

PUBLIC HEALTH ACT

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

It is hereby ordered, pursuant to the *Public Health Act*, as follows:

Conformément à la *Loi sur la santé publique*, il plaît au Commissaire du territoire du Yukon de décréter ce qui suit :

1. The annexed Regulations Governing the Production and Sale of Milk and Certain Milk Products are made and established.

1. Le Règlement concernant la production et la vente du lait et de certains produits laitiers en annexe est par les présentes établi.

Dated at Whitehorse, in the Yukon Territory, this 7th day of March, A.D., 1962.

Fait à Whitehorse, dans le territoire du Yukon, le 7 mars 1962.

Commissioner of the Yukon

Commissaire du Yukon

SCHEDULE

ANNEXE

**REGULATIONS GOVERNING THE
PRODUCTION AND SALE OF MILK
AND CERTAIN MILK PRODUCTS**

**RÈGLEMENT CONCERNANT LA PRO-
DUCTION ET LA VENTE DU LAIT ET
DE CERTAINS PRODUITS LAITIERS**

Made pursuant to Commissioner's Order 1962/23 on the seventh day of March, 1962.

Pris conformément à l'ordonnance du Commissaire 1962/23 du 7 mars 1962.

Short Title

1. These regulations may be cited as the Milk Regulations.

Titre abrégé

1. Règlement sur le lait.

Interpretation

2. In these regulations,

- (a) "analyst" means any laboratory or technician designated as such by the Commissioner;
- (b) "approved" means approved by the Commissioner or a Health Officer;
- (c) "Commissioner" includes any person authorized in writing by the Commissioner to act on his behalf;
- (d) "dairy" means any place where one or more cows or goats are kept, a part of all of the milk from which is sold, offered for sale, or delivered, for human consumption, and includes all buildings, yards and premises occupied or used in connection with the production of milk;
- (e) "ice cream mix" means the combination of cream, milk or other milk products, with or without the addition of flavouring fruit, nuts or confections;
- (f) "ice cream" means the frozen food made from ice cream mix;
- (g) "homogenized milk" means milk which has been subjected to mechanical treatment that prevents the separation of fat;
- (h) "milk" means the natural lacteal secretion obtained by the milking of one or more cows or goats and includes cream, skim milk and any other portion of whole milk;

Définitions

2. Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement :

- a) «analyste» Laboratoire ou technicien désigné par le Commissaire. («analyst»)
- b) «approuvé» Approuvé par le Commissaire ou un agent de la santé. («approved»)
- c) «commissaire» Toute personne que le Commissaire autorise par écrit à agir en son nom. («commissioner»)
- d) «crème glacée» Aliment congelé fait d'un mélange à crème glacée. («ice cream»)
- e) «crème non normalisée» Crème contenant moins de 18 pour cent mais plus de 10 pour cent de matière grasse. («substandard cream»)
- f) «dépôt laitier» Endroit où l'on garde du lait avant sa livraison ou sa vente au détail. («milk depot»)
- g) «ferme laitière» Endroit où l'on élève une ou plusieurs vaches ou chèvres dont une partie ou la totalité du lait est vendue, mise en vente ou livrée aux fins de consommation humaine, y compris les bâtiments, les enclos et les installations occupés ou utilisés pour produire le lait. («dairy»)
- h) «lait» Sécrétion lactée naturelle obtenue lors de la traite d'une ou de plusieurs vaches ou chèvres, y compris la crème, le lait écrémé et toute autre fraction du lait entier. («milk»)

- (i) "milk depot" means any place where milk is stored for subsequent delivery or retail sale;
- (j) "milk fat" means the fat of milk and is synonymous with the term "butterfat";
- (k) "milk product" means any product of milk;
- (l) "pasteurization" or "pasteurized" means the heating of every particle of milk
- (i) to a temperature of 143° Fahrenheit for 30 minutes and then cooling to 50° Fahrenheit or less, or
 - (ii) to a temperature of 160° Fahrenheit for 15 seconds and then cooling it to 50° Fahrenheit or less;
- (m) "pasteurization plant" means a plant in which milk is pasteurized and includes every building, machine, apparatus, equipment and appurtenance employed in or necessary for the pasteurization, storing, cooling, processing, packaging or otherwise handling of the milk in such plant and forming part of or connected with such plant, but where milk is pasteurized in any part of a plant the entire plant shall be deemed to be a pasteurization plant;
- (n) "producer" means a person who owns or controls one or more cows or goats, a part or all of the milk from which is sold, offered for sale or delivered for human consumption;
- (o) "producer-distributor" means a producer who distributes and sells to the consumer milk or cream of which he is the producer;
- (p) "reconstituted" or "remade milk" means a product resulting from the combining of milk constituents with water;
- (q) "skim milk" means milk from which a portion of milk fat has been removed to reduce its milk fat content to less than 3.25 per cent;
- (r) "standardization" means the addition to milk prior to pasteurization of skim milk or cream at an approved pasteurization plant; and
- (s) "substandard cream" means cream having a milk fat content of less than 18 per cent but not

