d'inspection sont confiées à l'inspecteur.

44. Encre

(1) L'encre utilisée pour marquer la viande à l'abattoir est constituée d'ingrédients non toxiques. On en remet des échantillons pour analyse, à la demande du directeur.

(2) Seule l'encre approuvée par le directeur peut servir à apposer le sceau d'inspection à la viande.

45.

(1) Il est interdit d'utiliser un cachet ou une étiquette analogues au sceau d'inspection prescrit dans le présent règlement ou à une étiquette approuvée par le directeur sur la viande ou un conteneur renfermant la viande.



(2) Letters or figures on any brand, stamp or device used by an operator shall be of such style and type as to make a clear and legible impression.

(2) La marque, le cachet ou le dispositif utilisé par l'exploitant doit imprimer des caractères clairs et lisibles.



FORMS

FORM 1

AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

MEAT INSPECTION AND ABATTOIR REGULATIONS

EMERGENCY SLAUGHTER CERTIFICATE

This will certify that _____, of

Owner

_____ has been instructed on this day

of _____ at _____, to dispatch

Date

Time

_____ animal for emergency slaughter.

Species/Sex

Upon ante-mortem inspection, I tentatively diagnosed the

animal's condition as _____

Arrangements have been made by myself for _____

Operator

of _____ to process the animal at his or her

Location

meat processing plant.

I will inspect the carcass and total viscera, including the

intestines and stomach at _____ on _____

Time

Date

SIGNED _____

Veterinarian

FORMULAIRES

FORMULAIRE 1

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES

RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET L'INSPECTION DES VIANDES

CERTIFICAT D'ABATTAGE D'URGENCE

Par les présentes, j'atteste que _____, de

Propriétaire

_____ , a reçu pour instruction le

_____ à _____

Date

Heure

d'envoyer _____ pour être abattu d'urgence.

Espèce/Sexe

Après examen ante-mortem, l'animal me paraît souffrir de :

J'ai pris des dispositions pour que _____,

Exploitant

de _____

Endroit

prend l'animal en charge à son abattoir.

J'inspecterai la carcasse et ses viscères, y compris les

intestins et l'estomac, le _____ à _____

Date

Heure

SIGNÉ _____

Vétérinaire



FORM 2

AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

MEAT INSPECTION AND ABATTOIR REGULATIONS

APPLICATION FOR LICENCE FOR THE OPERATION OF AN ABATTOIR

To the Director of

Yukon Agriculture Branch

Whitehorse, Yukon

 Name of Applicant

 Address

applies for a licence to engage in the business of operating an abattoir under the Meat Inspection and Abattoir Regulations, and in support of this application the following facts are stated:

1. Name under which the business is carried on

2. Owner of abattoir

(If partnership, list names of all partners)

3. Business address of applicant

4. Location of abattoir

5. Methods of stunning to be used

Hogs _____ Cattle _____

Sheep _____ Domestic Game _____

6. Location and construction details as per Section 10 of the Meat Inspection and Abattoir Regulations (attach)

I undertake to furnish to the Director of the Agriculture Branch details of any changes from the facts stated in the application within ten (10) days from the date on which the changes are made.

FORMULAIRE 2

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES

RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET L'INSPECTION DES VIANDES

DEMANDE DE LICENCE EN VUE DE L'EXPLOITATION D'UN ABATTOIR

Au directeur de la

Direction de l'agriculture du Yukon

Whitehorse, Yukon

 Nom du demandeur

 Adresse

désire obtenir une licence pour exploiter un abattoir en vertu du Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes et, à cette fin, déclare ce qui suit :

1. Nom de l'entreprise

2. Propriétaire de l'abattoir

(S'il s'agit d'une association, donner le nom des associés)

3. Adresse d'affaires

4. Emplacement de l'abattoir

5. Méthodes d'étourdissement

Porcins _____ Bovins _____

Ovins _____ Gibier d'élevage _____

6. Aménagement et description détaillée de l'abattoir, conformément à l'article 10 du Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes (annexer)

Je m'engage à communiquer au directeur de la Direction de l'agriculture les détails de toute modification qui pourrait être apportée aux faits énoncés dans la présente demande dans les dix (10) jours suivant la date où le changement est effectué.



Dated at _____ this _____ day of _____, 19____

Fait à _____ le _____ 19____

Signature of Applicant

Signature du demandeur

Title of Official Signing

Titre



FORM 3

AGRICULTURAL PRODUCTS ACT

MEAT INSPECTION AND ABATTOIR REGULATIONS

MEAT PROCESSING PLANT LICENCE

Plant Licence No. _____

Permission is hereby given to _____

to operate a _____

at _____

known as _____ under

regulations made pursuant to the *Agricultural Products Act*. This licence expires on December 31st, 19____ .

Cooler capacity: _____ bovine carcass units.

Director of Agriculture

FORMULAIRE 3

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES

RÈGLEMENT SUR LES ABATTOIRS ET L'INSPECTION DES VIANDES

LICENCE EN VUE DE L'EXPLOITATION D'UN ABATTOIR

Numéro de la licence _____

Par les présentes, j'autorise _____

à exploiter un _____

à _____

sous le nom de _____

en vertu du règlement pris conformément à la *Loi sur les produits agricoles*. Le présent permis parviendra à expiration le 31 décembre 19____ .

Capacité de la chambre frigorifique : _____ carcasses de bovins.

Directeur de l'agriculture

