

PUBLIC HEALTH ACT

MEAT INSPECTION REGULATIONS

R-190-96

INCLUDING AMENDMENTS MADE BY

R-012-2004

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

**RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DES
VIANDES**

R-190-96

MODIFIÉ PAR

R-012-2004

This consolidation is not an official statement of the law. It is an office consolidation prepared by Legislation Division, Department of Justice, for convenience of reference only. The authoritative text of regulations can be ascertained from the *Revised Regulations of the Northwest Territories, 1990* and the monthly publication of Part II of the *Northwest Territories Gazette*.

Copies of this consolidation and other Government of the Northwest Territories publications can be obtained at the following address:

Canarctic Graphics
5102-50th Street
P.O. Box 2758
Yellowknife NT X1A 2R1
Telephone: (867) 873-5924
Fax: (867) 920-4371

La présente codification administrative ne constitue pas le texte officiel de la loi; elle n'est établie qu'à titre documentaire par les Affaires législatives du ministère de la Justice. Seuls les règlements contenus dans les *Règlements révisés des Territoires du Nord-Ouest (1990)* et dans les parutions mensuelles de la Partie II de la *Gazette des Territoires du Nord-Ouest* ont force de loi.

On peut également obtenir des copies de la présente codification et d'autres publications du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest en communiquant avec :

Canarctic Graphics
5102, 50^e Rue
C.P. 2758
Yellowknife NT X1A 2R1
Téléphone : (867) 873-5924
Télécopieur : (867) 920-4371

MEAT INSPECTION REGULATIONS

The Commissioner of the Northwest Territories being absent, the Deputy Commissioner, on the recommendation of the Minister, under section 25 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the *Meat Inspection Regulations*.

INTERPRETATION

1. In these regulations,

"abattoir" means premises where animals are slaughtered and includes any portion of those premises where meat products are produced, processed, handled or stored; (*abattoir*)

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

"animal" means an animal the meat of which is intended to be used for human consumption and includes poultry; (*animal*)

"carcass" means the whole carcass of an animal;
(*carcasse*)

"condemn" means to determine that an animal, meat or meat product is not fit for human consumption;
(*condamner*)

"contaminated" means containing or having been treated with

- (a) a pesticide, heavy metal, industrial pollutant, drug, medicament or any other substance in an amount that exceeds the maximum level of use prescribed by the *Food and Drug Regulations* made under the *Food and Drugs Act* (Canada),
- (b) an ingredient, a food additive or any source of ionizing radiation not permitted by or in an amount in excess of limits prescribed by the *Food and Drug Regulations* made under the *Food and Drugs Act* (Canada), or
- (c) dirt, visceral contents, petroleum products or any other physical or chemical agents specified by the Manager; (*contaminé*)

RÈGLEMENT SUR L'INSPECTION DES VIANDES

En l'absence du commissaire des Territoires du Nord-Ouest, le commissaire adjoint, sur la recommandation du ministre, en vertu de l'article 25 de la *Loi sur la santé publique* et de tout pouvoir habilitant, prend le *Règlement sur l'inspection des viandes*.

DÉFINITIONS

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

«abattage» Abattage pour fins de transformation.
(*slaughter*)

«abattoir» Lieux où s'effectue l'abattage des animaux. S'entend notamment des parties de ces lieux qui servent à la fabrication, à la transformation, à la manutention ou à l'entreposage des produits carnés. (*abattoir*)

«animal» Animal dont la viande est destinée à l'alimentation humaine. S'entend notamment de la volaille. (*animal*)

«carcasse» L'ensemble de la carcasse d'un animal.
(*carcass*)

«carcasse habillée» Les parties comestibles de la carcasse, à l'exclusion des organes comestibles.
(*dressed carcass*)

«condamner» Déclarer un animal, de la viande ou un produit carné impropre à l'alimentation humaine.
(*condemn*)

«contaminé» Aliment qui contient l'un des éléments suivants, ou qui a été traité avec l'un de ces derniers :

- a) une substance dont la quantité utilisée excède celle prescrite par le *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), notamment un pesticide, un métal lourd, un polluant industriel, un narcotique ou un médicament;
- b) une source de rayonnement ionisant interdite par le *Règlement sur les aliments*

"dressed carcass" means the edible parts of a carcass, but does not include the edible organs; (*carcasse habillée*)

"inspector" means a Health Officer appointed under section 45 as an inspector; (*inspecteur*)

"Manager" means the person designated by the Minister to manage the meat inspection program; (*directeur*)

"meat" means the flesh of any animal or any product of it intended for human consumption in primary or processed form; (*viande*)

"meat product" means

- (a) a carcass,
- (b) the blood of an animal or a product or by-product of a carcass, or
- (c) a product containing anything described in paragraph (b); (*produit carné*)

"operator" means a person who has responsibility for and control over an abattoir; (*exploitant*)

"poultry" means chickens, ducks, geese, turkeys and other birds; (*volaille*)

"processing" means the preparation of meat and meat products into food for human consumption; (*transformation*)

"slaughter" means slaughter for the purpose of processing; (*abattage*)

"utensil" means any equipment that comes in contact with animals, meat or meat products in an abattoir; (*ustensile*)

"veterinarian" means a person registered as a veterinary surgeon in the Territories; (*vétérinaire*)

"wildlife" means wildlife as defined in the *Wildlife Act*. (*gibier*)

et drogues pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), notamment un ingrédient ou un additif alimentaire, ou dont la quantité excède les limites prescrites par cette loi;

- c) un agent physique ou chimique désigné par le directeur, notamment la saleté, les contenus viscéraux et les produits pétroliers. (*contaminated*)

«directeur» La personne désignée par le ministre pour diriger le programme d'inspection des viandes. (*Manager*)

«exploitant» Personne responsable d'un abattoir et qui en assure le contrôle. (*operator*)

«gibier» Gibier au sens de la *Loi sur la faune*. (*wildlife*)

«inspecteur» Agent de la santé nommé à titre d'inspecteur en vertu de l'article 45. (*inspector*)

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

«produit carné» Selon le cas :

- a) la carcasse;
- b) le sang de l'animal ou le produit ou sous-produit de la carcasse;
- c) le produit contenant l'une des composantes décrites à l'alinéa b). (*meat product*)

«transformation» Préparation de la viande et des produits carnés en produits pour l'alimentation humaine. (*processing*)

«ustensile» L'outillage de l'abattoir qui entre en contact avec les animaux, la viande ou les produits carnés. (*utensil*)

«vétérinaire» Vétérinaire inscrit à ce titre dans les territoires. (*veterinarian*)

«viande» La chair d'un animal ou son produit, destinés à l'alimentation humaine, avant ou après transformation. (*meat*)

«volaille» Poulet, canard, oie, dindon et autres oiseaux. (*poultry*)

SALE OF MEAT

2. Except as provided for 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 is obtained is inspected by an inspector immediately before the time of slaughter;
- (b) the slaughter of the animal takes place at an abattoir or at an establishment;
- (c) there is a post-mortem inspection of the carcass of the animal from which the meat is obtained, conducted by an inspector immediately after the slaughter of the animal;
- (d) the meat is judged by an inspector to be fit for human consumption; and
- (e) the meat is stamped with an inspection legend or is labelled in accordance with these regulations.

EXEMPTIONS

3. Sections 35, 36, 56 to 65, 71 to 76 and 91 to 120, do not apply to poultry.

4. Subject to subsection 7(3), these regulations do not apply to the following animals and the meat or meat products obtained from such animals:

- (a) animals that are owned by a person and slaughtered on his or her own premises for consumption by the person or members of his or her immediate household;
- (b) animals that a person owns and keeps for at least two months immediately before they are slaughtered, where the meat from those animals is sold directly to a consumer for that consumer's consumption.

5. (1) Subject to the approval of an inspector, the operator of an abattoir may accept the carcass of an animal slaughtered off the premises.

(2) Where the carcass of an animal slaughtered off the premises is accepted into an abattoir, subsections 7(2) and (3) apply in respect of the carcass, with such modifications as the circumstances require.

6. These regulations do not apply to a portable field

VENTE DE LA VIANDE

2. Sauf disposition contraire dans le présent règlement, nul ne doit vendre, mettre en vente, transporter ou livrer de la viande à qui que ce soit, sauf si :

- a) l'animal dont provient la viande est inspecté par un inspecteur immédiatement avant l'abattage;
- b) l'abattage de l'animal s'effectue dans un abattoir ou dans un établissement;
- c) un inspecteur a procédé à l'inspection post mortem de la carcasse de l'animal dont provient la viande immédiatement après l'abattage;
- d) l'inspecteur a jugé la viande propre à l'alimentation humaine;
- e) la viande est marquée de l'estampille d'inspection ou est étiquetée en conformité avec le présent règlement.

EXCEPTIONS

3. Ne s'appliquent pas à la volaille les articles 35, 36, 56 à 65, 71 à 76 et 91 à 120.

4. Sous réserve du paragraphe 7(3), ne sont pas visés par l'application du présent règlement les animaux suivants, ainsi que la viande et les produits carnés provenant de ces derniers :

- a) les animaux appartenant à une personne et abattus sur sa propriété pour sa propre consommation ou celle des personnes vivant sous son toit;
- b) les animaux appartenant à une personne, gardés chez elle pendant au moins les deux mois qui précèdent immédiatement l'abattage, et dont la viande est vendue directement à un consommateur pour sa propre consommation.

5. (1) Sous réserve de l'autorisation d'un inspecteur, l'exploitant d'un abattoir peut accepter la carcasse d'un animal abattu hors des lieux de l'abattoir.

(2) Lorsque l'exploitant de l'abattoir accepte la carcasse d'un animal abattu hors des lieux de l'abattoir, les paragraphes 7(2) et (3) s'appliquent à l'égard de la carcasse, avec les adaptations nécessaires.

6. Ne sont pas visés par le présent règlement les

abattoir operating for the purpose of slaughtering and processing wildlife.

WILDLIFE

7. (1) Subject to the approval of an inspector, meat and meat products obtained from wildlife may be brought into an abattoir for processing.

(2) No person shall bring wildlife into an abattoir for processing unless the meat or meat products are in a clean and sanitary condition.

(3) Where wildlife is brought into an abattoir, the following conditions apply:

- (a) the inspector may direct that the carcass be skinned, trimmed or washed before the carcass enters any cooler or processing area of the abattoir;
- (b) the inspector may direct that a dressed carcass of wildlife be removed from an abattoir if the inspector considers that the carcass is contaminated to such an extent that it cannot be adequately cleaned and presents a hazard to the sanitation of the abattoir or the meat and meat products contained in the abattoir;
- (c) no uninspected wildlife or uninspected part of wildlife may be processed in the same room of an abattoir at the same time as meat or meat products that are inspected;
- (d) after the processing of wildlife, all equipment and utensils must be cleaned and disinfected to the satisfaction of the inspector before they may be used for the processing or handling of inspected meat or meat products;
- (e) all hides, offal and meat that is not approved for human consumption must be removed from the abattoir and dealt with in accordance with the *Wildlife Act*;
- (f) the dressed carcass and processed meat of uninspected wildlife must be stored in a separate cooler or freezer from meat that is inspected and approved for human consumption;
- (g) sections 30, 37 and 38 apply to meat or meat products obtained from wildlife.

abattoirs mobiles servant à l'abattage et à la transformation du gibier.

GIBIER

7. (1) Sous réserve de l'autorisation de l'inspecteur, la viande et les produits carnés de gibier peuvent être apportés à un abattoir pour transformation.

(2) Nul ne doit apporter à un abattoir pour transformation une carcasse de gibier dont la viande et les produits carnés sont sales ou impropres à l'alimentation humaine.

(3) Lorsque le gibier est apporté à un abattoir, les conditions suivantes s'appliquent :

- a) l'inspecteur peut ordonner le dépouillement, le parage ou le lavage de la carcasse avant de la réfrigérer ou de procéder à sa transformation;
- b) s'il estime que la carcasse habillée de gibier est contaminée au point de rendre son nettoyage inadéquat et de présenter un risque pour la salubrité de l'abattoir ou pour la viande et les produits carnés présents dans l'abattoir, l'inspecteur peut en ordonner le retrait;
- c) la transformation de la viande de gibier non inspectée, ou une partie de celle-ci, ne peut s'effectuer dans la même salle et au même moment que celle de la viande ou des produits carnés inspectés;
- d) l'outillage et les ustensiles utilisés pour la transformation du gibier doivent être nettoyés et désinfectés de la manière jugée satisfaisante par l'inspecteur, avant d'être utilisés pour la transformation et la manutention de la viande ou des produits carnés inspectés;
- e) la peau, les abats et la viande non approuvés pour l'alimentation humaine doivent être retirés de l'abattoir et traités en conformité avec la *Loi sur la faune*;
- f) la carcasse habillée et la viande transformée provenant du gibier non inspecté doivent être entreposées dans une pièce frigorifique ou un congélateur distincts de ceux prévus pour la viande inspectée et approuvée pour l'alimentation humaine;
- g) les articles 30, 37 et 38 s'appliquent à la

viande et aux produits carnés provenant du gibier.

(4) Where an animal or a part of an animal that is not slaughtered and inspected under these regulations, the *Meat Inspection Act* (Canada) and the regulations under that Act or the guidelines produced by the Department of Renewable Resources respecting commercial wildlife harvesting and portable field abattoirs, is brought into an abattoir for processing, the container or package containing the animal or part must set out

- (a) the owner's name;
- (b) the contents of the container or package;
- (c) the date the animal or part was received; and
- (d) the date of processing.

(5) Where wildlife that is inspected and approved under the *Meat Inspection Act* (Canada) and the regulations under that Act or the guidelines produced by the Department of Renewable Resources respecting commercial harvesting and portable field abattoirs to enter an establishment as defined in the *Meat Inspection Act* (Canada), is processed in an abattoir,

- (a) the carcass or part of the animal must be stamped or labelled in accordance with the *Meat Inspection Act* (Canada) and the regulations under that Act;
- (b) the inspected wildlife may not be processed in the same room of an abattoir at the same time as uninspected wildlife or inspected or uninspected domestic animals; and
- (c) the dressed carcass and processed meat of the inspected wildlife must be stored in a separate cooler or freezer from uninspected wildlife and stored in a manner that will keep the inspected wildlife from coming in direct contact with inspected meat from domestic animals.

APPROVAL OF CONSTRUCTION PLANS

8. (1) No person shall construct or renovate an abattoir without first obtaining written approval for the construction plans from the Health Officer appointed

(4) Lorsqu'est apporté à l'abattoir, pour transformation, l'animal — ou une de ses parties — qui n'est pas abattu et inspecté en vertu du présent règlement, de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et de ses règlements ou des directives données par le ministère des Ressources renouvelables relativement à l'exploitation commerciale du gibier et aux abattoirs mobiles, le conteneur ou l'emballage doit indiquer les renseignements suivants :

- a) le nom du propriétaire;
- b) le contenu du conteneur ou de l'emballage;
- c) la date de réception de l'animal ou de ses parties;
- d) la date de transformation.

(5) Lorsqu'est transformé, dans un abattoir, le gibier inspecté et approuvé, en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et de ses règlements ou des directives émises par le ministère des Ressources renouvelables relativement à l'exploitation commerciale du gibier et aux abattoirs mobiles, pour être apporté dans un établissement au sens de cette loi :

- a) la carcasse ou la partie de l'animal doit être estampillée ou étiquetée conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et à ses règlements;
- b) la transformation de la viande de gibier inspectée ne peut s'effectuer dans la même salle et au même moment que celle de la viande de gibier non inspectée et de la viande d'animaux de boucherie inspectée ou non;
- c) les carcasses habillées et la viande transformée de gibier inspecté doivent être entreposées dans une pièce frigorifique ou un congélateur distincts de ceux prévus pour le gibier non inspecté et de manière à empêcher le gibier inspecté d'entrer en contact direct avec la viande inspectée provenant d'animaux de boucherie.

APPROBATION DES PLANS D'EXÉCUTION

8. (1) Il est interdit de construire ou de rénover un abattoir sans avoir préalablement obtenu, de l'agent de la santé nommé pour le district sanitaire de la

for the Health District where the municipality in which the abattoir is to be constructed or renovated is located.