- i) «lait écrémé» Lait dont on a retiré une partie de la matière grasse pour en ramener la concentration en-dessous de 3,25 pour cent. («skim milk»)
- j) «lait homogénéisé» Lait traité mécaniquement pour empêcher la séparation de la matière grasse. («homogenized milk»)
- k) «matière grasse» Matière grasse du lait, synonyme de «matière grasse butyrique». («milk fat»)
- l) «mélange à crème glacée» Mélange de crème, de lait ou d'autres produits laitiers avec ou sans agent de sapidité, fruits, noix ou confiseries. («ice cream mix»)
- m) «normalisation» Addition de lait écrémé ou de crème au lait avant sa pasteurisation dans une usine de pasteurisation approuvée. («standardization»)
- n) «pasteurisation» ou «pasteurisé» Chauffage des particules du lait, selon le cas :
- (i) à une température de 143 degrés Fahrenheit pendant 30 minutes, suivi de leur réfrigération à 50 degrés Fahrenheit ou moins;
 - (ii) à une température de 160 degrés Fahrenheit pendant 15 secondes, suivi de leur réfrigération à 50 degrés Fahrenheit ou moins. («pasteurization»)
- o) «producteur» Personne qui possède ou élève une ou plusieurs vaches ou chèvres pour en vendre, mettre en vente ou livrer une partie ou la totalité du lait aux fins de consommation humaine. («producer»)
- p) «producteur-distributeur» Producteur qui distribue et vend son lait ou sa crème aux consommateurs. («producer-distributor»)
- q) «produit laitier» Tout produit à base de lait. («milk product»)
- r) «reconstitué» Produit obtenu par mélange des constituants du lait avec de l'eau. («reconstituted milk», «remade milk»)

less than 10 per cent.

Standards

3. No person shall sell, offer for sale or deliver anywhere in the Territory milk which has not been pasteurized in a manner approved by a Health Officer.

4.(1) Milk obtained from a cow within 15 days before and 5 days after calving shall not be sold or delivered for human consumption.

(2) Milk shall be free from colouring matter, preservative or anything foreign to natural milk and shall contain not less than 3.25 per cent of milk fat and not less than 8 per cent of solids other than fat.

5.(1) Milk obtained from a cow within 72 hours after the cow has been treated with an antibiotic for any purpose, shall not be sold or delivered for human consumption.

(2) Milk obtained from a cow which has been treated in any quarter of the udder with 500,000 or more units, or 500 or more milligrams of any antibiotic shall not be sold or delivered for human consumption within 120 hours of such treatment.

6.(1) Pasteurized milk shall have a negative reaction to the phosphatase test.

(2) Ice cream mix shall be pasteurized at a temperature of not less than 155 degrees Fahrenheit for 30 minutes or for such other holding period as may be approved by a Health Officer.

7.(1) Reconstituted milk shall comply with the standard for milk fat and solids other than as herein defined as milk.

(2) Ice cream shall contain not less than 10 per cent milk fat and not less than 36 per cent solids.

s) «usine de pasteurisation» Usine où on pasteurise le lait, y compris les bâtiments, les machines, les appareils, l'équipement et le matériel nécessaires ou utilisés pour la pasteurisation, l'entreposage, la réfrigération, la transformation, l'emballage et la manutention en général du lait dans un tel établissement lorsqu'ils en font partie ou y sont attachés. Si on pasteurise du lait à un endroit quelconque de l'établissement, celui-ci est qualifié d'usine de pasteurisation. («pasteurization plant»)

Normes

3. Il est interdit de vendre, de mettre en vente ou de livrer du lait qui n'a pas été pasteurisé d'une façon approuvée par un agent de la santé dans le Territoire.

4.(1) Nul ne peut vendre ni livrer aux fins de consommation humaine le lait sécrété par une vache durant les quinze jours qui précèdent et les cinq jours qui suivent la mise bas.

(2) Le lait doit être exempt de colorant, d'agent de conservation et de toute substance étrangère au lait naturel et contenir au moins 3,25 pour cent de matière grasse ainsi qu'au moins huit pour cent d'autres solides.

5.(1) Il est interdit de vendre ou de livrer pour la consommation humaine le lait d'une vache dans les 72 heures qui suivent le traitement de l'animal avec un antibiotique.

(2) Il est interdit de vendre ou de livrer pour la consommation humaine le lait d'une vache dont n'importe quel quart du pis a reçu une injection de 500 000 unités ou 500 milligrammes ou plus d'antibiotique, dans les 120 heures qui suivent le traitement.

6.(1) Le lait pasteurisé doit réagir négativement au test de la phosphatase.

(2) Le mélange à crème glacée doit être pasteurisé à une température d'au moins 155 degrés Fahrenheit pendant 30 minutes ou toute période approuvée par un agent de la santé.

7.(1) Le lait reconstitué doit respecter les normes de concentration de la matière grasse et des autres solides établies dans les présentes pour le lait.

(2) La crème glacée doit contenir au moins dix pour cent de matière grasse et 36 pour cent de solides du lait.

8. The content of milk fat in substandard cream or skim milk shall appear in plainly legible characters of not less than ten-point type on a label affixed to the container or on the bottle cap.

(As amended by C.O. 1966/22)

9.(1) Every container in which milk or a milk product is kept or offered for use for human consumption or sold or offered for sale, excepting bulk containers used for shipping milk or milk products to a distributing centre, shall be labelled in plainly legible characters of not less than 10 point type to designate the contents.

(2) The word "pasteurized" shall appear on the caps of all bottled pasteurized milk or milk products, or on the containers.

10.(1) All milk, except that sold in wholesale quantities shall be delivered in glass bottles or other approved containers.

(2) No person shall fill or refill with milk, cream or other milk products any bottle or other container, with intent to sell such milk, cream or other products, unless the bottle or container is first thoroughly cleaned.

11. Where milk is dispensed from a bulk dispenser, either manually or automatically operated, it shall be pasteurized and homogenized.