(2) The construction plans referred to in subsection (1) must include the general layout and elevations, details of water supply and disposal, sewers, lighting, refrigeration, construction materials, finishes, equipment layout and any other information that the Health Officer appointed for the Health District where the municipality in which the abattoir is to be constructed or renovated is located may require.

9. No person shall operate an abattoir unless the Manager

- (a) has approved an application to operate an abattoir; and
- (b) has assigned a plant number to the abattoir.

10. (1) A person who wishes to operate an abattoir shall submit an application to the Manager in the form set out in Schedule A together with a copy of the Health Officer's written approval of the construction plans.

(2) Where the abattoir conforms to sections 12 to 21 of these regulations, the Manager shall, within 30 days of the receipt of an application to operate an abattoir,

- (a) approve the application to operate an abattoir;
- (b) assign a plant number to the abattoir; and
- (c) notify the applicant, in writing, of the approval and plant number.

(3) The approval and plant number referred to in paragraph (2)(c) must be sent by registered mail to the address of the applicant contained in the application for approval to operate an abattoir.

(4) Where the abattoir does not conform to sections 12 to 21 of these regulations, the Manager shall, within 30 days of the receipt of an application to operate an abattoir,

- (a) refuse to approve an application to operate an abattoir; and
- (b) notify the applicant, in writing, of his or her refusal.

FACILITIES AND EQUIPMENT

municipalité dans laquelle l'abattoir sera construit ou rénové, l'approbation écrite des plans d'exécution.

(2) Les plans visés au paragraphe (1) doivent comprendre le plan d'ensemble, les élévations, les systèmes d'approvisionnement et d'adduction d'eau, les systèmes d'égouts, d'éclairage et de réfrigération, et préciser les matériaux de construction, les revêtements, l'agencement du matériel et tout autre renseignement exigé par l'agent de la santé nommé pour le district sanitaire de la municipalité dans laquelle l'abattoir sera construit ou rénové.

9. Il est interdit d'exploiter un abattoir à moins que le directeur :

- a) n'ait autorisé la demande d'exploitation;
- b) n'ait assigné un numéro d'usine à l'abattoir.

10. (1) Quiconque désire exploiter un abattoir présente une demande au directeur de la manière prescrite à l'annexe A, et joint à sa demande une copie de l'approbation écrite des plans d'exécution par l'agent de la santé.

(2) Lorsque l'abattoir est conforme aux articles 12 à 21 du présent règlement, le directeur, dans les 30 jours suivant la réception de la demande d'exploitation d'un abattoir, à la fois :

- a) autorise la demande;
- b) assigne un numéro d'usine à l'abattoir;
- c) avise par écrit le requérant de l'autorisation de sa demande et du numéro d'usine assigné.

(3) L'autorisation et le numéro d'usine visés à l'alinéa (2)c) doivent être envoyés par courrier recommandé à l'adresse du requérant figurant dans la demande.

(4) Lorsque l'abattoir n'est pas conforme aux articles 12 à 21 du présent règlement, le directeur, dans les 30 jours suivant la réception de la demande d'exploitation d'un abattoir :

- a) refuse d'autoriser la demande;
- b) avise par écrit le demandeur de son refus.

INSTALLATIONS ET OUTILLAGE

11. Every operator shall ensure that an abattoir is built and maintained in accordance with sections 12 to 21.

12. The killing area, cutting area, coolers, offal storage and hide storage areas of an abattoir must be constructed of masonry or metal but the roof and the beams that carry overhead rails may be constructed of bonded laminated wood and sealed so as to be impervious to liquids.

13. (1) An abattoir must be

- (a) located in a place free from conditions that might injuriously affect the sanitary operation of the abattoir;
- (b) located at a distance far enough from any source of pollution or any place that harbours insects, rodents or other vermin so that the meat or meat products in the abattoir are not likely to be contaminated;
- (c) constructed and finished in such a manner that the abattoir is capable of being maintained in a sanitary condition;
- (d) fully lighted,
 - (i) in the case of operational areas, to a level of 500 lux at 1 m distance, and
 - (ii) in the case of inspection stations, to a level of 1,000 lux at 1 m distance;
- (e) adequately ventilated to a minimum of five air changes per hour in the killing and processing areas of the plant or more often if condensation becomes a problem; and
- (f) adequately heated.

(2) The light fixtures must be equipped with explosion proof covers.

(3) All outside openings must be capable of being opened and, except for the loading doors, must be sufficiently screened to prevent the entry of flies or other insects.

14. An abattoir must be equipped with

- (a) a pen for the purpose of holding animals before slaughter, constructed of a concrete floor and a roof capable of providing shade and shelter from precipitation;

11. Chaque exploitant d'un abattoir fait en sorte que l'abattoir est construit et entretenu en conformité avec les articles 12 à 21.

12. Les aires d'abattage et de coupe, les pièces frigorifiques et les lieux d'entreposage des abats et des peaux doivent être faits de maçonnerie ou de métal, à l'exclusion du toit et des poutres qui soutiennent les rails aériens, qui peuvent être faits d'agglomérés laminés et scellés de manière à être imperméables.

13. (1) Chaque abattoir doit être :

- a) situé dans un endroit exempt de toutes conditions susceptibles de nuire à sa saine exploitation;
- b) suffisamment éloigné des sources de pollution ou des endroits abritant des insectes, des rongeurs ou autre vermine, afin d'empêcher toute contamination de la viande et des produits carnés se trouvant dans l'abattoir;
- c) construit et fini de manière à être tenu dans un état salubre;
- d) muni d'un système d'éclairage adéquat pouvant éclairer :
 - (i) dans les aires d'exploitation, jusqu'à 500 lux à 1 m de distance,
 - (ii) dans les postes d'inspection, jusqu'à 1 000 lux à 1 m de distance;
- e) muni d'un système de ventilation adéquat, qui effectue au moins cinq changements d'air à l'heure dans les aires d'abattage et de transformation de l'usine, ou plus, lorsque le niveau de condensation le requiert;
- f) muni d'un système de chauffage adéquat.

(2) L'appareil d'éclairage de l'abattoir doit être muni de protège-lampes antidéflagrants.

(3) Les portes et fenêtres extérieures de l'abattoir doivent pouvoir s'ouvrir et, à l'exclusion des portes de chargement, être suffisamment grillagées afin d'empêcher les mouches et autres insectes d'entrer.

14. Chaque abattoir doit disposer des éléments suivants :

- a) un enclos pour garder les animaux avant leur abattage, fait d'un plancher de béton et d'un toit pouvant procurer de l'ombre et servant d'abri contre les précipitations;

- (b) a killing room for the purpose of slaughtering animals;
- (c) a restraining box;
- (d) where hides are salted, a hide room for that purpose;
- (e) a head inspection rack;
- (f) a viscera truck or table;
- (g) a hoist;
- (h) a hot water or steam sterilizer capable of maintaining a temperature of not less than 80° C; and
- (i) on the kill floor and in the processing areas, a remote operated hot and cold water washing station, paper towels and operational soap dispensers.

15. (1) An abattoir must be equipped with or have readily available adequate refrigeration facilities, including facilities for the purpose of chilling and storing a dressed carcass immediately after slaughter.

(2) A refrigerated room must be equipped with a direct reading thermometer of known accuracy.

16. (1) An abattoir must be equipped with a supply of potable hot and cold water that

- (a) is adequate for the efficient operation and cleaning of the abattoir; and
- (b) when used for cleaning purposes, is delivered at a pressure of at least 3,400 KPa.

(2) Suitable racks or reels must be provided for hoses when not in use.

(3) Sewage lines from washrooms and bathrooms must not connect directly to sewage lines from floor drains but must go by separate line to the septic tank or sewage disposal system.

17. (1) Floors must be constructed of smooth, non-skid concrete and adequately sloped for draining in

- (a) killing rooms;
- (b) rooms in which carcasses or meat are chilled, processed or stored; and
- (c) storage rooms for inedible offal, meat that

- b) une pièce servant à l'abattage des animaux;
- c) une case de contention;
- d) lorsque les peaux sont salées, une pièce à cet effet;
- e) un chevalet pour l'inspection des têtes;
- f) un chariot à viscères ou une table d'éviscération;
- g) un palan;
- h) un stérilisateur à eau chaude ou à vapeur, pouvant maintenir une température minimale de 80° C;
- i) sur le plancher où a lieu l'abattage et dans les aires de transformation, un poste de lavage à eau chaude et froide contrôlable à distance, des porte-serviettes de papier et des distributeurs de savon en état de fonctionnement.

15. (1) Chaque abattoir doit disposer ou avoir facilement accessible des pièces frigorifiques, notamment des pièces de refroidissement et d'entreposage des carcasses habillées une fois l'abattage complété.

(2) Les pièces frigorifiques de l'abattoir doivent être munies d'un thermomètre précis à lecture directe.

16. (1) Chaque abattoir doit disposer d'un approvisionnement en eau potable chaude et froide :

- a) adéquat pour permettre une exploitation et un nettoyage efficaces de l'abattoir;
- b) dont la pression, lors des opérations de nettoyage, est d'au moins 3 400 kPa.

(2) L'abattoir doit disposer d'un nombre suffisant d'étagères et de bobines de rangement pour les boyaux.

(3) Les égouts provenant des salles de bain doivent disposer d'une canalisation distincte jusqu'à la fosse septique ou au système d'évacuation des eaux usées, et non être raccordés aux égouts provenant des bouches d'écoulement de l'abattoir.

17. (1) Les planchers doivent avoir une surface lisse et antidérapante et être suffisamment inclinés pour permettre l'écoulement de l'eau dans :

- a) les salles d'abattage;
- b) les salles de refroidissement, de transformation et d'entreposage des

is not fit for human consumption, condemned material and refuse.

(2) Floor drains must be constructed of 10 cm sewage pipe and sloped one part to 48 to the main and must be capped or trapped in accordance with the *National Building Code of Canada*, as amended from time to time.

(3) Floors in hide rooms must be smooth and impervious to liquids.

(4) All corners in floors and walls in killing rooms, storage rooms for inedible products, processing rooms and coolers must be coved smoothly so as to be readily cleanable.

(5) A catch basin, grease trap or interceptor used for separating solid matter from effluent must be located in the inedible products area of an abattoir.

- 18. (1)** The walls must be
- (a) constructed of smooth material;
 - (b) impervious to liquids; and
 - (c) finished in a light colour.

(2) The windows must be installed flush with the inside wall of the abattoir or the window ledges on the inside of the wall must be sloped at not less than 45°.

- (3) The ceilings must be hard, smooth and impervious to moisture in rooms where
- (a) animals are killed;
 - (b) meat or meat products are stored, handled or processed; and
 - (c) inedible offal, meat that is not fit for human consumption, condemned material, hides and refuse are stored.

19. (1) Rails, racks or hooks must be of metal construction, unpainted and maintained in a rust-free condition by the application of white mineral oil.

- carcasses ou de la viande;
- c) les salles d'entreposage des abats inestestibles, de la viande qui est impropre à l'alimentation humaine, des produits condamnés et des ordures.

(2) Les bouches d'écoulement doivent être faites d'un tuyau d'égout de 10 cm et incliné en proportion de 1 sur 48 à partir du niveau principal. Elles doivent également se fermer ou se boucher en conformité avec le *Code national du bâtiment du Canada*, dans sa version modifiée.

(3) La surface des planchers dans les resserres des peaux doit être lisse et imperméable.

(4) Tous les coins des planchers et des murs des salles d'abattage, des salles d'entreposage des produits inestestibles, des salles de transformation et des pièces frigorifiques doivent être légèrement courbés de manière à en permettre facilement le nettoyage.

(5) Les aires de produits inestestibles d'un abattoir doivent être dotées de bassins collecteurs, de boîtes à graisse ou de siphons d'égout servant à séparer les matières solides des eaux usées.

- 18. (1)** La surface des murs d'un abattoir doit être lisse, imperméable et peinte de couleur claire.

(2) Les fenêtres doivent être au niveau des murs intérieurs de l'abattoir, ou l'inclinaison de leur rebord doit être d'au moins 45°.

- (3) La surface des plafonds doit être dure, lisse et imperméable dans les emplacements suivants :
- a) les aires d'abattage;
 - b) les aires d'entreposage, de manutention et de transformation de la viande et des produits carnés;
 - c) les aires d'entreposage des abats inestestibles, de la viande impropre à l'alimentation humaine, des produits condamnés, des peaux et des ordures.

19. (1) Les tringles, étagères et crochets doivent être faits de métal non peint, et maintenus hors d'état de rouille par l'application d'une huile de vaséline.

(2) All equipment must be of material impervious to water and designed to facilitate adequate cleaning.

(3) Food-contact surfaces must be non-toxic, non-absorbent, smooth, free from pitting, crevices and loose scale, unaffected by food and capable of withstanding repeated cleaning.

(4) Working platforms must be of metal construction and have a non-skid surface.

20. Containers for the storage of inedible offal, meat that is not fit for human consumption, condemned material and refuse must be of suitable metal, plastic or fibreglass construction and be covered with insect-proof covers.

21. An abattoir must consist of enough rooms to accommodate the separation of incompatible activities and the rooms designed to ensure that products flow in a single direction, from raw to finished.

OPERATION AND MAINTENANCE

22. No person shall operate an abattoir except in accordance with these regulations.

23. No person shall have in an abattoir anything that is not used in the normal operation of the abattoir.

24. No person shall use a pen for holding animals to fatten animals.

25. (1) An abattoir must be kept clean, sanitary and in good repair.

- (2) The floors, walls and ceiling must be
 - (a) maintained in a clean and sanitary condition; and
 - (b) cleaned at the end of each shift to a standard that is acceptable to the inspector.

(3) Rooms and passageways must be kept free of condensed moisture.

(2) L'outillage doit être fait de matériaux imperméables et conçu de manière à en permettre un nettoyage complet.

(3) Les surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact doivent être non toxiques, imperméables, lisses, exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écailles, inaltérables au contact des aliments et résistantes aux nettoyages répétés.

(4) Les plate-formes de travail doivent être fabriquées de métal et dotées d'une surface antidérapante.

20. Les conteneurs servant à l'entreposage des abats inestables, de la viande impropre à l'alimentation humaine, des produits condamnés et des ordures doivent être fabriqués de métal durable, de plastique ou de fibre de verre et être munis de couvercles à l'épreuve des insectes.

21. Chaque abattoir doit contenir un nombre suffisant de salles pour éviter le jumelage des activités incompatibles, et les pièces doivent être disposées de manière à créer une chaîne de production, allant de la viande crue aux produits finis.

EXPLOITATION ET ENTRETIEN

22. Il est interdit d'exploiter un abattoir autrement qu'en conformité avec le présent règlement.

23. Nul ne doit avoir en sa possession, dans un abattoir, du matériel autre que celui utilisé dans l'exploitation normale de l'abattoir.

24. Il est interdit d'utiliser les enclos à des fins d'engraissement des animaux.

25. (1) Chaque abattoir doit être propre, salubre et tenu en bon état.

(2) Les planchers, murs et plafonds d'un abattoir doivent être tenus dans un état propre et salubre et nettoyés à la fin de chaque période de travail selon la norme que l'inspecteur considère acceptable.

(3) Les pièces et les corridors d'un abattoir doivent être exempts de condensation.

- (4) Rails, racks and hooks must be
 - (a) arranged so as to prevent the contact of a carcass of meat with a wall or floor;
 - (b) kept clean, sanitary and in good repair; and
 - (c) at a height of not less than 3.3 m from the floor.

(5) Tables, benches, cutting surfaces and containers that are used for meat that is intended for human consumption must be

- (a) kept in a clean and sanitary condition; and
- (b) kept in good repair.

(6) The floor in a pen for holding animals must be maintained in a dry, clean and sanitary condition.

(7) The yards of an abattoir must be maintained in a clean condition and be free of litter and weeds.

26. No person shall smoke, chew tobacco or spit in any room in which a carcass or meat is chilled or in any of the processing or shipping areas of the abattoir.