12. In any settlement having a population of 1,000 or more as shown by the last Dominion census, milk sold or offered to customers in public eating establishments for consumption on the premises shall be served:

(a) in the original sealed bottle or container, filled and capped under conditions approved by a Health Officer, or

(b) from an approved dispenser cleaned, filled and sealed under conditions approved by a Health Officer and the seal shall not be broken by the consignee.

13. Milk stored at a milk depot, or offered for use or sold or offered for sale for human consumption, shall be stored at a temperature of 50° Fahrenheit or less and the milk, as well as the container shall be protected from contamination.

8. La concentration de matière grasse de la crème non normalisée ou du lait écrémé doit être indiquée sur l'étiquette du conteneur ou la capsule de la bouteille en caractères lisibles d'au moins dix points.

(Modifiée par O.C. 1966/22)

9.(1) Les conteneurs renfermant du lait ou un produit laitier destinés à la vente ou à la mise en vente pour consommation humaine, à l'exception des conteneurs en vrac servant à livrer le lait ou les produits laitiers à un centre de distribution, doivent porter une étiquette qui en détaille le contenu en caractères lisibles d'au moins dix points.

(2) Le terme «pasteurisé» doit apparaître sur la capsule des bouteilles ou sur les conteneurs renfermant du lait ou des produits laitiers pasteurisés.

10.(1) Tout le lait sauf celui vendu en gros doit être livré dans des bouteilles de verre ou un autre conteneur approuvé.

(2) Personne ne peut remplir une bouteille ou un autre conteneur de lait, de crème ou d'un produit laitier quelconque dans l'intention de le vendre si la bouteille ou le conteneur n'ont pas été soigneusement nettoyés au préalable.

11. Le lait servi d'un distributeur en vrac manuel ou automatique doit être pasteurisé et homogénéisé.

12. Dans les villages de 1 000 habitants ou plus selon le recensement du Canada le plus récent, le lait vendu ou offert dans les établissements de restauration publics doit être servi selon le cas :

a) dans la bouteille ou le conteneur d'origine scellés, remplis et fermés de la manière approuvée par un agent de la santé;

b) au moyen d'un dispositif de distribution approuvé, propre, rempli et scellé de la manière approuvée par un agent de la santé, le sceau ne devant pas être brisé par le consignataire.

13. Le lait gardé, offert, vendu ou mis en vente en vue de la consommation humaine à un dépôt laitier doit être maintenu à une température de 50 degrés Fahrenheit ou moins et le lait de même que le conteneur doivent rester à l'abri de toute contamination.

Adulteration and Misbranding

14. No person shall sell adulterated, misbranded or improperly graded or prepared milk, or milk products which do not conform to the applicable definition or definitions contained in these regulations.

15. Milk or Milk products shall be deemed to be adulterated within the meaning of these regulations if it falls below the standards fixed by, or otherwise does not conform to, the provisions of these regulations.

16. Milk or milk products shall be deemed to be misbranded if there is attached to it when kept or offered for use for human consumption, or sold or offered for sale, a label or mark containing any untrue or misleading name, device, or statement, or it is not labelled or marked in accordance with the provisions of these regulations.

17.(1) A Health Officer may produce samples for analysis from any producer or from any person who buys or sell milk or a milk product or offers them for sale for human consumption.

(2) If upon analysis such sample does not conform to the standard fixed in these regulations the analyst shall issue a certificate stating his findings, and the certificate so given shall be prima facie evidence of the facts stated therein and of the authority of the person giving or making the certificate and report without any proof of appointment or signature.

18. For the purpose of inspection and enforcing the provisions of these regulations a Health Officer shall have the right of entry to any premises, building, enclosure or other place, where milk is produced, treated or sold for human consumption, and may stop and search any vehicle and open any container.

19. If the opinion of a Health Officer any milk or milk product that is unfit for human consumption or dangerous to the public health, is being offered for sale, a health officer may, without laying any information or obtaining any warrant, seize and remove such milk or milk product, including any container in which it is found, and shall dispose of it as he sees fit.

Production of Milk

20. No person shall operate a dairy or carry on an operation connected with the production of milk unless

Adultération et falsification

14. Il est interdit de vendre du lait adultéré, du lait dont la marque a été falsifiée ou du lait mal classé ou conditionné et des produits laitiers qui ne se conforment pas à la ou aux définitions pertinentes du présent règlement.

15. Le lait ou les produits laitiers qui ne respectent pas les normes établies ou ne se conforment pas d'une autre manière aux dispositions du présent règlement sont réputés adultérés aux fins du présent règlement.

16. La marque du lait ou du produit laitier est réputée falsifiée si le lait gardé ou offert pour la consommation humaine ou vendu ou mis en vente porte une étiquette ou une marque sur laquelle apparaît un nom, une déclaration ou une mention incorrects ou trompeurs, ou si le lait ou le produit laitier n'est pas étiqueté ni marqué conformément aux dispositions du présent règlement.

17.(1) L'agent de la santé peut demander des échantillons à tout producteur ou à toute personne qui achète, vend ou met en vente du lait ou des produits laitiers pour la consommation humaine, aux fins d'analyse.

(2) Si l'analyse révèle que l'échantillon n'est pas conforme aux normes établies dans le présent règlement, l'analyste prépare un certificat sur lequel il note ses constatations et en l'absence de preuve contraire, le certificat constitue une preuve des faits qu'il mentionne et établit l'autorité de la personne qui l'a rempli ou remis, sans que la désignation ou la signature de l'analyste aient besoin d'être confirmées.

18. Aux fins d'inspection et dans le cadre de l'application du présent règlement, l'agent de la santé peut procéder à la visite de tout lieu, bâtiment, local ou endroit où l'on produit, conditionne ou vend du lait pour la consommation humaine et peut arrêter et fouiller tout véhicule de même qu'ouvrir n'importe quel conteneur.

19. L'agent de la santé qui estime que le lait ou les produits laitiers mis en vente sont impropres à la consommation humaine ou menacent la santé publique peut, sans fournir d'information ni obtenir de mandat, saisir et enlever le lait ou le produit laitier en question, y compris le conteneur dans lequel il se trouve, et en disposer comme bon lui semble.

Production du lait

20. Il est interdit d'exploiter une ferme laitière ou de poursuivre une activité associée à la production de lait si la

such dairy or operation has been approved.

21. No milk drawn from cows which have reacted to the tuberculin test or the test for infectious bovine abortion shall be kept or offered for use for human consumption or sold or offered for sale.

22. Milk when drawn from the cow shall be removed to the milk house and promptly cooled to a temperature of 50° Fahrenheit or less and held at that temperature until sold or delivered.

23. Milking shall be done under clean and sanitary conditions and methods used shall be subject to the approval of a Health Officer.

24. Every barn shall

- (a) be constructed to give the maximum possible exposure to sunlight;
- (b) have floors of concrete or other impervious material, laid not less than 6 inches above the ground and graded to drainage channels;
- (c) have at least two square feet of window area for each cow;
- (d) have suitable inlet and outlet ventilators;
- (e) have a minimum air space per animal of 400 cubic feet and a floor area of not less than 48 square feet; and
- (f) be kept clean, and shall be whitewashed or painted once every year or oftener if in the opinion of a Health Officer it is necessary.

25.(1) Every loafing or pen type stable shall be constructed and maintained to the satisfaction of a Health Officer.

(2) There shall be a full partition, with close fitting door where required, between a loose housing area and any adjoining milking parlour.

ferme laitière ou l'activité en question n'ont pas été approuvées.

21. Le lait de vaches qui ont réagi positivement à l'épreuve de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose ne peut être gardé, offert pour la consommation humaine, vendu ni mis en vente.

22. Le lait de la vache doit être enlevé de la salle de traite et rapidement refroidi à une température de 50 degrés Fahrenheit ou moins et gardé à cette température jusqu'à sa vente ou sa livraison.

23. Les vaches doivent être traitées dans des conditions de propreté et d'hygiène et selon des méthodes sujettes à l'approbation d'un agent de la santé.

24. L'étable doit satisfaire aux normes suivantes :

- a) être construite de manière à laisser entrer le plus de soleil possible;
- b) avoir un plancher de béton ou d'un autre matériau à l'épreuve de l'eau, surmontant le sol d'au moins six pouces et permettant à l'eau de s'écouler vers des canaux de drainage;
- c) comprendre une fenêtre d'au moins deux pieds carrés par vache;
- d) être pourvue de ventilateurs adéquats pour l'entrée et la sortie de l'air;
- e) offrir à chaque animal un espace d'au moins 400 pieds cubes et une aire d'au moins 48 pieds carrés;
- f) être propre et être chaulée ou peinte une fois par an ou plus souvent, si l'agent de la santé le juge nécessaire.

25.(1) Les étables à stabulation libre ou à parquets doivent être construites et maintenues à la satisfaction de l'agent de la santé.

(2) Le cas échéant, une paroi complète dotée d'une porte fermant étroitement doit séparer l'aire à stabulation libre de la salle de traite attenante.

26. No poultry or swine shall be kept in a barn for dairy cows and the keeping of horses therein shall be subject to approval of a Health Officer.

27.(1) A milk house shall be provided for all dairy premises, wherein the milk shall be strained, cooled, stored and filled into containers.

(2) The milk house shall

- (a) be screened against flies;
- (b) be separate from or completely partitioned off from the cow stable or barn and shall not open directly into it;
- (c) be provided with facilities for washing and sanitizing utensils and equipment; and
- (d) be constructed with a suitable drained, watertight floor not less than 6 inches above ground level.

28. Every container and any equipment used for the production or handling of milk shall be thoroughly cleaned and sanitized to the satisfaction of a Health Officer and shall be kept in good condition and repair.

29. The water supply shall be located and protected to the satisfaction of a Health Officer.

30. No pail or pit type closet or manure pile shall be nearer to a milk house than fifty feet.

Approvals

31.(1) No person shall establish, construct, alter, enlarge or operate a pasteurization plant unless the written approval of the Commissioner has been obtained.

(2) A milk depot shall be subject to the approval of a Health Officer.

32. When application is made for approval in connection with a pasteurizing plant a copy of the plan and specifications shall be submitted to the Commissioner and the plan and specifications, together with the equipment, arrangement of equipment and the method of operation employed or to be employed shall be subject to his approval.

26. Il est interdit de garder de la volaille et des porcs dans une étable à vaches laitières et il est interdit d'y garder des chevaux sans l'autorisation d'un agent de la santé.

27.(1) La ferme laitière doit avoir une laiterie où le lait est filtré, réfrigéré, entreposé et versé dans des conteneurs.

(2) La laiterie doit satisfaire aux normes suivantes :

- a) être pourvue de moustiquaires contre les mouches;
- b) se trouver à un autre endroit que l'étable ou en être complètement séparée par une cloison et n'y pas donner directement accès;
- c) être dotée des installations nécessaires pour laver et désinfecter les ustensiles et le matériel; et
- d) avoir un plancher imperméable, convenablement drainé, surmontant le sol d'au moins six pouces.