27. A rodent and insect control program that is effective to prevent the contamination of meat and meat products must be maintained in an abattoir, and dogs, cats and other pets must be excluded from the abattoir.

28. (1) Only those germicides, pesticides, detergents, wetting agents or other similar materials or agents listed in the Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products, published by the Department of Agriculture and Agri-Food Canada, may be used in an abattoir.

(2) The materials and agents referred to in subsection (1) must be used in accordance with the manufacturer's directions and in a manner that prevents the contamination of meat or meat products or of any surface with which meat or meat products may come into contact.

29. (1) Equipment and utensils must be

- (a) disinfected before each shift; and
- (b) cleaned at the end of each shift.

- (4) Les tringles, étagères et crochets doivent être :
 - a) disposés de manière à empêcher tout contact entre une carcasse et les murs ou le plancher;
 - b) propres, salubres et tenus en bon état;
 - c) à une hauteur minimale de 3,3 m à partir du plancher.

(5) Les tables, bancs, étales et conteneurs utilisés pour la viande propre à l'alimentation humaine doivent être tenus dans un état propre et salubre et être en bon état.

(6) Le plancher des enclos doit être tenu dans un état sec, propre et salubre.

(7) La cour d'un abattoir doit être tenue dans un état propre et exempte de déchets et de mauvaises herbes.

26. Il est interdit de fumer, de mâcher du tabac ou de cracher dans les salles de refroidissement des carcasses et des viandes et dans les aires de transformation et d'expédition de l'abattoir.

27. Un programme efficace de lutte contre les rongeurs et les insectes doit être appliqué dans un abattoir afin d'empêcher la contamination de la viande et des produits carnés. Les chiens, les chats et les autres animaux familiers doivent en être exclus.

28. (1) Seuls les germicides, pesticides, détergents, agents mouillants et autres matériaux ou agents semblables qui figurent à la liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés, publiée par le ministère de l'Agriculture du Canada peuvent être utilisés dans un abattoir.

(2) Les matériaux et agents mentionnés au paragraphe (1) peuvent être utilisés en conformité avec les instructions du fabricant et de manière à empêcher la contamination de la viande, des produits carnés et des surfaces avec lesquelles ces derniers peuvent entrer en contact.

29. (1) L'outillage et les ustensiles doivent être désinfectés avant chaque période de travail et nettoyés à la fin de celle-ci.

(2) Utensils that are in contact with contaminated materials must be immediately cleaned and sterilized by means of boiling water or live steam.

30. (1) Meat must be handled and kept in such a manner and place so as to prevent contamination of it.

(2) Meat must not come in direct contact with the floors or walls in an abattoir.

(3) Containers of meat intended for human consumption must not be placed in direct contact with the floor.

31. Inedible offal must be

- (a) removed immediately from any room in which a carcass or meat is chilled;
- (b) placed in a container that is intended for inedible offal; and
- (c) placed in a room designated as the "inedible offal room".

32. Hides must not be kept in any room in which a carcass or meat is handled, chilled or stored.,

33. The carcass of an animal that is condemned on ante-mortem inspection must not be taken through or into any room in which a carcass or meat that has not been condemned is chilled or stored.

34. No person shall take an animal that has died into an abattoir.

35. An animal that dies while being held at an abattoir must be immediately removed and disposed of in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

36. Except as provided for in these regulations, the carcass or a part of an animal may not be taken into an abattoir unless

- (a) the animal was slaughtered; and
- (b) the carcass or part of the animal is stamped or labelled in accordance with these regulations or in accordance with the *Meat Inspection Act* (Canada) and the regulations made under that Act.

37. No operator shall allow meat or meat products to be brought into an abattoir for processing unless the meat

(2) Les ustensiles qui entrent en contact avec les matériaux contaminés doivent être immédiatement nettoyés et stérilisés à l'eau bouillante ou à la vapeur vive.

30. (1) La viande doit être manutentionnée et conservée de manière à empêcher sa contamination.

(2) La viande ne doit pas entrer en contact direct avec les planchers ou les murs de l'abattoir.

(3) Il est interdit de placer les conteneurs de viande destinés à l'alimentation humaine à même le sol.

31. Les abats incommestibles doivent être :

- a) retirés immédiatement des salles où les carcasses et la viande sont refroidies;
- b) placés dans un conteneur prévu à cet effet;
- c) placés dans la pièce désignée à ce titre.

32. Il est interdit de conserver les peaux dans les pièces servant à la manutention, au refroidissement ou à l'entreposage des carcasses ou de la viande.

33. Il est interdit d'apporter la carcasse d'un animal condamné lors d'une inspection ante mortem dans les salles de refroidissement ou d'entreposage des carcasses ou de la viande non condamnées.

34. Il est interdit d'apporter à l'abattoir la carcasse d'un animal mort.

35. L'animal qui meurt à l'abattoir doit être immédiatement retiré et éliminé conformément aux alinéas 39a) à d).

36. Sauf dans les cas prévus par le présent règlement, la carcasse ou une partie de l'animal peut être apportée à un abattoir si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu;
- b) la carcasse ou la partie de l'animal est estampillée ou étiquetée en conformité avec le présent règlement ou la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et ses règlements.

37. L'exploitant ne peut accepter à l'abattoir, pour transformation, que la viande et les produits carnés qui

or meat products are in a clean and sanitary condition.

38. (1) No operator shall permit meat to be removed from an abattoir unless the meat

- (a) is adequately protected against dust, dirt, flies or other insects;
- (b) is handled in such manner as to prevent contamination;
- (c) will not come in direct contact with the floor, roof or walls of the vehicle in which it is to be removed; and
- (d) is to be removed in a vehicle that is clean, sanitary and constructed and equipped for the proper care of meat.

(2) No operator shall permit meat to be removed from an abattoir in a vehicle that contains meat that is not intended for human consumption, inedible offal, condemned material, refuse, unsanitary material or animals.

39. Where an animal is condemned and slaughtered or a carcass, a part or an organ of a carcass is condemned, the inspector shall direct that the animal, carcass, part or organ and any inedible offal or meat that is not intended for human consumption be disposed of by

- (a) delivering it to a rendering plant;
- (b) incineration by a method approved by the Manager;
- (c) burying it with a covering of at least 60 cm of earth; or
- (d) any other method that is approved by the Manager.

PROCESSING

40. (1) Blood must be processed in the inedible products area of an abattoir unless the blood is

- (a) taken from an animal in a manner that prevents contamination;
- (b) collected in a receptacle that identifies the carcass from which it comes;
- (c) retained until the carcass of the animal is determined to be fit for human consumption; and
- (d) protected against contamination.

(2) Blood may not be defibrinated by hand in an abattoir.

sont dans un état propre et salubre.

38. (1) L'exploitant ne peut retirer de l'abattoir que la viande :

- a) suffisamment protégée contre la poussière, la saleté, les mouches et les autres insectes;
- b) manutentionnée de manière à empêcher la contamination;
- c) qui n'entrera pas en contact direct avec le plancher, le plafond ou les murs du véhicule qui la transporte;
- d) transportée dans un véhicule propre, salubre et équipé à cet effet.

(2) Nul exploitant ne doit autoriser le retrait de la viande dans un véhicule qui contient de la viande non destinée à l'alimentation humaine, des abats inestables, des produits condamnés, des ordures, des produits insalubres ou des animaux.

39. Lorsqu'un animal est condamné et abattu ou qu'une carcasse, une partie ou un organe d'une carcasse sont condamnés, l'inspecteur en ordonne l'élimination et celle de tout abat inestable ou de toute viande non destinée à l'alimentation humaine, de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- a) en livrant le produit à une usine;
- b) en incinérant le produit de la façon approuvée par le directeur;
- c) en enfouissant le produit sous au moins 60 cm de terre;
- d) de toute autre façon approuvée par le directeur.

TRANSFORMATION

40. (1) Le sang doit être transformé dans l'aire des produits inestables sauf s'il est, à la fois :

- a) recueilli de l'animal de façon à éviter sa contamination;
- b) recueilli dans un récipient qui identifie la carcasse de l'animal d'où il provient;
- c) conservé jusqu'à ce que la carcasse ait été jugée propre à l'alimentation humaine;
- d) protégé contre toute contamination.

(2) Il est interdit de défibriner manuellement le sang.

(3) Any blood that is intended to be used for processing as a meat product must be refrigerated immediately after collection.

RECORDS

41. (1) An operator shall make and keep for at least 12 months a record of all animals slaughtered at the abattoir.

(2) The record referred to in subsection (1) must include

- (a) the name and address of the person from whom the animals are purchased or acquired;
- (b) the date of the purchase or acquisition of the animals;
- (c) the number and kind of animals purchased or acquired;
- (d) the number and kind of animals that are slaughtered and the date of the slaughter; and
- (e) any other information that the Manager may require.

(3) An operator shall, when required by the Manager or the inspector, produce for inspection the record referred to in subsection (1).

PERSONNEL

42. (1) Every person performing work that brings the person in contact with meat or meat products in an abattoir shall

- (a) observe good personal hygiene;
- (b) wear clean, washable outer garments;
- (c) wear a clean hair restraint;
- (d) wear a clean beard restraint, where the person has a beard;
- (e) ensure that he or she is free from and not a carrier of a disease or infection that may be spread through the handling of meat or meat products; and
- (f) produce medical certification of health when required by a Health Officer.

(2) A Health Officer must have reasonable grounds to suspect that a health problem exists before he or she may require medical certification of health under paragraph (1)(f).

(3) Le sang destiné à être transformé en produit carné, doit être réfrigéré immédiatement après avoir été recueilli.

REGISTRE

41. (1) Chaque exploitant tient et conserve, durant au moins 12 mois, un registre de tous les animaux abattus à l'abattoir.

(2) Le registre mentionné au paragraphe (1) doit contenir les renseignements suivants :

- a) les nom et adresse de la personne de qui les animaux ont été achetés ou acquis;
- b) la date de l'achat ou de l'acquisition des animaux;
- c) le nombre d'animaux achetés ou acquis et leur espèce ;
- d) le nombre d'animaux abattus, leur espèce et la date de leur abattage;
- e) tout autre renseignement que le directeur peut exiger.

(3) À la demande du directeur ou de l'inspecteur, l'exploitant présente pour inspection le registre mentionné au paragraphe (1).

PERSONNEL DE L'ABATTOIR

42. (1) Quiconque chargé de travaux exigeant un contact avec la viande ou un produit carné doit :

- a) faire preuve d'une bonne hygiène personnelle;
- b) porter des vêtements de travail propres et lavables;
- c) porter une résille propre;
- d) lorsque la personne porte une barbe, porter une résille propre;
- e) faire en sorte d'être exempts et non porteurs de maladies ou d'infections transmissibles par la manutention de la viande ou des produits carnés;
- f) lorsqu'un agent de la santé l'exige, produire un certificat médical.

(2) Avant d'exiger la production d'un certificat médical en application de l'alinéa (1)f), l'agent de la santé doit avoir des motifs raisonnables de soupçonner la présence d'un problème de santé.

43. No person engaged in the processing or packaging of a meat product shall wear any object or use any substance that might fall into or otherwise contaminate a meat product.

44. (1) An abattoir must be equipped with the following for the use of employees:

- (a) washing facilities that are equipped with remote operated hot and cold water and an operational soap dispenser;
- (b) clean single use towels in dispensers or other hand drying devices approved by a Health Officer;
- (c) adequate dressing rooms for the employees to change and store their clothing in a clean and sanitary condition;
- (d) adequate running water closet-type toilet facilities;
- (e) a lunch room adjacent to the dressing room and toilet room.

(2) A toilet room must be

- (a) located where it does not open directly into any room where animals are slaughtered or meat is cooled or stored;
- (b) equipped with full-length doors;
- (c) adequately ventilated; and
- (d) fully lighted.

(3) While an abattoir is in operation, every washroom, dressing room or toilet room must be adequately heated and kept in a clean and sanitary condition.

INSPECTOR

45. The Minister may appoint a Health Officer as an inspector for the purposes of these regulations. R-012-2004,s.2.

46. An inspector shall carry a certificate of his or her appointment and, at the request of an operator, shall produce the certificate.

47. Every person shall comply with any direction that a Health Officer or an inspector may issue under these regulations.

48. Where an inspector, on reasonable grounds,

43. Aucun préposé à la transformation ou à l'emballage d'un produit carné ne peut porter un objet ni utiliser une substance susceptible de tomber dans les produits carnés ou de les contaminer de quelque autre façon.

44. (1) Chaque abattoir doit disposer, à l'intention des employés :

- a) d'installations de lavage munies d'un système d'eau chaude et froide pouvant fonctionner à distance et d'un distributeur à savon en état de fonctionnement;
- b) de distributeurs de serviettes jetables ou de tout autre sèche-mains approuvé par l'agent de la santé;
- c) de vestiaires appropriés pour permettre aux employés de se changer et de garder leur vêtements dans un état propre et salubre;
- d) d'un nombre suffisant de toilettes fermées à eau courante;
- e) d'une cantine adjacente au vestiaire et aux toilettes.

(2) Les toilettes doivent être :

- a) situées à un endroit qui n'offre pas l'accès direct à une salle d'abattage, de refroidissement ou d'entreposage;
- b) munies de portes de pleine longueur;
- c) suffisamment ventilées;
- d) pleinement éclairées.

(3) Lorsque l'abattoir est en exploitation, les salles de bain, vestiaires et toilettes doivent être suffisamment chauffés et tenus dans un état propre et salubre.

INSPECTEUR

45. Le ministre peut nommer un agent de la santé à titre d'inspecteur pour l'application du présent règlement. R-012-2004, art. 2.

46. L'inspecteur porte sur lui le certificat portant sa nomination et, à la demande de l'exploitant, le lui présente.

47. Chaque personne se conforme avec les directives que donne l'agent de la santé ou l'inspecteur en vertu du présent règlement.

48. Lorsqu'il a des motifs raisonnables de croire que

believes that any provision of these regulations or any direction of the inspector is not complied with in an abattoir, the inspector

- (a) may refuse to provide inspection at the abattoir or to stamp with the inspection legend or to label meat at the abattoir; and
- (b) shall immediately notify the Manager and furnish him or her with full particulars of his or her reasons for refusing to provide inspection at the abattoir or for refusing to stamp or label the meat with the inspection legend.

49. (1) An abattoir must provide

- (a) adequate office accommodation for the use of the inspector;
- (b) adequate work space on the floor of the killing room for the inspector to conduct his or her post-mortem inspection; and
- (c) a lockable cupboard for the inspector's equipment.

(2) Where an abattoir requires inspection services for three or more days in a week, the Manager may require the operator to provide the inspector with a furnished office for his or her exclusive use.

50. At the request of an inspector, an operator shall, without charge, provide the inspector with samples of an animal, meat, a meat product or any ingredient or additive that may be used in the preparation of a meat product or any other material used or to be used in connection with a meat product.

51. (1) The inspector may direct that any equipment, utensil or room in an abattoir which, in his or her opinion, is unsanitary or for any other reason does not comply with these regulations, be held.

(2) Where any equipment, utensil or room is held under subsection (1), the inspector shall attach to the equipment, utensil or room a yellow tag bearing a serial number and the words "NWT Held" and shall issue such direction as he or she considers necessary or advisable to ensure it complies with these regulations.

(3) Where, in the opinion of the inspector, the equipment, utensil or room that is held under subsection (1) is made to comply with these regulations, the inspector shall remove the tag bearing

les dispositions du présent règlement ou ses directives ne sont pas respectées dans un abattoir, l'inspecteur :

- a) peut refuser de procéder à l'inspection de celui-ci, de marquer la viande avec l'estampille d'inspection ou de l'étiqueter;
- b) avise immédiatement le directeur en lui précisant les motifs complets de son refus.

49. (1) Chaque abattoir doit avoir, à la disposition de l'inspecteur :

- a) un bureau adéquat;
- b) un espace de travail adéquat, à l'étage de la salle d'abattage, pour procéder à l'inspection post mortem;
- c) un cabinet avec verrou pour l'entreposage de son matériel.