28. Les conteneurs et le matériel utilisé pour produire et manutentionner le lait doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés à la satisfaction de l'agent de la santé, et doivent être gardés en bon état.

29. La source d'approvisionnement en eau doit se situer à un endroit convenable et être à l'abri de la contamination d'une manière satisfaisant l'agent de la santé.

30. Aucune fosse d'aisances ni tas de fumier ne doit se trouver à moins de 50 pieds de la laiterie.

Autorisation

31.(1) Nul ne peut établir, construire, modifier, agrandir ni exploiter une usine de pasteurisation sans l'autorisation écrite du Commissaire.

(2) Les dépôts laitiers doivent être approuvés par l'agent de la santé.

32. Une copie des plans et des spécifications de l'usine de pasteurisation doit accompagner la demande d'autorisation envoyée au Commissaire et le plan, les spécifications de même que le matériel, son aménagement et la méthode d'exploitation utilisés ou envisagés doivent être approuvés.

33.(1) Upon proof satisfactory to the Commissioner that any pasteurization plant has complied with the requirements of these regulations, he may issue a certificate of approval therefor.

(2) Every certificate issued under subsection (1) shall expire on the 31st day of March following its issue and may be renewed by the Commissioner if he is satisfied that the plant has complied with these regulations.

(3) The Commissioner may suspend, or revoke, any certificate or renewal thereof if he is satisfied that the plant for which the certificate is issued does not comply with the provisions of these regulations.

Pasteurizing Plants

34. All outside openings in every pasteurization plant shall be effectively screened or otherwise protected against the entrance of flies, and such additional precautions for the control of flies shall be provided as may be necessary or as a Health Officer may direct.

35. Every room in which the processing or handling of milk is conducted, or in which equipment is operated, shall be adequately lighted and ventilated by natural or artificial means or both.

36.(1) The floor of every room in which milk is handled or stored shall be constructed of concrete, tile, brick or other good quality impervious materials, and shall be smooth, readily cleansed and sloped to convenient outlet drains.

(2) The walls and ceilings of rooms in which milk is handled or stored shall have smooth surfaces of impervious and washable material, light in colour and shall be kept clean.

37.(1) Unless otherwise approved, a separate room shall be provided in a milk pasteurization plant for

- (a) milk receiving and can washing;
- (b) pasteurization, cooling and bottling; and
- (c) bottle washing and bottle storage.

(2) Where separate rooms are required, self-closing doors shall be provided in the pasteurizing or milk

33.(1) Le Commissaire peut remettre un certificat d'autorisation après avoir reçu la preuve que l'usine de pasteurisation respecte les exigences du présent règlement.

(2) Le certificat délivré en vertu du paragraphe (1) parvient à échéance le 31 mars et peut être renouvelé si le Commissaire est convaincu que l'établissement se conforme au présent règlement.

(3) Le Commissaire peut suspendre ou annuler tout certificat ou renouvellement s'il estime que l'usine concernée ne respecte pas les dispositions du présent règlement.

Usine de pasteurisation

34. Toutes les ouvertures de l'usine de pasteurisation donnant à l'extérieur doivent être pourvues d'un bon moustiquaire ou protégées d'une manière quelconque pour empêcher l'entrée des mouches et toutes les précautions supplémentaires que l'agent de la santé juge nécessaires ou ordonne pour lutter contre les mouches doivent être prises.

35. Les pièces où l'on transforme ou manutentionne le lait, ou utilise des appareils doivent être correctement éclairées et aérées par des moyens naturels ou mécaniques, ou les deux.

36.(1) Les pièces où on manutentionne ou on garde le lait doivent avoir un plancher en béton, en tuiles, en briques ou en un autre bon matériau à l'épreuve de l'eau; le plancher doit être lisse, facile à nettoyer et avoir une pente permettant aux liquides de s'écouler vers des drains menant à l'extérieur.

(2) Les murs et le plafond des pièces où l'on manutentionne ou entrepose du lait doivent avoir une surface lisse, faite d'un matériau imperméable, lavable et de couleur claire, et rester propres.

37.(1) À moins d'une autorisation contraire, l'usine de pasteurisation doit comprendre une pièce distincte pour :

- a) recevoir le lait et laver les bidons;
- b) pasteuriser, réfrigérer et embouteiller le lait;
- c) laver et entreposer les bouteilles.

(2) S'il faut aménager des pièces distinctes, la salle de pasteurisation ou de traitement du lait doit être dotée de

processing room and such doors shall not open directly into any stable, garage, boiler room, or living quarters.

38. Unless otherwise approved only products of which milk is a substantial component shall be handled or processed in a pasteurization plant.

39. Unless otherwise approved, milk shall be processed in a room separate from that used for the manufacture of butter, cheese, ice cream or similar products.

40. All wastes and drainage from the operation of any pasteurization plant or milk depot shall be disposed of in a sanitary manner.

41. Refuse shall not be permitted to accumulate in a pasteurization plant or a milk depot or on or near the premises except in properly covered containers or receptacles.

42. The equipment and containers used in the handling, processing or storage of milk shall be of sufficient capacity for the maximum output of the plant and shall be so constructed, of such material, and kept in repair that cleaning and bactericidal treatment will be effective at all times.

43. Corroded equipment or containers shall not be used.

44. Milk receiving vats shall be so placed and protected to prevent contamination of the milk, and pasteurizing vats shall be adequately insulated, and provided with tight fitting covers.

45.(1) Only sanitary milk piping and fittings shall be used and they shall be of such design, size and material that they may be readily cleansed.

(2) The length of piping shall be reduced to a minimum, and no piping, pumps or other equipment shall be used both for pasteurized and unpasteurized milk.

46.(1) All pasteurizing apparatus including valves and pipe fittings, except cleaned-in-place piping, shall be taken down daily for cleaning and after each cleaning shall be stored in a manner to protect it from contamination.

portes à fermeture automatique qui n'ouvrent pas directement dans une étable, un garage, une chaufferie ou des locaux d'habitation.

38. Sauf autorisation contraire, l'usine de pasteurisation ne peut conditionner ou transformer que les produits dont le lait est un ingrédient important.

39. Sauf autorisation contraire, le lait doit être traité dans une pièce différente de celle où on fabrique le beurre, le fromage, la crème glacée ou des produits analogues.

40. Les déchets et le drainage de l'usine de pasteurisation ou du dépôt laitier doivent être éliminés d'une manière hygiénique.

41. Il est interdit d'accumuler des déchets dans une usine de pasteurisation ou un dépôt laitier, ou à proximité de ces établissements, sauf dans des conteneurs ou des réceptacles correctement fermés.

42. Le matériel et les conteneurs utilisés pour manutentionner, conditionner ou entreposer le lait doivent avoir une capacité suffisante pour absorber la production de pointe de l'établissement et être construits de telle sorte, être faits d'un tel matériau et être gardés en un tel état qu'ils peuvent être correctement nettoyés et désinfectés en tout temps.

43. Il est interdit d'utiliser du matériel ou des conteneurs corrodés.

44. Les cuves de réception du lait doivent être placées et protégées de manière à empêcher la contamination du lait et les cuves de pasteurisation doivent être correctement isolées, de même que pourvues de couvercles fermant étroitement.

45.(1) On ne doit utiliser que des conduites et des raccords hygiéniques, d'un modèle, d'une taille et d'un matériau permettant un entretien facile.

(2) La longueur des lactoducs doit être maintenue au minimum et aucune conduite, pompe ou pièce d'équipement ne doit servir à la fois pour le lait pasteurisé et le lait non pasteurisé.

46.(1) Le matériel de pasteurisation y compris les soupapes et les raccords, sauf les lactoducs à nettoyage automatique, doit être démonté tous les jours pour être nettoyé puis gardé à l'abri de la contamination.

**C.O. 1962/023
PUBLIC HEALTH ACT**

(2) Every container, and any equipment, piping or valves used for handling milk shall be thoroughly cleaned and effectively sanitized after each use, and at least once each day, and shall be thoroughly steamed or otherwise sanitized immediately before use.

(3) The use of cleaned-in-place piping and appurtenances shall be approved by a Health Officer.

(4) After washing and sanitizing bottles, cans and other multi-use containers, they shall be protected from contamination by splash, flies or dust.

(5) Unless otherwise approved, bottles shall be filled the day they are sanitized.

47.(1) Milk or substandard cream if homogenized shall be pasteurized after homogenization.

(2) Homogenizers shall be of a design which can be cleaned readily and satisfactorily.

48.(1) Every inlet and outlet valve to a pasteurizing vat shall be of the leak protector type and every inlet connection shall be so constructed and located that leakage or short circuiting of unpasteurized into pasteurized milk, or into a pasteurizing vat other than that being filled, will be prevented.

(2) Every outlet valve shall have the seat either flush with the inner wall of the pasteurizing vat or be so closely coupled that no cold pocket can exist.

(3) Every pipe used to convey raw milk to a pasteurizing vat shall be disconnected before pasteurization begins.

49.(1) Each pasteurizing vat shall be equipped with an indicating and a recording thermometer, and similar equipment shall be provided for continuous flow installations.

(2) The bulb of the indicating thermometer and the recording thermometer shall be as close together as practicable.

50.(1) Indicating thermometers shall be of a type easily read and shall be accurate within one-half of one

**O.C. 1962/023
LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE**

(2) Les conteneurs et l'équipement, les conduites ou les soupapes servant à manutentionner le lait doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés après chaque usage, au moins une fois par jour, de même que chauffés à la vapeur ou désinfectés d'une autre façon immédiatement avant d'être réutilisés.

(3) Les lactoducs et les appareils à nettoyage automatique doivent être approuvés par un agent de la santé.

(4) Les bouteilles, les bidons et les autres conteneurs réutilisables, lavés et désinfectés doivent être gardés à l'abri de la contamination par les éclaboussures, les mouches ou la poussière.

(5) Sauf autorisation contraire, les bouteilles doivent être remplies le même jour où elles sont désinfectées.

47.(1) Le lait ou la crème non normalisée, si elle est homogénéisée, doivent être pasteurisés après homogénéisation.

(2) Les homogénéisateurs seront d'un modèle qu'on peut facilement nettoyer de façon satisfaisante.

48.(1) Les soupapes d'entrée ou de sortie de la cuve de pasteurisation doivent être d'un type interdisant les fuites et les raccords à l'entrée de la cuve doivent être conçus et situés de manière à empêcher le lait non pasteurisé de couler dans le lait pasteurisé ou dans une autre cuve de pasteurisation que celle en train d'être remplie.

(2) Le logement des soupapes de sortie doit être de niveau avec la paroi intérieure de la cuve de pasteurisation, ou le raccord doit être suffisamment étroit pour ne pas créer de poche d'air froid.

(3) Le lactoduc qui transporte le lait cru à la cuve de pasteurisation doit être débranché avant le début de la pasteurisation.

49.(1) Les cuves de pasteurisation et les installations en continu doivent être dotées d'un thermomètre ordinaire et d'un thermomètre enregistreur.