(2) Lorsque l'inspection d'un abattoir requiert plus de trois jours, le directeur peut obliger l'exploitant à fournir à l'inspecteur, pour son usage exclusif, un bureau meublé.

50. À la demande de l'inspecteur, l'exploitant lui fournit sans frais des prélèvements d'animaux, de viande, de produits carnés ou de toute matière utilisée en rapport avec un produit carné, notamment un ingrédient ou un additif pouvant être utilisé dans la préparation de celui-ci.

51. (1) Lorsqu'il considère que l'outillage, un ustensile ou une pièce est insalubre ou non conforme au présent règlement, l'inspecteur peut en ordonner la détention.

(2) Lorsque de l'outillage, un ustensile ou une pièce sont détenus en vertu du paragraphe (1), l'inspecteur y appose une étiquette de couleur jaune portant un numéro de série ainsi que les mots «NWT Held» et donne les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes afin qu'ils soient conformes au présent règlement.

(3) Une fois qu'il considère l'outillage, l'ustensile ou la pièce conforme au présent règlement, l'inspecteur retire l'étiquette portant les mots «NWT Held».

the words "NWT Held".

(4) Where any equipment, utensil or room is held under subsection (1), no person shall

- (a) remove the tag bearing the words "NWT Held"; or
- (b) use the equipment, utensil or room until the inspector has removed the tag.

INSPECTION SERVICE

52. Inspection services at an abattoir must be provided between the hours of 7 a.m. and 5 p.m. on days other than Saturdays and holidays.

53. (1) Every operator shall arrange the time of slaughter with the inspector assigned to the abattoir so that the inspector may make arrangements for the ante-mortem inspection of an animal, the post-mortem inspection of the carcass of an animal and the stamping with the inspection legend or labelling of the meat or meat products during the hours referred to in section 52.

- (2) Every operator shall
 - (a) make reasonable arrangements to expedite the ante-mortem inspection of an animal intended for slaughter; and
 - (b) conduct the slaughtering and dressing operations with reasonable speed in order to expedite the post-mortem inspection of the carcass of an animal.

54. An operator may make special arrangements

- (a) with the Manager where inspection service is required at a time other than during the hours referred to in section 52; or
- (b) with the inspector in a case of emergency.

55. The Manager may designate the hours of the day and the days of the week when an abattoir may carry out its slaughtering operation.

ANTE-MORTEM INSPECTION

56. No animal may be taken into the killing room of an abattoir unless the inspector has completed an ante-

(4) Lorsque de l'outillage, un ustensile ou une pièce sont détenus en vertu du paragraphe (1), il est interdit :

- a) d'enlever l'étiquette portant les mots «*NWT Held*»;
- b) d'utiliser l'outillage, l'ustensile ou la pièce jusqu'à ce que l'inspecteur ait enlevé l'étiquette.

INSPECTION

52. L'inspection d'un abattoir s'effectue tous les jours, à l'exclusion du samedi et des jours fériés, entre 7 h et 17 h.

53. (1) Chaque exploitant fixe l'heure de l'abattage avec l'inspecteur assigné à l'abattoir afin que celui-ci puisse effectuer, pendant les heures mentionnées à l'article 52, l'inspection ante mortem de l'animal, l'inspection post mortem de la carcasse ainsi que l'estampillage ou l'étiquetage de la viande ou du produit carné.

- (2) Chaque exploitant :
 - a) prend des dispositions raisonnables pour accélérer l'inspection ante mortem de l'animal destiné à l'abattage;
 - b) mène les opérations d'habillage et d'abattage à la vitesse qui facilite l'inspection post mortem de la carcasse de l'animal.

54. Chaque exploitant peut prendre les dispositions qu'il estime appropriées :

- a) avec le directeur, lorsqu'il y a lieu de procéder à l'inspection en dehors des heures mentionnées à l'article 52;
- b) avec l'inspecteur, dans le cas d'une urgence.

55. Le directeur peut fixer les heures de la journée et les journées de la semaine prévues pour l'abattage.

INSPECTION ANTE MORTEM

56. Aucun animal ne peut être apporté à la salle d'abattage à moins que l'inspecteur n'ait procédé à son

mortem inspection of the animal and has approved the animal for slaughter.

57. Where the inspector inspects an animal and finds or suspects that the animal is affected by any disease or condition that may require condemnation of the carcass or a part of the carcass on post-mortem inspection, the inspector shall direct that the animal be slaughtered as a held animal.

58. (1) Where the inspector inspects an animal that, in his or her opinion, is likely to respond to treatment, the inspector shall direct that the animal

- (a) be held or continue to be held, as the case may be;
- (b) be set apart for treatment by a veterinarian; or
- (c) be released to the owner.

(2) Where an animal has been set apart for treatment under subsection (1), a veterinarian may release the animal for slaughter at the expiration of the period of treatment if, in his or her opinion, the animal is fit for slaughter and all residues of drugs have disappeared from the animal.

59. Where the inspector finds that an animal is in an advanced state of pregnancy, he or she shall direct that the animal

- (a) be held; and
- (b) not be slaughtered until the expiration of at least ten days after parturition.

60. Where the inspector finds that an animal has an abnormal temperature, he or she shall direct that the animal be

- (a) treated in accordance with section 58;
- (b) slaughtered as a held animal; or
- (c) condemned.

61. Where, in the opinion of the inspector, an animal is in a moribund condition or the meat of an animal is, for any reason other than that the animal is in a moribund condition, not fit for human consumption, the inspector shall condemn the animal.

62. Where an inspector directs that an animal be held in an abattoir, the inspector shall

- (a) attach a tag bearing a serial number and the words "NWT Held" to the left ear of

inspection ante mortem et qu'il n'ait approuvé celui-ci pour l'abattage.

57. Lorsqu'il procède à l'inspection d'un animal et qu'il le trouve ou le soupçonne d'être atteint d'une maladie ou d'être dans un état qui puisse exiger la condamnation de la carcasse ou de l'une de ses parties lors de l'inspection post mortem, l'inspecteur ordonne l'abattage de l'animal à titre d'animal détenu.

58. (1) Lorsqu'il procède à l'inspection d'un animal qu'il estime susceptible de répondre à un traitement, l'inspecteur ordonne :

- a) soit la détention de l'animal ou le prolongement de sa détention, selon le cas;
- b) soit sa mise à l'écart, afin qu'un vétérinaire puisse le traiter;
- c) soit la restitution à son propriétaire.

(2) Lorsqu'un animal a été mis à l'écart pour un traitement en vertu du paragraphe (1), le vétérinaire peut, s'il estime que l'animal est propre à l'abattage et qu'il n'y a plus aucune trace de médicament dans son corps, libérer celui-ci pour l'abattage, une fois la période de traitement terminée.

59. Lorsqu'il trouve que l'animal est dans un état avancé de gestation, l'inspecteur ordonne :

- a) la détention de l'animal;
- b) la suspension de son abattage, jusqu'à l'expiration d'au moins dix jours suivant la mise bas.

60. Lorsqu'il trouve la température d'un animal anormale, l'inspecteur ordonne :

- a) le traitement de l'animal, effectué en conformité avec l'article 58;
- b) son abattage à titre d'animal détenu;
- c) sa condamnation.

61. Lorsqu'il estime qu'un animal est dans un état moribond ou que, pour toute autre raison, la viande d'un animal est impropre à l'alimentation humaine, l'inspecteur condamne l'animal.

62. Lorsqu'il ordonne la détention d'un animal dans un abattoir, l'inspecteur :

- a) appose, à l'oreille gauche de l'animal, une étiquette portant un numéro de série et les

the animal; and
(b) direct that the animal be removed to and detained in an area apart from the other animals.

63. Where an animal is to be slaughtered as a held animal, the inspector shall

- (a) direct that the animal be slaughtered in an area apart from the other animals; and
- (b) make a post-mortem inspection of the carcass of the slaughtered animal.

64. Where an animal is to be condemned for reasons other than those referred to in section 91, the inspector shall

- (a) attach a tag bearing a serial number and the words "NWT Condemned" to the right ear of the animal; and
- (b) direct that the animal be slaughtered and that the carcass
 - (i) be removed immediately to the storage room for condemned material,
 - (ii) be denatured by a method approved by the Manager, and
 - (iii) be disposed of in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

65. No person, unless authorized by the inspector, shall

- (a) place on or remove from an animal a tag bearing the words "NWT Held" or "NWT Condemned"; or
- (b) remove an animal that has been held or condemned by the inspector from the area designated by the inspector for the detention of the animal.

HUMANE SLAUGHTER

66. (1) No person, while conducting slaughter in an abattoir, shall inflict unnecessary pain or discomfort on any animal, either while it is being prepared for slaughter or while it is being slaughtered.

(2) No animal may be held in a pen in an abattoir without being provided with adequate feed, water and shelter.

- (3) No goad or electrical prod may be
 - (a) used on an obviously diseased or injured

mots «*NWT Held*»;
b) ordonne que l'animal soit retenu dans une aire séparée.

63. Lorsqu'un animal est abattu à titre d'animal détenu, l'inspecteur :

- a) ordonne que l'abattage s'effectue dans une aire séparée;
- b) procède à une inspection post mortem de la carcasse.

64. Lorsqu'il condamne un animal pour des motifs autres que ceux visés à l'article 91, l'inspecteur :

- a) appose, à l'oreille droite de l'animal, une étiquette portant un numéro de série et les mots «*NWT Condemned*»;
- b) ordonne l'abattage de celui-ci et, à la fois :
 - (i) le dépôt immédiat de sa carcasse dans la salle d'entreposage des produits condamnés,
 - (ii) sa dénaturation de la manière que le directeur approuve,
 - (iii) son élimination en conformité avec les alinéas 39a) à d).

65. À moins que l'inspecteur ne l'y autorise, il est interdit :

- a) d'apposer sur un animal l'étiquette portant les mots «*NWT Held*» ou «*NWT Condemned*» ou d'enlever celle-ci;
- b) de retirer l'animal détenu ou condamné par l'inspecteur de l'aire que ce dernier a désignée pour sa détention.

ABATTAGE SANS CRUAUTÉ

66. (1) Nul ne doit, lorsqu'il procède à l'abattage dans un abattoir, causer des souffrances ou des malaises inutiles à un animal lors de sa préparation pour l'abattage ou lors de celui-ci.

(2) L'animal détenu dans un enclos doit avoir accès à de l'eau potable, de la nourriture et un abri.

- (3) Aucun aiguillon, qu'il soit électrique ou non, ne peut être selon le cas :

- animal;
- (b) applied to the anal, genital or facial areas or to the udder of an animal; or
- (c) applied to any part or area of an animal in a manner or to an extent that causes it avoidable pain or distress.

67. (1) A pen for holding animals awaiting slaughter must have adequate ventilation and not be overcrowded.

(2) Ramps or inclines used for the movement of animals to slaughter must be constructed in such a manner as to provide safe ascent and descent and be maintained in such a manner as to provide good footing for the animals.

68. (1) No person shall use any equipment or instrument used to restrain, slaughter or render unconscious an animal unless the person, by reason of his or her competence and physical condition, is able to do so without subjecting the animal to avoidable pain or distress.

(2) No person shall use any equipment or instrument to restrain, slaughter or render unconscious any animal if the condition of the equipment or instrument, or the manner in which or the circumstances under which the equipment or instrument is used, might subject the animal to avoidable pain or distress.

69. No person shall slaughter an animal unless the animal

- (a) is adequately restrained and rendered unconscious in accordance with section 70
 - (i) immediately before slaughter, or
 - (ii) immediately before it is hung for the purpose of slaughter and the slaughter commences immediately; or
- (b) is adequately restrained and slaughtered in accordance with religious practice by means of a cut resulting in rapid, simultaneous and complete severance of the jugular veins and carotid arteries, in a manner that causes the animal to lose consciousness immediately.

70. Animals must be rendered unconscious

- (a) by delivering a blow to the head by means

- a) utilisé sur un animal visiblement malade ou blessé;
- b) appliqué sur les régions anales, génitales ou faciales ou sur le pis d'un animal;
- c) appliqué sur une partie ou une région de l'animal de manière à lui causer des souffrances inutiles.

67. (1) L'enclos qui sert à détenir les animaux avant leur abattage doit être suffisamment aéré et les animaux ne doivent pas y être à l'étroit.

(2) Les rampes et les pentes utilisées pour le déplacement des animaux vers l'abattage doit être construit et entretenu de manière à assurer une surface antidérapante lors de la montée et de la descente des animaux.

68. (1) Tout outillage ou matériel servant à la contention ou à l'abattage des animaux ou destiné à rendre ces derniers inconscients ne peut être utilisé que lorsque l'habileté et la condition physique de l'utilisateur lui permettent de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal.

(2) Tout outillage ou matériel servant à la contention ou à l'abattage des animaux ou destiné à rendre ces derniers inconscients ne peut être utilisé si l'état de l'outillage ou du matériel, ou le mode ou les circonstances d'utilisation de ceux-ci, exposent vraisemblablement l'animal à des souffrances inutiles.

69. Il est interdit d'abattre un animal sauf dans l'un des cas suivants :

- a) l'animal est immobilisé et rendu inconscient en conformité avec l'article 70 :
 - (i) soit immédiatement avant son abattage,
 - (ii) soit immédiatement avant d'être suspendu pour l'abattage, lequel a lieu sans délai;
- b) l'animal est immobilisé et abattu, conformément à une pratique religieuse, par le sectionnement rapide, complet et simultané des jugulaires et des carotides, de façon qu'il perde connaissance immédiatement.

70. Un animal doit être rendu inconscient selon l'une des méthodes suivantes :

- of a mechanical penetrating or non-penetrating device;
- (b) in the case of lambs or young calves, by manually delivering a blow to the head;
 - (c) by exposure to carbon dioxide gas in such a manner as to result in rapid unconsciousness; or
 - (d) by the application of an electric current to the head in such a manner as to result in rapid unconsciousness.

- a) par un coup sur la tête asséné au moyen d'un dispositif mécanique pénétrant ou non pénétrant;
- b) dans le cas des agneaux et des jeunes veaux, par un coup sur la tête asséné de façon manuelle;
- c) par exposition au dioxyde de carbone de façon qu'il perde rapidement connaissance;
- d) par l'application d'un courant électrique à la tête de façon qu'il perde rapidement connaissance.

POST-MORTEM INSPECTION

71. The inspector shall make a post-mortem inspection of the carcass of an animal immediately after slaughter.

72. The inspector shall,

- (a) if he or she approves a carcass for human consumption, stamp or label the dressed carcass with the inspection legend in accordance with sections 122 to 127;
- (b) if he or she finds grounds to detain a carcass or part or organ of an animal for inspection by or consultation with a veterinarian, direct that the carcass, part or organ be held, notify a veterinarian and provide the veterinarian with the following information:
 - (i) a description of the carcass,
 - (ii) the reason for which it is held,
 - (iii) the serial number of the tag bearing the words "NWT Held"; or
- (c) if in his or her opinion the carcass is not fit for human consumption, condemn the carcass and its blood, the part or organ, as the case may be.

73. Where a carcass, a part or an organ of an animal is to be held for further inspection, the inspector shall

- (a) firmly attach to the carcass, part or organ, a tag bearing a serial number and the words "NWT Held"; and
- (b) direct that the carcass, part or organ be removed to and detained in an area designated by the inspector.

74. Where a carcass, a part or organ of an animal is to be condemned for reasons other than those referred to in section 91, the inspector shall

- (a) firmly attach to the carcass, part or organ a tag bearing a serial number and the words "NWT Condemned"; and
- (b) direct that the carcass, part or organ be
 - (i) removed immediately to the storage room for condemned material,
 - (ii) denatured by a method approved by the Manager, and
 - (iii) disposed of in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

INSPECTION POST MORTEM

71. L'inspecteur procède à l'inspection post mortem de la carcasse de l'animal immédiatement après son abattage.

72. L'inspecteur :

- a) s'il approuve la carcasse pour l'alimentation humaine, marque ou étiquette la carcasse habillée de l'estampille d'inspection, conformément aux articles 122 à 127;
- b) s'il a des motifs pour détenir la carcasse, une partie ou un organe pour permettre l'inspection par un vétérinaire ou obtenir une consultation de ce dernier, ordonne la détention de la carcasse, la partie ou l'organe et avise le vétérinaire en lui fournissant les renseignements suivants :
 - (i) une description de la carcasse,
 - (ii) les motifs de sa détention,
 - (iii) le numéro de série de l'étiquette portant les mots «NWT Held»;
- c) s'il considère que la carcasse est impropre à l'alimentation humaine, condamne celle-ci en plus de son sang, de la partie ou de l'organe, selon le cas.