(2) Les réservoirs du thermomètre ordinaire et du thermomètre enregistreur doivent être aussi près l'un de l'autre que possible.

50.(1) Les thermomètres ordinaires doivent être d'un modèle facile à lire et être exacts à un demi-degré

degree Fahrenheit.

Fahrenheit près.

(2) Recording thermometers shall be of a type easily read and charts shall be graduated

(2) Les thermomètres enregistreurs doivent être faciles à lire et les diagrammes d'enregistrement être conçus :

(a) for one revolution in 12 hours;

a) pour effectuer une révolution en 12 heures;

(b) so that the smallest time scale division will not exceed ten minutes; and

b) pour que la plus petite division de l'échelle temps ne dépasse pas dix minutes;

(c) so that the scale divisions will read in degrees in the pasteurization range.

c) pour que les graduations indiquent la température dans la fourchette de pasteurisation.

(3) No recording chart shall be used for a period which will interfere with the clarity of the record or which results in overlapping of the graphs.

(3) Aucun diagramme d'enregistrement ne doit couvrir une période d'une longueur susceptible de réduire la clarté du relevé ou d'entraîner le chevauchement de deux relevés.

(4) The date of each operation of the pasteurizing vat and the number of the vat and the type of product shall be recorded on the chart.

(4) La date où la cuve de pasteurisation est utilisée, le numéro de la cuve et le type de produit doivent être inscrits sur le diagramme.

(5) Each daily recording shall be initialled by the plant operator.

(5) Les relevés quotidiens doivent être paraphés par l'exploitant de l'établissement.

(6) Charts shall be kept for a period of three months after the date thereof and shall be made available to a Health Officer upon request.

(6) Les relevés doivent être gardés pour une durée de trois mois consécutifs et être remis à l'agent de la santé à sa demande.

51.(1) The operation of the pasteurizing vat shall be such that variation in temperature between the hottest and coldest sections of the milk shall not exceed one degree Fahrenheit.

51.(1) La cuve de pasteurisation doit fonctionner de sorte que l'écart de température entre le point le plus chaud et le point le plus froid du lait ne dépasse pas un degré Fahrenheit.

(2) The temperature shown on the recording thermometer shall be checked daily by the operator against the indicating thermometer and shall be adjusted to read the same as the indicating thermometer.

(2) L'exploitant doit contrôler tous les jours la température indiquée par le thermomètre enregistreur au moyen du thermomètre ordinaire et la rectifier en conséquence.

52.(1) The cover of the pasteurizing vat shall be kept closed during the holding period and until the milk is removed, except in case of emergency.

52.(1) Le couvercle de la cuve de pasteurisation doit rester fermé durant la période de rétention, jusqu'à ce qu'on en retire le lait, sauf en cas d'urgence.

(2) Milk which has not been pasteurized in accordance with these regulations shall be re-pasteurized before sale or delivery, but pasteurized milk which has come in contact with contaminated machinery or has overflowed from routine operations or defective equipment shall not be used for human consumption.

(2) Le lait qui n'a pas été pasteurisé conformément au présent règlement doit être pasteurisé de nouveau avant d'être vendu ou livré, mais le lait pasteurisé qui est entré en contact avec du matériel contaminé ou qui a coulé durant les opérations de routine ou en raison d'un matériel défectueux ne peut servir à la consommation humaine.

(3) If any milk accidentally passes through equipment without proper treatment the equipment shall be sanitized before it is used again.

(3) Si le lait traverse accidentellement un appareil avant d'avoir été traité de la façon appropriée, l'appareil concerné doit être désinfecté avant d'être utilisé de nouveau.

53.(1) No milk shall be strained through woven wire cloth, and pasteurized milk shall not be strained except through a metal strainer constructed of noncorrosive material.

(2) Milk cooling equipment shall be provided of sufficient capacity and type to cool the milk as quickly as possible and milk pasteurized by the holding method shall be cooled within one hour after the completion of the holding period.

(3) Milk shall not be cooled in a pasteurizing vat to a temperature below 120° Fahrenheit.

54.(1) A surface cooler shall be provided with

(a) a drip deflector or other device to prevent water of condensation coming in contact with the milk or the cooling surfaces; and

(b) an enclosing cover if so directed by a Health Officer.

(2) Regenerative or plate coolers shall be so constructed and maintained that there is no possibility of mixing unpasteurized milk with pasteurized milk.

55. Milk which is or is likely to be held for more than two hours in the plant before pasteurization shall be cooled to 50° Fahrenheit or lower upon arrival and shall be held at such temperature until pasteurization or bottling begins.

56. Every can or other container used for transporting milk to a pasteurization plant shall be thoroughly cleaned and sanitized before leaving the plant, and such can or other container shall not be used for transporting pasteurized milk or other pasteurized products from the plant.

57.(1) Pasteurized milk shall be bottled and capped at the plant where pasteurization takes place.

(2) All milk shall be bottled and capped only by mechanical means.

58. Adequate cold storage facilities shall be provided in a pasteurization plant or in a milk depot both for milk held prior to processing and after processing.

53.(1) Il est interdit de filtrer le lait avec un tissu métallique et le lait pasteurisé ne peut être filtré qu'au moyen d'un filtre de métal inoxydable.

(2) L'équipement utilisé pour réfrigérer le lait doit avoir une capacité suffisante et être conçu pour refroidir le lait aussi rapidement que possible, et le lait pasteurisé par la méthode de rétention doit être refroidi dans l'heure qui suit la fin de la période de rétention.

(3) Le lait ne doit pas être refroidi à une température inférieure à 120 degrés Fahrenheit dans une cuve de pasteurisation.