73. Lorsqu'il prévoit détenir la carcasse, une partie ou un organe pour réinspection, l'inspecteur :

- a) y attache fermement une étiquette portant un numéro de série et les mots «NWT Held»;
- b) en ordonne la détention dans l'aire que celui-ci désigne.

74. Lorsque, pour des motifs autres que ceux visés à l'article 91, il prévoit condamner la carcasse, une partie ou un organe, l'inspecteur :

- a) y attache fermement une étiquette portant un numéro de série et les mots «NWT Condemned»;
- b) en ordonne :
 - (i) le dépôt immédiat dans la salle d'entreposage des produits condamnés,
 - (ii) la dénaturation selon la méthode approuvée par le directeur,
 - (iii) l'élimination en conformité avec les alinéas 39a) à d).

75. Unless authorized by the inspector, no person shall
- (a) place on or remove from a carcass, a part or organ of an animal a tag bearing the words "NWT Held" or "NWT Condemned"; or
 - (b) remove a carcass, a part or an organ of an animal that is held or condemned from the area designated by the inspector for the detention of the carcass, part or organ.

76. The inspector may, at any time, reinspect meat that is stamped with the inspection legend or that is labelled.

77. A carcass that is approved for human consumption must be chilled immediately after inspection.

78. Except in the case of poultry, the sternum of each carcass must be split and the abdominal and thoracic viscera removed at the time of slaughter.

79. The head, tongue, tail, thymus gland, viscera, blood and other parts of a carcass that may be used in the preparation of food must be held in such manner as to preserve their identity with a carcass until the post-mortem inspection of the carcass is completed.

80. Hair, scurf, hoofs and claws must be removed from the carcasses of hogs.

81. The spermatoc cords must be removed from a hog carcass.

82. The pizzelle must be removed from every carcass.

83. Hypertrophied skin must be removed from a swine carcass and condemned.

84. The skin must be removed from a calf carcass that is infected with

- (a) the larvae of the *Hypoderma* sp.; or
- (b) mange, ringworm or any other skin disease of a like nature.

85. (1) Lactating mammary glands must be removed from a swine carcass without opening the milk ducts or sinuses.

(2) All mammary glands of swine that were,

75. À moins que l'inspecteur ne l'y autorise, il est interdit :

- a) d'apposer sur une carcasse, une partie ou un organe l'étiquette portant les mots «*NWT Held*» ou «*NWT Condemned*» ou d'enlever celle-ci;
- b) de retirer une carcasse, une partie ou un organe de l'aire désignée par l'inspecteur pour sa détention ou sa condamnation.

76. L'inspecteur peut à tout moment réinspecter la viande estampillée ou étiquetée.

77. La carcasse approuvée pour l'alimentation humaine doit être réfrigérée immédiatement après son inspection.

78. Sauf dans le cas de la volaille, le sternum de chaque carcasse doit être fendu et les viscères abdominaux et thoraciques retirés au moment de l'abattage.

79. La tête, la langue, la queue, le thymus, les viscères, le sang et les autres parties de la carcasse qui peuvent être utilisées dans la préparation d'aliments doivent être détenus de manière à permettre l'identification de la carcasse d'où ils proviennent, jusqu'à ce que l'inspection post mortem de la carcasse soit terminée.

80. Les poils, la squame, les sabots et les onglons doivent être retirés des carcasses de porc.

81. Les cordons spermatiques doivent être retirés des carcasses de porc.

82. Les verges doivent être retirées de chaque carcasse.

83. La peau hypertrophiée doit être retirée des carcasses de porc, et condamnée.

84. La peau doit être retirée de la carcasse de veau atteinte de l'une des maladies suivantes :

- a) la larve de l'hypoderme sp.;
- b) la gale, la dartre ou toute autre maladie cutanée de même nature.

85. (1) Les glandes mammaires des truies en lactation doivent être retirées des carcasses sans ouvrir les sinus ou les canaux galactophores.

(2) Les glandes mammaires des truies qui,

immediately before slaughter, lactating or have been active must be removed and condemned.

86. Hair, scurf, brains, eyes, eardrums, teeth and turbinate and ethmoid bones must be removed from heads that are intended for human consumption.

87. Parotid and other salivary glands must be removed from cheek meat that is intended for human consumption.

88. The larynx, epiglottis and tonsils must be removed from tongues intended for human consumption.

89. Hearts must be opened or inverted and washed before they are placed in refrigeration facilities or removed from an abattoir.

DISEASES AND CONDITIONS

90. Where any disease or condition is not dealt with in these regulations, the inspector shall deal with the disease or condition as he or she considers necessary or advisable.

91. Where on inspection the inspector suspects that an animal or carcass is affected with anthrax, brucellosis, tuberculosis, hog cholera, mange, vesicular exanthema of swine, sheep scab, rabies, scrapie or any other contagious or infectious disease designated under the *Health of Animals Act* (Canada), the inspector shall

- (a) hold the animal or carcass;
- (b) direct that the animal or carcass be removed to and detained in an area apart from other animals or carcasses; and
- (c) immediately notify the Manager and the closest veterinarian appointed as a veterinary inspector under the *Health of Animals Act* (Canada).

92. All determinations that may be made under sections 93 to 121 shall be made by an inspector.

93. An animal or a carcass affected with any of the following diseases or conditions must be condemned:

- (a) anaplasmosis;
- (b) anthrax;
- (c) brucellosis;

immédiatement avant l'abattage, sont en lactation ou l'on déjà été doivent être enlevées et condamnées.

86. Les poils, la squame, le cerveau, les yeux, la membrane tympanique, les dents, le cornet nasal et l'os ethmoïdale doivent être retirés des têtes destinées à l'alimentation humaine.

87. La parotide et les autres glandes salivaires doivent être retirées de la viande de bajoue destinée à l'alimentation humaine.

88. Le larynx, l'épiglotte et les amygdales doivent être retirées des langues destinées à l'alimentation humaine.

89. Le cœur doit être ouvert ou retourné et lavé avant d'être placé dans une pièce frigorifique ou d'être retiré de l'abattoir.

MALADIES ET ÉTAT DES ANIMAUX

90. Lorsque le nom d'une maladie ou d'un état ne figure pas dans les dispositions du présent règlement, l'inspecteur prend les mesures qu'il considère nécessaires et opportunes à l'égard de la maladie ou de l'état.

91. Si, au cours de l'inspection, il soupçonne un animal ou une carcasse d'être atteints de toute maladie contagieuse ou infectieuse désignée par la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), notamment la fièvre charbonneuse, la brucellose, la tuberculose, la peste porcine, la gale, l'exanthème vésiculaire du porc, la gale psoroptique, la rage ou la tremblante, l'inspecteur :

- a) détient l'animal ou la carcasse;
- b) ordonne que l'animal ou la carcasse soient retenus dans une aire séparée;
- c) avise immédiatement le directeur et le vétérinaire le plus proche nommé à titre d'inspecteur-vétérinaire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).

92. Seul l'inspecteur peut prendre les décisions prévues aux articles 93 à 121.

93. Doivent être condamnés l'animal ou la carcasse atteints de l'une ou l'autre des maladies suivantes ou de l'un ou l'autre des états suivants :

- a) anaplasmose;
- b) fièvre charbonneuse;

- (d) clostridial diseases;
- (e) hog cholera;
- (f) icterus with haematuria;
- (g) malignant catarrh;
- (h) piroplasmosis;
- (i) rabies;
- (j) septicemia;
- (k) tetanus;
- (l) toxemia;
- (m) tuberculosis;
- (n) uremia;
- (o) vesicular exanthema;
- (p) viral encephalomyelitis.

- c) brucellose;
- d) maladie clostridiale;
- e) peste porcine;
- f) ictère avec hématurie;
- g) catarrhe malin;
- h) piroplasmose;
- i) rage;
- j) septicémie;
- k) tétanos;
- l) toxémie;
- m) tuberculose;
- n) urémie;
- o) exanthème vésiculaire;
- p) encéphalo-myélite virale.

Emaciation, Immaturity, Parturition

94. (1) A carcass that is emaciated must be condemned if the emaciation is

- (a) distinct from mere leanness;
- (b) pathological and caused by primary or secondary starvation; and
- (c) characterized by
 - (i) atrophy and flabby conditions of the musculature,
 - (ii) the loss of intermuscular and internal fat resulting in its replacement by a yellow jelly-like substance, or
 - (iii) diminution of the size of the organs.

(2) A carcass must be condemned if the meat

- (a) has the appearance of being water-soaked;
- (b) is loose, flabby, tears easily and may be perforated with a finger;
- (c) is greyish red in colour;
- (d) lacks as a whole good muscular development, especially on the upper shank of the leg where edema is present between the muscles; or
- (e) contains tissue which later develops as the fat capsules of the kidneys and is edematous, dull yellow or greyish red, tough and intermixed with islands of fat.

(3) A carcass must be condemned where the animal has given birth within 10 days immediately preceding slaughter.

Émaciation, immaturité, mise bas

94. (1) Une carcasse émaciée doit être condamnée lorsque l'émaciation, à la fois :

- a) diffère d'une simple teneur en maigre;
- b) est pathologique et causée par une inanition primaire ou secondaire;
- c) se caractérise par :
 - (i) une atrophie et amorphie musculaires,
 - (ii) une perte de graisse intermusculaire et interne, laquelle est remplacée par une substance gélatineuse de couleur jaune,
 - (iii) une diminution de la taille des organes.

(2) Doit être condamnée la carcasse dont la viande :

- a) a une apparence aqueuse;
- b) est relâchée, amorphe, se déchire facilement et peut être perforée par un doigt;
- c) est de couleur rouge grisâtre;
- d) n'est pas généreuse, particulièrement dans la partie supérieure de la patte, où il y a présence d'œdème entre les muscles;
- e) contient des tissus qui se développent ultérieurement comme les cellules adipeuses du rein, est œdémateuse, d'une couleur jaune terne ou rouge grisâtre, est dure et entremêlée de plages adipeuses.

(3) Doit être condamnée la carcasse de l'animal qui a accouché dans les 10 jours précédant immédiatement l'abattage.

Abnormal Odours

95. (1) Where a carcass is affected with a pronounced abnormal dietary or metabolic odour, an inspector may condemn the carcass.

(2) Where a carcass is affected with pronounced medicinal, urine or sexual odour, the carcass must be condemned.

(3) A carcass that is mildly affected by an odour referred to in subsection (1) or (2) must be chilled and then re-examined by the inspector before he or she determines whether it should be approved for human consumption, held for further testing or condemned.

Abrasions, Bruises, Abscesses, Suppurating Sores and Adhesions

96. (1) Where a carcass is badly bruised or is extensively affected with abrasions, suppurating sores or visceral adhesions, the carcass must be condemned.

(2) Where there is no lymph gland involvement, but there are slight, well-limited abrasions, bruises, abscesses, suppurating sores or adhesions on any part of a carcass, other than the head, tongue and internal organs, only the affected tissue must be removed and condemned.

97. (1) Where lesions resulting from actinomycosis or actinobacillosis are generalized, the carcass must be condemned.

(2) Where lesions resulting from actinomycosis or actinobacillosis are uncomplicated and localized, only the affected parts of a carcass must be removed and condemned.

(3) Where only the head is affected by lesions resulting from actinomycosis or actinobacillosis, the head, including the tongue, must be condemned.

(4) Where the lesions resulting from actinomycosis or actinobacillosis are slight and confined to the tongue, only the tongue and corresponding lymph glands must be removed and condemned.

Odeurs anormales

95. (1) L'inspecteur peut condamner la carcasse qui dégage une odeur alimentaire ou métabolique qui est anormale et prononcée.

(2) La carcasse qui dégage une forte odeur médicinale, sexuelle ou urinaire doit être condamnée.

(3) La carcasse qui dégage faiblement les odeurs mentionnées aux paragraphes (1) ou (2) doit être réfrigérée, puis réexaminée par l'inspecteur avant que celui-ci décide d'approuver ou non la carcasse pour l'alimentation humaine, de la détenir pour examens supplémentaires ou de la condamner.

Exulcérations, contusions, abcès, lésions suppurantes et adhérences

96. (1) La carcasse sérieusement contusionnée ou infestée d'exulcérations, de lésions suppurantes ou d'adhérences viscérales doit être condamnée.

(2) Lorsqu'il n'y a pas atteinte des ganglions lymphatiques, mais que des plages peu nombreuses et bien définies d'exulcérations, de contusions, d'abcès, de lésions suppurantes ou d'adhérences apparaissent à quelques endroits sur la carcasse autres qu'à la tête, à la langue et aux organes internes, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés.

97. (1) La carcasse dont les lésions causées par l'actinomycose ou l'actinobacillose sont généralisées doit être condamnée.

(2) Lorsque les lésions causées par l'actinomycose ou l'actinobacillose sont non complexes et localisées, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés.

(3) Lorsque les lésions causées par l'actinomycose ou l'actinobacillose n'ont atteint que la tête, cette dernière, y compris la langue, doit être condamnée.

(4) Lorsque les lésions causées par l'actinomycose ou l'actinobacillose sont légères et se limitent à la langue, seuls la langue et les ganglions lymphatiques correspondants doivent être enlevés et condamnés.

Anemia

98. Where anemia is present in conjunction with another disease or condition for which no provision is made under these regulations, the inspector shall issue such direction with respect to the disposal of the carcass as he or she considers necessary or advisable.

Arthritis

99. (1) A carcass affected with arthritis must be condemned if the condition is

- (a) generalized and associated with systemic change; or
- (b) characterized by the presence of periarticular abscesses and manifesting suppurative lesions in more than one joint.

(2) Where arthritis is localized and is not associated with systemic change, the affected joint and corresponding lymph glands must be removed in a manner that will avoid contamination of the remainder of the carcass and condemned.

Brucellosis

100. Where the lesions resulting from brucellosis are generalized, the carcass must be condemned.

Caseous Lymphadenitis

101. (1) A carcass must be condemned where caseous lymphadenitis

- (a) is associated with emaciation or secondary change; or
- (b) is extensive, not confined to the seat of primary infection and more than one body gland is affected.

(2) Where caseous lymphadenitis is confined to one body gland, only the quarter of the carcass in which the gland is located must be removed and condemned.

Edema

102. (1) Where edema is generalized, the carcass must be condemned.

Anémie

98. Lorsqu'il y a présence à la fois d'anémie et d'une autre maladie ou d'un autre état pour lesquels le présent règlement n'a prévu aucune disposition, l'inspecteur donne les directives concernant l'élimination de la carcasse qu'il considère nécessaires ou opportunes.

Arthrite

99. (1) La carcasse atteinte d'arthrite doit être condamnée si son état :

- a) est généralisé et afférent à un changement systémique;
- b) se caractérise par la présence d'abcès périarticulaires et de lésions suppurantes dans plusieurs articulations.

(2) Lorsque l'arthrite est localisée et qu'elle n'est pas afférente à un changement systémique, l'articulation atteinte et les ganglions lymphatiques correspondants doivent être enlevés, de manière à prévenir la contamination du reste de la carcasse, et condamnés.

Brucellose

100. La carcasse dont les lésions provenant de la brucellose sont généralisées doit être condamnée.

Lymphadénite caséuse

101. (1) La carcasse atteinte de lymphadénite caséuse doit être condamnée si cette dernière, selon le cas :

- a) est afférente à une émaciation ou à un changement de nature secondaire;
- b) est extensive, ne se limite pas au foyer d'infection primaire et atteint plusieurs glandes.

(2) Lorsque la lymphadénite caséuse se limite à une glande, seul le quart de la carcasse dans lequel est située la glande doit être enlevé et condamné.

Oedème

102. (1) La carcasse atteinte d'oedème généralisé doit être condamnée.

(2) Where edema is slight and confined to the seat of origin, only the affected tissues must be removed and condemned and the remainder of the carcass, on reinspection after chilling for 12 hours, may be approved.

Inflammation

103. (1) Where the lungs, pleura, intestines, peritoneum, kidneys, uterus or meninges show active and extensive inflammation, the carcass must be condemned.

(2) Where chronic inflammation is characterized by fibrous tissue adhesions, only the affected part or organ must be removed and condemned.

(3) In cases of inflammation other than those referred to in subsections (1) and (2), the inspector may issue such direction with respect to the disposal of the carcass or any part of the carcass as he or she considers necessary or advisable.

Mastitis

104. (1) Where an udder is affected with mastitis and there is evidence of systemic change, the carcass must be condemned.

(2) Where an udder is affected with mastitis but there is no evidence of systemic change, only the udder must be removed and condemned.

Neoplasm

105. (1) A carcass must be condemned where any part or organ of a carcass is affected with a malignant tumour that

- (a) is extensive;
- (b) affects the muscles, skeleton or lymph glands; or
- (c) is accompanied by evidence of metastasis.

(2) Only the affected part or organ of a carcass must be removed and condemned where the part or organ is affected with a malignant tumour and

- (a) the tumour is primary;
- (b) there is no evidence of metastasis or interference with normal body functions; and

(2) Lorsque l'œdème est léger et qu'il se limite à son foyer primitif, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés, et le reste de la carcasse, une fois réfrigéré pendant 12 heures, peut être approuvé après réinspection.

Inflammation

103. (1) La carcasse qui présente une inflammation évolutive et extensive dans les poumons, la plèvre, les intestins, le péritoine, les reins, l'utérus ou les méninges doit être condamnée.

(2) Lorsqu'une inflammation chronique est caractérisée par une adhérence des tissus fibreux, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

(3) Dans les cas d'inflammation autres que ceux mentionnés aux paragraphes (1) et (2), l'inspecteur peut donner les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes à l'égard de l'élimination de la carcasse ou de l'une de ses parties.

Mammite

104. (1) La carcasse dont le pis est atteint de mammite et qui présente des signes de changement systémique doit être condamnée.

(2) Lorsque le pis est atteint de mammite mais qu'aucun signe de changement systémique n'est présent, seul le pis doit être enlevé et condamné.

Néoplasme

105. (1) Doit être condamnée la carcasse dont une partie ou un organe sont atteints d'une tumeur maligne qui, selon le cas :

- a) est extensive;
- b) atteint les muscles, le squelette ou les ganglions lymphatiques;
- c) présente des signes de métastases.

(2) Seuls la partie ou l'organe d'une carcasse atteints d'une tumeur maligne doivent être enlevés et condamnés, si, à la fois :

- a) la tumeur est primitive;
- b) il n'y a aucun signe de métastases ou d'interférence physiologique;
- c) il n'y a aucun changement secondaire.

(c) there is no secondary change.

(3) Where any part or organ of a carcass is affected with a benign tumour and the remainder of the carcass is not affected, only the affected part or organ must be removed and condemned.

Omphalophlebitis

106. (1) Where a carcass is affected with omphalophlebitis and there is evidence of metastatic involvement, the carcass must be condemned.

(2) Where there is no evidence of metastatic involvement in a carcass affected with omphalophlebitis, only the umbilical region must be removed and condemned.

Parasites, Tapeworm Cysts and Trichinosis Parasites

107. (1) Where a carcass shows evidence of infestation with parasites that are not transmissible to a human being and the parasites are found to be of such character and distribution that their removal and the removal of the lesions caused by them are impracticable, the carcass must be condemned.

(2) Where

- (a) any part or organ of a carcass shows numerous lesions caused by parasites and the character of the infestation of the part or organ is such that complete removal of the parasites and of the lesions caused by them is difficult to accomplish with certainty, or
- (b) the parasitic infestation renders the affected part or organ unfit for human consumption,

the affected part or organ must be removed and condemned.

(3) Where the infestation of a part or organ of a carcass is localized and is of such character that the parasites and the lesions caused by them may be readily removed, only the affected area of the part or organ must be removed and condemned.

Tapeworm Cysts

108. (1) In this section,

(3) Lorsqu'une partie ou un organe de la carcasse sont atteints d'une tumeur bénigne et que le reste de la carcasse n'est pas atteint, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

Omphalophlébite

106. (1) La carcasse atteinte d'omphalophlébite et qui présente des signes d'évolution métastatique doit être condamnée.

(2) Lorsqu'une carcasse atteinte d'omphalophlébite ne présente aucun signe d'évolution métastatique, seule la région ombilicale doit être enlevée et condamnée.

Parasites, kystes hydatiques, trichinose

107. (1) Lorsqu'une carcasse présente des signes d'infestation de parasites non transmissibles à l'être humain, et que ces parasites s'avèrent d'une virulence telle que leur ablation et celle des lésions qu'ils ont causées est impossible, la carcasse doit être condamnée.

(2) Doivent être enlevés et condamnés la partie ou l'organe de la carcasse, lorsque se présente l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) la partie ou l'organe présente de nombreuses lésions causées par les parasites et la virulence de l'infestation est telle qu'elle rend difficile l'ablation complète des parasites et des lésions que ceux-ci ont causées;
- b) l'infestation rend la partie ou l'organe affectés impropres à l'alimentation humaine.

(3) Lorsque l'infestation d'une partie ou d'un organe de la carcasse est localisée et que l'ablation des parasites et des lésions que ceux-ci ont causées peuvent s'effectuer facilement, seule la région atteinte de la partie ou de l'organe doit être enlevée et condamnée.

Kystes hydatiques

108. (1) Dans le présent article :

- (a) subsections (2), (3), (4) and (5) apply to cysticercosis in cattle;
- (b) subsections (6) and (7) apply to cysticercosis in sheep; and
- (c) subsection (8) applies to cysticercosis in swine.

(2) Where an infestation is excessive or the meat is watery or discoloured, the carcass must be condemned.

(3) For the purposes of subsection (2), an infestation is considered to be excessive where incisions in various parts of the musculature expose on most of the cut surface two or more cysts within an area having a diameter of approximately 10 cm.

(4) Where the infestation is limited to one dead and calcified cyst, the carcass may be approved after removal and condemnation of the cyst.

(5) Where the infestation is slight or moderate, as determined by a careful examination of the heart, muscles of mastication, diaphragm and its pillars, tongue and other parts of the carcass that are visible after dressing,

- (a) the cysts and surrounding tissues may be removed and condemned; and
- (b) before the carcass may be approved by the inspector it must be
 - (i) held continuously in cold storage at a temperature not exceeding -10° C for a period of not less than 20 days, or
 - (ii) treated by any other method approved by the Manager.

(6) Where the infestation is of such character and distribution that the complete removal of the cysts cannot be accomplished with certainty, the carcass must be condemned.

(7) Where the infestation is slight and all the cysts can be removed, the cysts and surrounding tissues must be removed and condemned and the carcass may subsequently be approved by the inspector.

(8) A carcass affected with cysticercus cellulosae must be condemned.

- a) les paragraphes (2), (3), (4) et (5) s'appliquent à la cysticercose du bovin;
- b) les paragraphes (6) et (7) s'appliquent à la cysticercose du mouton;
- c) le paragraphe (8) s'applique à la cysticercose du porc.

(2) La carcasse dont l'infestation est excessive ou dont la viande est aqueuse ou décolorée doit être condamnée.

(3) Pour l'application du paragraphe (2), une infestation est considérée excessive lorsque des incisions pratiquées dans diverses parties de la musculature démontre, sur la plupart de la surface de coupe, plus de deux kystes dans un diamètre d'environ 10 cm.

(4) Lorsque l'infestation se limite à un kyste nécrosé et calcifié, la carcasse peut être approuvée une fois le kyste enlevé et condamné.

(5) Lorsqu'un examen minutieux du coeur, des muscles masticateurs, du diaphragme et de ses piliers, de la langue et des autres parties visibles après l'habillage de la carcasse révèle que l'infestation est légère et modérée :

- a) les kystes et les tissus environnants peuvent être enlevés et condamnés;
- b) la carcasse, avant d'être approuvée par l'inspecteur :
 - (i) doit être gardée dans une pièce frigorifique à une température minimale de -10° C pendant une période d'au moins 20 jours,
 - (ii) doit être traitée de toute autre façon autorisée par le directeur.

(6) Lorsque l'infestation s'avère d'une telle virulence qu'elle rend difficile l'ablation complète des kystes, la carcasse doit être condamnée.

(7) Lorsque l'infestation est légère et que tous les kystes peuvent être enlevés, ces derniers ainsi que les tissus environnants doivent être enlevés et condamnés. L'inspecteur peut alors approuver la carcasse.

(8) La carcasse atteinte de ladrerie doit être condamnée.

Trichinosis

109. (1) Where the inspector has reason to believe that swine may be affected with trichinosis, the inspector shall

- (a) direct that the animals be slaughtered as held animals;
- (b) submit such specimens as are necessary for the purpose of an analysis to a laboratory designated by the Manager;
- (c) direct that the carcasses of the animals be held; and
- (d) issue such direction for the disposal of the animals as he or she considers necessary or advisable.

(2) Where a positive analysis of trichinosis is made under paragraph (1)(b), the inspector shall immediately notify the Manager and the closest veterinarian appointed as a veterinary inspector under the *Health of Animals Act* (Canada) and condemn the animals or carcasses, as the case may be.

Pneumonia

110. (1) Where lesions resulting from pneumonia are associated with systemic change, a carcass must be condemned.

(2) Where the lesions resulting from pneumonia are localized, only the affected part or organ of the carcass must be removed and condemned.

Pigmentation

111. (1) A liver that is affected extensively with carotenosis must be removed and condemned.

(2) Where

- (a) a carcass or part or organ of a carcass is affected with melanosis, porphyrid or ochronosis, and
- (b) the forms of pigmentation referred to in paragraph (a) cannot be completely removed,

the affected carcass must be condemned or the affected part or organ must be removed and condemned, as the case may be.

(3) Where xanthomatosis results in the extensive

Trichinose

109. (1) Lorsqu'il a des motifs de croire qu'un porc peut être atteint de trichinose, l'inspecteur :

- a) ordonne l'abattage de l'animal à titre d'animal détenu;
- b) soumet au laboratoire désigné par le directeur les prélèvements nécessaires aux fins d'une analyse;
- c) ordonne la détention de la carcasse;
- d) donne les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes relativement à son élimination.

(2) Lorsque le résultat de l'analyse de la trichinose effectuée en vertu de l'alinéa (1)b) est positif, l'inspecteur avise immédiatement le directeur et le vétérinaire le plus proche nommé à titre d'inspecteur-vétérinaire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada), et condamne l'animal ou la carcasse, selon le cas.

Pneumonie

110. (1) Lorsque des lésions provenant d'une pneumonie sont afférentes à un changement systémique, la carcasse doit être condamnée.

(2) Lorsque les lésions causées par la pneumonie sont localisées, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

Pigmentation

111. (1) Le foie sérieusement atteint de caroténémie doit être enlevé et condamné.

(2) Lorsqu'une carcasse, une partie ou un organe

sont atteints de mélanose, de porphyrie ou d'ochronose et que l'ablation complète de ces formes de pigmentation est impossible, la carcasse doit être condamnée et la partie ou l'organe atteints, enlevés et condamnés.

(3) Lorsque la xanthomatose provoque une

discolouration of the musculature, the carcass must be condemned.

(4) Where xanthomatosis is confined to a part or organ of a carcass, only the affected part or organ must be removed and condemned.

(5) A carcass must be condemned where the carcass shows

- (a) any degree of icterus with parenchymatous degeneration of organs; or
- (b) an intense yellow or greenish-yellow discolouration.

(6) Where a carcass shows a slight icteric-like discolouration that disappears on chilling, the carcass may be approved.

(7) For the purposes of subsection (6), the examination of the carcass must be made under natural light.

Pyelonephritis

112. (1) Where a carcass is affected with pyelonephritis and the condition is bilateral or associated with emaciation, the carcass must be condemned.

(2) Where a carcass is affected with pyelonephritis and the condition is not bilateral or is not associated with emaciation, only the kidneys and corresponding lymph glands must be removed and condemned.

Salmonellosis

113. (1) Where, on ante-mortem inspection, the inspector suspects that an animal is infected with salmonellosis, the inspector shall

- (a) direct that the animal be slaughtered as a held animal;
- (b) submit such specimens as are necessary for the purpose of analysis to a laboratory designated by the Manager;
- (c) direct that the carcass of the animal be held; and
- (d) issue such direction for the disposal of the carcass as he or she may consider necessary or advisable.

décoloration prononcée de la musculature, la carcasse doit être condamnée.

(4) Lorsque la xanthomatose se limite à une partie ou à un organe de la carcasse, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

(5) Doit être condamnée la carcasse qui présente les signes suivants :

- a) tout degré d'ictère, accompagné d'une dégénérescence parenchymateuse des organes;
- b) une décoloration prononcée vers le jaune ou le jaune-verdâtre.

(6) La carcasse qui présente des signes légers de décoloration, semblable à celle de l'ictère et qui disparaît lors de son refroidissement, peut être approuvée.

(7) Pour l'application du paragraphe (6), l'examen de la carcasse doit s'effectuer à la lumière du jour.

Pyelonephrite

112. (1) La carcasse atteinte de pyelonephrite et dont l'état est bilatéral ou afférent à une émaciation doit être condamnée.

(2) Lorsque la carcasse est atteinte de pyelonephrite et que son état n'est pas bilatéral ou afférent à une émaciation, seuls les reins et les ganglions lymphatiques correspondants doivent être enlevés et condamnés.

Salmonellose

113. (1) Lorsque, au cours d'une inspection ante mortem, il soupçonne un animal d'être atteint de salmonellose, l'inspecteur :

- a) ordonne l'abattage de l'animal à titre d'animal détenu;
- b) soumet au laboratoire désigné par le directeur les prélèvements nécessaires aux fins d'une analyse;
- c) ordonne la détention de la carcasse de l'animal;
- d) donne les directives qu'il considère nécessaires ou opportunes relativement à l'élimination de la carcasse.

(2) Where an analysis under paragraph (1)(b) shows that the salmonellosis is generalized, the carcass must be condemned but if the analysis shows that the salmonellosis is localized, only the affected part or organ must be removed and condemned.

Skin Diseases

114. (1) Where a carcass is affected with mange, scab, ringworm or any other skin disease of a similar nature that is in an advanced stage and shows emaciation, cachexia or extensive inflammation of the flesh, the carcass must be condemned.

(2) Where any disease referred to in subsection (1) is slight, only the affected parts of the carcass must be removed and condemned.

Swine Erysipelas

115. (1) A carcass must be condemned where

- (a) swine erysipelas is acute, generalized or accompanied by valvular endocarditis; or
- (b) a hog carcass is affected extensively with the diamond-skin form of erysipelas.

(2) Where the lesions resulting from swine erysipelas are localized or not associated with systemic change, only the affected parts of the carcass must be removed and condemned.

Telangiectasis

116. Livers affected with telangiectasis must be condemned.

Traumatic Pericarditis

117. (1) A carcass must be condemned where

- (a) traumatic pericarditis is acute or is associated with systemic change; or
- (b) the lesions resulting from traumatic pericarditis are diffuse and with or without pus.

(2) Where the lesions resulting from traumatic pericarditis are localized and if purulent, encapsulated, only the affected part or organ must be removed and condemned.

(2) Si l'analyse effectuée en vertu de l'alinéa (1)b révèle que la salmonellose est généralisée, la carcasse doit être condamnée; si elle démontre qu'elle est localisée, seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

Maladies cutanées

114. (1) La carcasse atteinte de gale, de dartre ou de toute autre maladie cutanée de nature semblable, dont le stade est avancé et qui se manifeste par de l'émaciation, de la cachexie ou une sérieuse inflammation de la chair, doit être condamnée.