54.(1) L'usine doit être dotée d'un système de réfrigération sur surface froide pourvu :

a) d'un déflecteur ou d'un autre appareil qui empêchera l'eau de condensation d'entrer en contact avec le lait ou les surfaces réfrigérantes;

b) d'un couvercle protégeant le produit, si l'agent de la santé l'exige.

(2) Les refroidisseurs par régénération ou à plaques doivent être fabriqués et entretenus pour qu'il n'y ait aucun risque de mélange du lait non pasteurisé avec le lait pasteurisé.

55. Le lait gardé ou susceptible d'être gardé à l'usine plus de deux heures avant sa pasteurisation doit être réfrigéré à 50 degrés Fahrenheit ou moins à son arrivée et maintenu à cette température jusqu'à ce que débute la pasteurisation ou l'embouteillage.

56. Les bidons ou les conteneurs utilisés pour transporter le lait à l'usine de pasteurisation doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés avant de quitter l'établissement et ne peuvent servir à transporter le lait ou d'autres produits pasteurisés à l'usine.

57.(1) Le lait pasteurisé doit être embouteillé et les bouteilles doivent être fermées à l'usine de pasteurisation.

(2) Le lait doit être embouteillé et les bouteilles fermées par des appareils mécaniques.

58. L'usine de pasteurisation ou le dépôt laitier doit être doté de réservoirs frigorifiques adéquats pour le lait gardé sur les lieux avant et après transformation.

59.(1) Milk received at a pasteurization plant shall be clean, cool and of good quality.

(2) Milk which is tainted, sour, unpalatable, dirty or otherwise unsatisfactory shall be rejected.

(3) Rejected milk may be coloured with a harmless food colouring and shall be returned to the shipper or disposed of as a Health Officer may direct.

60.(1) Every pasteurizing and processing operation shall be under the direct supervision of a person having adequate knowledge of such operation.

(2) Every person in a pasteurization plant shall be clean in habits, wear clean, washable outer garments and keep his hands clean while engaged in work.

Manufacture or Processing of Milk Products

61. Ice cream, milk and other milk products shall be reconstituted, remade, manufactured or processed under sanitary conditions equivalent to those specified for the pasteurization of milk.

Communicable Diseases

62. Where premises are quarantined for a communicable disease the medical officer of health may, at his discretion, prohibit the exchange of tickets, money or empty bottles until the premises are free from infection.

(Section 62 amended by O.I.C. 2009/192)

63.(1) A person connected directly or indirectly with the production or handling of milk shall

- (a) be cleanly in his habits;
- (b) be free from communicable disease which may be spread through the medium of milk; and
- (c) submit to such examination and tests as a medical officer of health of the Commissioner may require.

(Paragraph 63(1)(c) amended by O.I.C. 2009/192)

(2) No person known to be a typhoid or diphtheria carrier or suffering from a sore throat or recurring undulant fever shall be employed in connection with the production or handling of milk.

59.(1) Le lait reçu à l'usine de pasteurisation doit être propre, frais et de bonne qualité.

(2) Le lait qui dégage une odeur atypique ou qui est sur, inappétible, souillé ou insatisfaisant d'une manière quelconque doit être rejeté.

(3) Le lait rejeté peut être teinté avec un colorant alimentaire inoffensif et renvoyé à l'expéditeur ou éliminé de la façon recommandée par l'agent de la santé.

60.(1) Toute exploitation qui pasteurise et traite du lait doit être sous la surveillance directe d'une personne qualifiée pour ce genre de travail.

(2) Les employés de l'usine de pasteurisation doivent être propres, porter des vêtements propres et lavables et garder les mains propres durant leur travail.

Fabrication ou transformation des produits laitiers

61. La crème glacée, le lait et les autres produits laitiers doivent être reconstitués, fabriqués ou transformés dans des conditions hygiéniques équivalentes à celles décrites pour la pasteurisation du lait.

Maladies transmissibles

62. Si l'établissement est mis en quarantaine en raison d'une maladie transmissible, le médecin-hygiéniste peut, s'il le juge nécessaire, interdire l'échange de tickets, d'argent ou de bouteilles vides jusqu'à ce que les lieux aient été décontaminés.

63.(1) Toute personne s'occupant directement ou indirectement de la production et de la manutention du lait doit :

- a) être propre de sa personne;
- b) être indemne de maladies transmissibles pouvant se propager par le lait;
- c) subir l'examen et les tests requis par le médecin-hygiéniste ou le Commissaire.

(2) Nul ne peut produire ni manutentionner le lait s'il porte le germe de la fièvre typhoïde ou de la diphtérie, ni s'il a mal à la gorge ou est atteint de brucellose.

**C.O. 1962/023
PUBLIC HEALTH ACT**

**O.C. 1962/023
LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE**

(3) No milk from any premises which is quarantined or where there is a case or suspected case of diphtheria, streptococcal infection, tuberculosis, dysentery, paratyphoid or typhoid fever shall be sold or delivered for human consumption until such time as a medical officer of health or the Commissioner may direct.

(Subsection 63(3) amended by O.I.C. 2009/192)

(3) Il est interdit de vendre et de livrer du lait pour la consommation humaine tant que le médecin-hygiéniste ou le Commissaire n'en a pas donné l'autorisation lorsque les lieux sont en quarantaine ou lorsqu'on a rapporté un cas confirmé ou suspect de diphtérie, d'infection à streptocoques, de tuberculose, de dysenterie, de fièvre paratyphoïde ou de fièvre typhoïde.