(2) Lorsque le degré de toute maladie mentionnée au paragraphe (1) est léger, seules les parties atteintes de la carcasse doivent être enlevées et condamnées.

Rouget du porc

115. (1) La carcasse doit être condamnée lorsque :

- a) le rouget du porc est aigu, généralisé et accompagné d'endocardite valvulaire;
- b) la carcasse de porc est sérieusement atteinte de l'érysipèle de type rouget.

(2) Lorsque les lésions provenant du rouget du porc sont localisées ou qu'elles ne sont pas afférentes à un changement systémique, seules les parties atteintes de la carcasse doivent être enlevées et condamnées.

Télangiectasie

116. Le foie atteint de télangiectasie doit être condamné.

Péricardite post-traumatique

117. (1) Doit être condamnée la carcasse dont :

- a) la péricardite post-traumatique est aiguë ou afférente à un changement systémique;
- b) les lésions provenant de la péricardite post-traumatique sont diffuses et contiennent ou non du pus.

(2) Lorsque les lésions provenant de la péricardite post-traumatique sont localisées et encapsulées — lorsque suppurées — seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

Tuberculosis

118. (1) Where tuberculosis is extensive or is associated with emaciation, the carcass must be condemned.

(2) Where the lesions resulting from tuberculosis are

- (a) collectively small in extent,
- (b) either calcified or encapsulated, and
- (c) confined to
 - (i) the head and the corresponding lymph glands,
 - (ii) the abdominal cavity and the corresponding lymph glands, or
 - (iii) the thoracic cavity and the corresponding lymph glands,

the head, the contents of the abdominal cavity or the contents of the thoracic cavity, as the case may be, must be condemned.

Residues

119. (1) Where the inspector has reason to suspect that a carcass intended for human consumption contains or is contaminated with antibiotics or other chemical agents, the inspector shall

- (a) direct that the carcass be held; and
- (b) take such samples as he or she considers necessary to be submitted to a laboratory designated by the Manager.

(2) On receipt of the results of the laboratory examination, the inspector shall

- (a) condemn the carcass if any antibiotic or other chemical residue is found which may render the meat unfit for human consumption; or
- (b) approve the carcass for human consumption if no residue is found or the residue found is not sufficient to render the meat unfit for human consumption.

Miscellaneous

120. For the purposes of sections 97 and 118, the lesions are extensive or generalized where

- (a) they are present
 - (i) at the usual seats of primary infection and in the parts or organs

Tuberculose

118. (1) La carcasse atteinte de tuberculose sévère ou afférente à une émaciation doit être condamnée.

(2) La tête, le contenu de la cavité abdominale ou de la cavité thoracique, selon le cas, doivent être condamnés lorsque les lésions provenant de la tuberculose :

- a) sont peu étendues;
- b) sont calcifiées ou encapsulées;
- c) se limitent à la tête, à la cavité abdominale ou à la cavité thoracique, selon le cas, et aux ganglions lymphatiques correspondants.

Résidus

119. (1) Lorsqu'il a des motifs de croire qu'une carcasse destinée à l'alimentation humaine contient des antibiotiques ou autres agents chimiques, ou qu'elle est contaminée par ces derniers, l'inspecteur :

- a) ordonne la détention de la carcasse;
- b) effectue les prélèvements qu'il considère nécessaires aux fins d'une analyse dans le laboratoire désigné par le directeur.

(2) Sur réception des résultats de l'examen de laboratoire, l'inspecteur :

- a) condamne la carcasse, si la carcasse contient des antibiotiques ou autre résidu chimique pouvant rendre la viande impropre à l'alimentation humaine;
- b) approuve la carcasse pour l'alimentation humaine, si la carcasse ne contient aucun résidu chimique ou si la teneur de ce dernier est insuffisante pour rendre la viande impropre à l'alimentation humaine.

Divers

120. Pour l'application des articles 97 et 118, les lésions sont sévères et généralisées lorsque, selon le cas :

- a) celles-ci se retrouvent :
 - (i) soit dans les foyers usuels d'infection primaire et dans les

- of the carcass that may be reached by the organisms of tuberculosis, actinomycosis or actinobacillosis only when they are carried in the systemic circulation, or
- (ii) in the digestive or respiratory tracts, including the connected lymph glands, and in any two of the organs composed of the spleen, kidneys, uterus, udder, ovary, testicles, adrenal gland, brain, spinal cord or the membranes of any of them; or
- (b) numerous lesions of tuberculosis, actinomycosis or actinobacillosis are distributed uniformly throughout both lungs.

121. Where these regulations provide that a part or organ of a carcass must be removed and condemned, the remainder of the carcass may be approved for human consumption if it is otherwise fit for human consumption.

STAMPING AND LABELLING

122. (1) The form of inspection legend illustrated in Schedule B must be used for the stamping and labelling of meat and meat products at an abattoir.

(2) The plant number assigned by the Manager must be substituted for the numbers 000 in the inspection legend.

123. (1) No person shall apply the inspection legend to meat or a meat product unless the meat or meat product has been approved for human consumption.

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

(3) The inspection legend may only be applied at an abattoir.

124. (1) Subject to subsection (2), the inspector or a person authorized by the inspector shall stamp or label

parties ou les organes de la carcasse qui peuvent être atteints par les organismes de la tuberculose, de l'actinomycose ou de l'actinobacillose, seulement lorsque ces derniers sont véhiculés dans la circulation générale,

- (ii) soit dans les voies digestives ou respiratoires, y compris dans les ganglions lymphatiques correspondants, ainsi que dans deux organes, composés de la rate, des reins, de l'utérus, des mamelles, des ovaires, des testicules, des glandes surrénales, du cerveau, de la moelle épinière ou des membranes d'un de ces derniers;

- b) de nombreuses lésions de tuberculose, d'actinomycose ou d'actinobacillose sont réparties uniformément sur les deux poumons.

121. Lorsque le présent règlement prévoit l'ablation et la condamnation d'une partie ou d'un organe de la carcasse, le reste de la carcasse peut être approuvé si celle-ci est propre à l'alimentation humaine.

ESTAMPILLAGE ET ÉTIQUETAGE

122. (1) L'estampille servant à l'estampillage et à l'étiquetage de la viande et des produits carnés d'un abattoir doit être celle qui figure à l'annexe B.

(2) Le numéro d'usine assigné par le directeur doit remplacer les trois zéros figurant sur l'estampille d'inspection.

123. (1) Nul ne doit apposer l'estampille d'inspection sur la viande ou un produit carné qui ne sont pas approuvés pour l'alimentation humaine.

(2) Seuls l'inspecteur et la personne que celui-ci autorise peuvent apposer l'estampille d'inspection sur la viande ou le produit carné.

(3) L'estampille d'inspection ne peut être apposée qu'à l'abattoir.

124. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'inspecteur ou la personne que celui-ci autorise estampille ou

with the inspection legend every dressed carcass or a part or organ of an animal that has been approved for human consumption.

(2) Where it is impracticable to stamp the inspection legend directly on a carcass or a part or organ of an animal, the inspector or a person authorized by the inspector shall apply the inspection legend in one of the following ways:

- (a) to an attached metal wing or breast tag in the case of poultry;
- (b) to a printed sealed bag or to a label used in conjunction with a sealed bag;
- (c) in the case of a bulk container, to the container or to a label used in conjunction with the container or by using tamper-proof sealing tape;
- (d) to the immediate container of a prepackaged meat product or to a tag attached to a prepackaged meat product.

(3) No person other than an inspector or a person authorized by an inspector shall apply to meat or to a container of meat, any stamp, tag or label that is similar to the inspection legend set out in Schedule B or to any tag or label approved by the Manager.

(4) Letters or figures on any brand, stamp or device used by an operator for marking or labelling meat or a meat product with the inspection legend must be of a style and type to make a clear and legible impression.

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

126. If ink is used to mark meat or a meat product with the inspection legend, only edible ink may be used.

127. An operator shall provide to the Manager a sample of every stamp, label, tag, container, bag or package bearing the inspection legend to be used at the abattoir.

POULTRY

128. (1) An abattoir in which poultry is slaughtered must have adequate facilities for

étiquette, avec l'estampille d'inspection, chaque carcasse habillée, partie ou organe de l'animal approuvés pour l'alimentation humaine.

(2) Lorsqu'il est impossible d'apposer l'estampille d'inspection directement sur la carcasse, la partie ou l'organe, l'inspecteur ou la personne que celui-ci autorise appose l'estampille d'inspection de l'une ou l'autre des façons suivantes :

- a) sur un onglet métallique ou sur un médaillon de poitrine, dans le cas d'une volaille;
- b) sur un sac scellé et imprimé ou sur une étiquette utilisée avec un sac scellé;
- c) dans le cas d'un conteneur de vrac, sur le conteneur, sur l'étiquette utilisée avec le conteneur ou en utilisant un ruban de scellement inviolable;
- d) sur le conteneur immédiat d'un produit carné préemballé ou sur une étiquette fixée au produit préemballé.

(3) Seuls l'inspecteur et la personne que celui-ci autorise peuvent apposer, sur la viande ou un conteneur, une estampille ou étiquette semblable à celle qui figure à l'annexe B ou à celle approuvée par le directeur.

(4) Les lettres ou les chiffres sur les marques, estampilles ou appareils utilisés par l'exploitant pour l'estampillage ou l'étiquetage de la viande et des produits carnés doivent être conçus de façon à laisser une marque claire et lisible.

125. Chaque inspecteur a la garde des estampilles, des étiquettes et des conteneurs qui portent l'estampille d'inspection.

126. Seule l'encre comestible peut être utilisée pour apposer l'estampille d'inspection sur la viande ou le produit carné.

127. L'exploitant fournit au directeur un exemplaire de chaque estampille, étiquette, contenant, sac ou emballage qui portent l'estampille d'inspection et qui doivent être utilisés à l'abattoir.

VOLAILLE

128. (1) L'abattoir dans lequel est abattue la volaille doit disposer d'installations suffisantes pour :

- (a) receiving and holding live poultry;
- (b) slaughtering poultry and scalding carcasses;
- (c) plucking carcasses;
- (d) eviscerating carcasses and chilling dressed carcasses;
- (e) storing inedible offal, meat that is not intended for human consumption, condemned material and refuse;
- (f) storing dressed carcasses; and
- (g) cleaning and disinfecting live poultry containers.

(2) The rooms in the facilities referred to in subsection (1) must be in proper sequence for the slaughtering and eviscerating operations.

129. An abattoir in which poultry is slaughtered must be equipped with

- (a) scalding equipment of suitable metal construction in either tank or spray design with
 - (i) overflow outlets of sufficient size to prevent clogging, and
 - (ii) outlets discharging into or close to drains;
- (b) chilling vats or tanks which
 - (i) are of rust-resistant or other suitable material impervious to liquids,
 - (ii) are constructed with coved corners,
 - (iii) cause the eviscerated carcasses to be lowered to a temperature of 4° C, within one hour, and
 - (iv) are equipped with overflow outlets;
- (c) a refrigerated room for the holding of poultry carcasses at a temperature of not more than 4° C;
- (d) water spray washing equipment with sufficient water pressure to wash carcasses thoroughly;
- (e) containers of metal or other suitable material impervious to liquids and covered with insect-proof covers of the same construction, for handling or storing inedible offal, meat that is not intended for human consumption, condemned material and refuse;
- (f) a sterilizer;
- (g) holding batteries of metal or plastic construction with metal dropping pans

- a) recevoir et détenir la volaille vivante;
- b) abattre la volaille et échauder les carcasses;
- c) plumer les carcasses;
- d) éviscérer les carcasses et refroidir les carcasses habillées;
- e) entreposer les abats inestibles, la viande impropre à l'alimentation humaine, les produits condamnés et les ordures;
- f) entreposer les carcasses habillées;
- g) nettoyer et désinfecter les conteneurs de volaille vivante.

(2) Les pièces des installations visées au paragraphe (1) doivent être disposées dans l'ordre approprié pour les opérations d'abattage et d'éviscération.

129. Chaque abattoir doit disposer de l'outillage suivant :

- a) des bassins ou un système de vaporisation servant à l'échaudage, faits d'un métal durable, munis d'ouvertures de trop-plein suffisamment grandes pour empêcher le colmatage, et d'embouchures reliées aux bouches d'écoulement ou près de ces dernières;
- b) des cuves ou des bassins de refroidissement :
 - (i) inoxydables ou faits d'un autre matériau imperméable,
 - (ii) dont les coins sont concaves,
 - (iii) pouvant baisser la température des carcasses éviscérées à 4° C en une heure,
 - (iv) munis d'ouvertures de trop-plein;
- c) une pièce frigorifique, dont la température n'excède pas 4° C, pour la détention des carcasses de volaille;
- d) du matériel de lavage par pulvérisation d'eau, dont la pression est suffisamment forte pour permettre le lavage à grande eau des carcasses;
- e) des conteneurs métalliques ou faits d'un autre matériau durable et imperméable, munis de couvercles à l'épreuve des insectes, faits du même matériau, servant à la manutention et à l'entreposage des abats inestibles, de la viande non destinée à l'alimentation humaine, des produits condamnés et des ordures;

- designed to permit thorough cleaning;
- (h) ice shovels of smooth rust-resistant material;
- (i) conveyors of rust-resistant metal or other suitable material impervious to liquids, designed to permit thorough cleaning;
- (j) overhead conveyors constructed to prevent the accumulation of grease, oil and dirt on drop chains and shackles;
- (k) drop chains and shackles of rust-resistant material impervious to liquids;
- (l) inspection and eviscerating tables of rust-resistant material impervious to liquids, designed to permit thorough cleaning;
- (m) cutting tables which are rust-resistant and free of any crack or crevice; and
- (n) any other equipment that the Manager may require.

130. After plucking, evisceration, washing and removal of head and feet, a dressed carcass must be placed in a chilling vat of ice-water for a period of time not exceeding one hour or until the dressed carcass reaches a temperature of 4° C, whichever occurs first.

131. After cooling in the chilling vat, a dressed carcass must be removed to the cooler or refrigerated room and be allowed to drip until all excess water has drained.

132. After being allowed to drip, the poultry may be placed in plastic bags and removed to the sharp-freezer for storage, or it may be held in the cooler to await shipment.

133. After the inspection is completed, the inspector may authorize an employee of the abattoir to seal the bags with a tag bearing the inspection legend and plant number, or under the supervision of the inspector, the legend may be printed on the bags issued by the inspector.

ANTE-MORTEM INSPECTION OF POULTRY

- f) un stérilisateur;
- g) des cages de garde faites de métal ou de plastique, munies de bassins de déjections facilement nettoyables;
- h) des pelles à glace faites d'un matériau lisse et inoxydable;
- i) des convoyeurs en métal inoxydable ou faits d'un autre matériau durable et imperméable et facilement nettoyables;
- j) des convoyeurs aériens conçus de manière à empêcher l'accumulation de graisse, d'huile et de saleté sur les chaînes de descente et les étriers;
- k) des chaînes de descente et des étriers faits d'un matériau imperméable et inoxydable;
- l) des tables d'inspection et d'éviscération faites d'un matériau imperméable et inoxydable;
- m) des étals inoxydables et exempts de fissures et de crevasses;
- n) tout autre outillage que le directeur peut exiger.

130. Une fois plumée, éviscérée, lavée et la tête et les pattes enlevées, la carcasse habillée doit être placée dans une cuve de refroidissement à eau glacée pendant une période n'excédant pas une heure ou jusqu'à ce que la température de la carcasse habillée soit de 4° C, selon la première de ces éventualités.

131. Une fois le refroidissement effectué, la carcasse habillée doit être placée dans une pièce frigorifique ou dans une chambre froide afin de permettre à l'excédent d'eau de s'écouler.

132. Après son égouttage, la volaille peut être placée dans des sacs de plastique et entreposée dans un surgélateur ou gardée dans une pièce frigorifique jusqu'à son expédition.

133. Une fois l'inspection terminée, l'inspecteur peut autoriser un employé de l'abattoir à sceller les sacs avec une étiquette qui porte l'estampille d'inspection et le numéro d'usine. Alternativement, l'employé peut, sous la supervision de l'inspecteur, imprimer l'estampille sur les sacs que lui fournit l'inspecteur.

INSPECTION ANTE MORTEM DE LA VOLAILLE

134. Poultry that is brought into an abattoir for slaughter must be made available for ante-mortem inspection, evisceration and post-mortem inspection.

135. (1) Poultry must be assembled in the receiving and holding area of an abattoir for an ante-mortem inspection by the inspector.

(2) A bird may not be taken into the killing area of an abattoir unless the inspector has completed an ante-mortem inspection and approved the bird for slaughter.

(3) A bird that dies while being held at an abattoir must be disposed of in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

136. (1) The inspector shall condemn a bird where

- (a) the bird is in a moribund condition; or
- (b) for any other reason, the meat of the bird is not fit for human consumption.

(2) A bird that is condemned under subsection (1) must be marked as a condemned bird and killed apart from other birds.

(3) The carcass of a condemned bird must

- (a) be removed immediately to the storage room for condemned material;
- (b) be denatured by a method approved by the Manager; and
- (c) be disposed of in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

137. Where on ante-mortem inspection of a bird, an inspector finds or suspects that the bird is affected with any disease or condition that may require condemnation of the carcass or a part or organ on post-mortem inspection, he or she shall

- (a) mark the bird as a held bird and consult a veterinarian; or
- (b) with the agreement of the operator, mark the bird as a held bird and hold it apart from other birds for separate slaughter, evisceration and post-mortem inspection.

138. Where a bird is marked as a held or condemned bird, no person, unless otherwise authorized by an inspector, shall

- (a) remove the mark from the bird; or

134. La volaille apportée à l'abattoir doit pouvoir faire l'objet d'inspection ante mortem, d'éviscération et d'inspection post mortem par un inspecteur.

135. (1) La volaille doit être rassemblée dans l'aire de réception et de détention afin d'en permettre l'inspection ante mortem.

(2) Il est interdit d'apporter une volaille dans l'aire d'abattage à moins que l'inspecteur n'ait procédé à son inspection ante mortem et qu'il l'ait approuvée pour l'abattage.

(3) La volaille qui meurt à l'abattoir doit être éliminée en conformité avec les alinéas 39a) à d).

136. (1) L'inspecteur condamne la volaille qui est dans un état moribond ou dont la viande, pour tout autre motif, est impropre à la consommation humaine.

(2) La volaille condamnée en vertu du paragraphe (1) doit être marquée à ce titre et abattue séparément.

(3) La carcasse de la volaille condamnée doit être :

- a) immédiatement placée dans la salle d'entreposage des produits condamnés;
- b) dénaturée de la façon approuvée par le directeur;
- c) éliminée en conformité avec les alinéas 39a) à d).

137. Lorsqu'il procède à l'inspection d'une volaille et qu'il la trouve ou la soupçonne d'être atteinte d'une maladie ou d'être dans un état qui puisse exiger la condamnation de la carcasse ou de l'une de ses parties lors de l'inspection post mortem, l'inspecteur :

- a) marque la volaille à titre de volaille détenue et consulte un vétérinaire;
- b) avec l'autorisation de l'exploitant, marque la volaille à titre de volaille détenue et la garde séparément pour son abattage, son éviscération et son inspection post mortem.

138. À moins d'une autorisation contraire de l'inspecteur, lorsque la volaille est marquée à titre de volaille détenue ou condamnée, il est interdit :

- a) d'enlever l'estampille de la volaille;

- (b) remove the bird from the area designated by the inspector for the detention of the bird.

POST-MORTEM INSPECTION OF POULTRY

139. (1) An inspector shall, at the time of evisceration, make a post-mortem inspection of the carcass of every bird that is slaughtered at an abattoir.

(2) Every bird must be eviscerated in the presence of an inspector.

(3) Every carcass must be opened and eviscerated in such manner as to

- (a) preserve the identity of the viscera; and
- (b) expose the organs and body cavity for proper inspection.

(4) Oil sacs may be removed and condemned prior to inspection.

140. (1) On post-mortem inspection of the carcass of a bird, an inspector shall

- (a) approve the carcass, part or organ for human consumption;
- (b) mark the carcass as a held carcass for further inspection; or
- (c) mark the carcass or a part or organ of the carcass as a condemned carcass, part or organ and direct its disposal in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

(2) Where on post-mortem inspection of the carcass of a bird the inspector is of the opinion that the carcass or part or organ should be held for further inspection, he or she shall

- (a) mark the carcass, part or organ as a held carcass, part or organ, as the case may be, and consult a veterinarian; or
- (b) with the agreement of the operator, condemn the carcass, part or organ as the case may be, and direct its disposal in accordance with paragraphs 39(a) to (d).

141. Where the carcass of a bird or a part or organ of the carcass is marked as a held or condemned carcass, part or organ, no person, unless otherwise authorized

- b) de retirer la volaille de l'aire désignée par l'inspecteur pour sa détention.

INSPECTION POST MORTEM DE LA VOLAILLE

139. (1) Au moment de l'éviscération, l'inspecteur procède à une inspection post mortem de la carcasse de chaque volaille abattue à l'abattoir.

(2) Chaque volaille doit être éviscérée en présence de l'inspecteur.

(3) Chaque carcasse doit être ouverte et éviscérée de manière à :

- a) déterminer de quelle carcasse proviennent les viscères;
- b) exposer les organes et la cavité abdominale pour inspection.

(4) Les glandes uropgiennes peuvent être enlevées et condamnées avant l'inspection.

140. (1) Au cours de l'inspection post mortem de la carcasse d'une volaille, l'inspecteur :

- a) soit approuve pour l'alimentation humaine la carcasse, la partie ou l'organe;
- b) soit marque la carcasse à titre de carcasse détenue pour réinspection;
- c) soit marque, à titre de condamnés, la carcasse, la partie ou l'organe, et en ordonne l'élimination conformément aux alinéas 39a) à d).

(2) Lorsque, au cours de l'inspection post mortem de la carcasse d'une volaille, il estime que la carcasse, une partie ou un organe devraient être détenus pour réinspection, l'inspecteur :

- a) soit marque, à titre de détenus, la carcasse, la partie ou l'organe, selon le cas, et consulte un vétérinaire;
- b) soit, avec l'autorisation de l'exploitant, condamne la carcasse, la partie ou l'organe, selon le cas, et en ordonne l'élimination en conformité avec les alinéas 39a) à d).

141. À moins d'une autorisation contraire de l'inspecteur, lorsque sont marqués à titre de condamnés la carcasse, une partie ou un organe d'une volaille, il

by an inspector, shall

- (a) remove the mark from the carcass, part or organ; or
- (b) remove the carcass, part or organ from the area designated by the inspector for the detention of the carcass, part or organ.

DISEASES AND CONDITIONS OF POULTRY

142. Where any disease or condition affecting poultry is not dealt with under these regulations, the inspector shall deal with such disease or condition as he or she considers necessary or advisable.

143. Where, on inspection, an inspector suspects that a bird or carcass is affected with avian pneumoencephalitis, fowl pest or fowl typhoid, he or she shall

- (a) hold the bird or carcass;
- (b) direct that the bird or carcass be removed to and detained in an area apart from other birds or carcasses; and
- (c) immediately notify the Manager and closest veterinarian appointed as a veterinary inspector under the *Health of Animals Act* (Canada).

144. A bird or carcass affected with any of the following diseases or conditions must be condemned:

- (a) avian leukosis complex;
- (b) botulism;
- (c) erysipelothrix septicemia;
- (d) listerellosis;
- (e) ornithosis;
- (f) paratyphoid septicemia;
- (g) septicemia;
- (h) toxemia;
- (i) tuberculosis.

145. (1) Subject to subsection (2), a bird or carcass affected with any of the following diseases must be condemned:

- (a) avian pneumoencephalitis;
- (b) chronic respiratory disease;
- (c) coccidiosis;
- (d) enterohepatitis;
- (e) fowl cholera;
- (f) fowl pox;
- (g) fowl typhoid;

est interdit :

- a) d'enlever l'estampille de la carcasse, de la partie ou de l'organe;
- b) de retirer la carcasse, la partie ou l'organe de l'aire désignée par l'inspecteur pour sa détention.

MALADIES ET ÉTAT DE LA VOLAILLE

142. Lorsque des mesures à l'égard d'une maladie ou d'un état dont la volaille est atteinte ne sont pas prévues par les dispositions du présent règlement, l'inspecteur prend les mesures qu'il considère nécessaires et opportunes à l'égard de la maladie ou de l'état.

143. Si, au cours de l'inspection, il soupçonne une volaille ou une carcasse d'être atteinte de pneumoencéphalite ou de typhose aviaires, l'inspecteur :

- a) détient la volaille ou la carcasse;
- b) ordonne la détention de la volaille ou de la carcasse dans une aire séparée;
- c) avise immédiatement le directeur et le vétérinaire le plus proche nommé à titre d'inspecteur-vétérinaire en vertu de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).

144. Doit être condamnée la volaille ou la carcasse atteinte de l'une ou l'autre des maladies suivantes :

- a) complexe de leucoses aviaires;
- b) botulisme;
- c) erysipelothrix septicemia;
- d) listériellose;
- e) ornithose;
- f) septicémie paratyphoïde;
- g) septicémie;
- h) toxémie;
- i) tuberculose.

145. (1) Sous réserve du paragraphe (2), est condamnée la volaille ou la carcasse atteinte de l'une ou l'autre des maladies suivantes :

- a) pneumoencéphalite aviaire;
- b) maladie respiratoire chronique;
- c) coccidiose;
- d) entéro-hépatite;
- e) choléra aviaire;
- f) variole aviaire;
- g) typhose aviaire;

- (h) infectious bronchitis;
- (i) infectious coryza;
- (j) infectious laryngotracheitis;
- (k) mycotic infections;
- (l) pseudotuberculosis;
- (m) pullorum disease;
- (n) trichomoniasis.

(2) Where a carcass shows only localized lesions and no systemic change caused by any of the diseases mentioned in subsection (1), only the affected parts or organs must be removed and condemned.

Abrasions, Bruises, Abscesses, and Adhesions

146. (1) Where a carcass is badly bruised or is extensively affected with abrasions, abscesses or visceral adhesions, the carcass must be condemned.

(2) Where the abrasions, bruises, abscesses or visceral adhesions are slight and well limited, only the affected tissue must be removed and condemned.

Contamination

147. Where a carcass or a part or organ of a carcass is contaminated by oil, paint, poison, gas or other substance which renders the carcass, part or organ unfit for human consumption, the carcass must be condemned or the affected part or organ removed and condemned.

Emaciation

148. Where the emaciation is such as to render the meat unfit for human consumption, the carcass must be condemned.

Parasites

149. Except in the case of coccidiosis, enterohepatitis, and trichomoniasis, where a part or edible organ of a carcass shows evidence of infestation with parasites or lesions caused by parasites, the part or organ must be removed and condemned.

Urate Deposits

150. Where a carcass shows marked deposits of urates

- h) bronchite infectieuse;
- i) coryza infectieux;
- j) laryngotrachéite infectieuse;
- k) infections mycotiques;
- l) pseudotuberculose;
- m) pullorose;
- n) trichomonase.

(2) Lorsqu'une carcasse ne présente que des lésions localisées et qu'il n'y a aucun changement systémique provenant des maladies mentionnées au paragraphe (1), seuls la partie ou l'organe atteints doivent être enlevés et condamnés.

Exulcérations, contusions, abcès et adhérences

146. (1) La carcasse qui est sérieusement contusionnée ou infestée d'exulcérations, d'abcès ou d'adhérences viscérales doit être condamnée.

(2) Lorsque les plaques d'exulcérations, d'abcès ou d'adhérences viscérales sont peu nombreuses et bien définies, seuls les tissus atteints doivent être enlevés et condamnés.

Contamination

147. Lorsque la carcasse, une partie ou un organe sont contaminés par une substance qui rend ces derniers impropres à l'alimentation humaine, notamment l'huile, la peinture, un poison ou de l'essence, la carcasse doit être condamnée ou la partie ou l'organe atteints, enlevés et condamnés.

Émaciation

148. Lorsque l'émaciation est sérieuse au point de rendre la viande impropre à l'alimentation humaine, la carcasse doit être condamnée.

Parasites

149. Sauf dans les cas de coccidiose, d'entéro-hépatite et de trichomonase, la partie ou l'organe comestible d'une carcasse qui présente des signes d'infestation de parasites ou de lésions causées par ces derniers doivent être enlevés et condamnés.

Dépôts d'urate

150. La carcasse dont les organes et tissus présentent

in its organs or tissues, the carcass must be condemned.

151. (1) An inspector may at any time reinspect eviscerated poultry to which the inspection legend has been applied and may make a further determination under section 140 as he or she considers necessary or advisable.

(2) Notwithstanding subsection (1), where on reinspection eviscerated poultry shows putrefaction or decomposition, the poultry must be condemned.

(3) Notwithstanding subsection (1), where on reinspection eviscerated poultry shows post-mortem change that is superficial in nature, the poultry may be approved after the affected part is removed and condemned.

des dépôts considérables d'urate doit être condamnée.

151. (1) L'inspecteur peut à tout moment réinspecter la volaille éviscérée et marquée de l'estampille d'inspection, et prendre toute décision supplémentaire visée à l'article 140 qu'il considère nécessaire ou opportune.

(2) Malgré le paragraphe (1), la volaille éviscérée qui, lors d'une réinspection, présente des signes de putréfaction ou de décomposition doit être condamnée.

(3) Malgré le paragraphe (1), la volaille éviscérée qui, lors d'une réinspection, présente un changement post mortem de nature superficielle peut être approuvée une fois la partie atteinte enlevée et condamnée.

SCHEDULE A

(Section 10)

APPLICATION FOR APPROVAL TO OPERATE AN ABATTOIR

To the Manager, Meat Inspection Program
Department of Health and Social Services
Yellowknife, NWT

(name of applicant)

(address)

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

1. Name under which 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. Kind and number of animals expected to be slaughtered each week:

Hogs _____ Cattle _____ Poultry _____ Others _____

6. Days of the week on which the slaughtering operation is carried out_____

I attach a copy of the written approval of the Health Officer for the municipality in which the abattoir is located for the construction plans.

I undertake to furnish to the Manager details of any changes from the facts set out in this application within 10 days from the date on which the changes are made.

Dated at _____ on _____, 19__.

(month) (day)

(signature of applicant)

(title of official signing)

ANNEXE A
DEMANDE D'AUTORISATION D'EXPLOITATION D'UN ABATTOIR

(article 10)

À l'attention du directeur du programme d'inspection des viandes
Ministère de la Santé et des Services sociaux
Yellowknife (T.N.-O.)

(nom du demandeur)

(adresse)

demande l'autorisation d'exercer les activités d'exploitation d'un abattoir en vertu du *Règlement sur l'inspection des viandes* et, à l'appui de cette demande, fournit les renseignements suivants :

1. Nom sous lequel l'entreprise exerce ses activités : _____
2. Nom du propriétaire de l'abattoir : _____
(dans le cas d'une société en nom collectif, nom de tous les associés)
3. Adresse commerciale du demandeur : _____
4. Emplacement de l'abattoir : _____
5. Espèces et nombre prévus d'animaux abattus par semaine :
porcs ____ bovins ____ volaille ____ autres ____
6. Jours où a lieu l'abattage : _____

Je joins à cette demande une copie de l'approbation écrite des plans d'exécution par l'agent de la santé de la municipalité dans laquelle est situé l'abattoir.

Je m'engage à fournir au directeur les détails concernant tout changement dans les renseignements fournis dans la présente demande, dans les 10 jours suivant la date où ont lieu ces changements.

Fait à _____ le _____ 19 ____.
(jour) (mois)

(signature du demandeur)

(titre du fonctionnaire signataire)

FORM OF INSPECTION LEGEND

ESTAMPILLE D'INSPECTION



Printed by
Territorial Printer, Northwest Territories
Yellowknife, N.W.T./2004©

Imprimé par
l'imprimeur territorial, Territoires du Nord-Ouest
Yellowknife (T. N.-O.)/2004©
