

PUBLIC HEALTH ACT

MILK REGULATIONS

R.R.N.W.T. 1990,c.P-19

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

RÈGLEMENT SUR LE LAIT

R.R.T.N.-O. 1990, ch. P-19

INCLUDING AMENDMENTS MADE BY

R-013-2004

MODIFIÉ PAR

R-013-2004

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

MILK REGULATIONS

Interpretation

1. In these regulations,

"approved" means approved by a Health Officer; (*approuvé*)

"container" means any bottle, can, carton or other container used to contain milk for human consumption; (*contenant*)

"dairy" means any place where one or more cows or goats are kept and a part or all of the milk produced is sold, offered for sale or delivered for human consumption, and includes all buildings, yards or premises occupied or used in connection with the production of milk; (*laiterie*)

"homogenized milk" means milk which has been subjected to mechanical treatment that prevents the separation of fat; (*lait homogénéisé*)

"ice cream mix" means the combination of cream, milk or other milk products, with or without the addition of flavouring fruit, nuts or confections used for the making of ice cream; (*préparation pour crème glacée*)

"milk" means the natural lacteal secretion obtained from cows or goats, and includes reconstituted milk, cream, skim milk, milk fat and any other portion or product of milk; (*lait*)

"pasteurization" means the heating,

- (a) in the case of milk, either
 - (i) to a temperature of 63°C for 30 minutes and then cooling it to a temperature of 10°C or less, or
 - (ii) to a temperature of 72°C for 15 seconds and then cooling it to a temperature of 10°C or less, and
- (b) in the case of ice cream mix, to a temperature of not less than 69°C for 30 minutes or other approved holding period; (*pasteurisation*)

"pasteurization plant" means a plant in which milk is pasteurized, and includes every building, machine,

RÈGLEMENT SUR LE LAIT

Définitions

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

«approuvé» Approuvé par un agent de la santé. (*approved*)

«contenant» Bouteille, bidon, carton ou autre contenant utilisé pour le lait destiné à la consommation humaine. (*container*)

«crème de qualité inférieure» Désigne la crème dont la teneur en matière grasse est inférieure à 18 % mais supérieure à 9 %. (*substandard cream*)

«lait» Désigne la sécrétion mammaire naturelle de la vache ou de la chèvre; comprend le lait reconstitué, la crème, le lait écrémé, la matière grasse du lait et toute autre partie ou produit du lait. (*milk*)

«lait écrémé» Désigne du lait dont une partie de la matière grasse a été retirée afin d'en ramener la teneur à moins de 3,25 %. (*skim milk*)

«lait homogénéisé» Lait qui a été soumis à un traitement mécanique empêchant la dissociation de la matière grasse. (*homogenized milk*)

«lait reconstitué» Produit obtenu par le mélange des éléments constitutifs du lait à de l'eau. (*reconstituted milk*)

«laiterie» Tout local où l'on garde une ou plusieurs vaches ou chèvres, dont le lait, en partie ou en totalité, est vendu, mis en vente ou livré pour la consommation humaine; comprend tous les bâtiments, les cours ou les locaux occupés ou utilisés pour la production de lait. (*dairy*)

«pasteurisation» Désigne le traitement qui consiste :

- a) dans le cas du lait :
 - (i) ou bien à le porter à la température de 63 °C pendant 30 minutes, puis à le refroidir à une température de 10 °C ou moins,
 - (ii) ou bien à le porter à la température de

apparatus, piece of equipment and appurtenance employed in or necessary for the pasteurization, storing, cooling, processing, packaging or other handling of the milk in the plant and forming part of or connected with the plant, and where milk is pasteurized in a part of a plant the entire plant shall be deemed to be a pasteurization plant; (*usine de pasteurisation*)

"reconstituted milk" means a product resulting from the combining of milk constituents with water; (*lait reconstitué*)

"skim milk" means milk from which a portion of milk fat has been removed to reduce its milk fat content to less than 3.25%; (*lait écrémé*)

"substandard cream" means cream having a milk fat content of less than 18% but not less than 10%. (*crème de qualité inférieure*)

Sale of Milk

2. (1) No person shall sell, offer for sale or deliver milk for human consumption that

- (a) has not been pasteurized;
- (b) is stored at a temperature of more than 10°C;
- (c) is obtained from a cow
 - (i) within 15 days before and five days after calving, or
 - (ii) within 72 hours after a cow has been treated with an antibiotic or within 120 hours after the udder of a cow has been treated with 500,000 or more units or 500 mg or more of an antibiotic;
- (d) is obtained from a cow that has reacted to the tuberculin test or the test for infectious bovine abortion;
- (e) contains colouring matter, preservative or anything foreign to milk;
- (f) contains less than 8% solids other than milk fat;
- (g) is contaminated; or
- (h) is misbranded.

72 °C pendant 15 secondes, puis à le refroidir à une température de 10 °C ou moins;

- b) dans le cas de la préparation pour crème glacée, à la porter à une température d'au moins 69 °C pendant 30 minutes ou toute autre durée approuvée. (*pasteurization*)

«préparation pour crème glacée» Mélange de crème, de lait ou d'autres produits laitiers, avec ou sans ajout de fruits, de noix ou de confiseries, utilisé pour la confection de la crème glacée. (*ice cream mix*)

«usine de pasteurisation» Usine dans laquelle le lait est pasteurisé; comprend tout bâtiment, machine, appareil, équipement et accessoire faisant partie ou relié à cette usine et servant à la pasteurisation, à la conservation, au refroidissement, à la transformation, au conditionnement ou à toute autre opération appliquée au lait et, si le lait est pasteurisé dans une partie de l'usine, l'usine entière est considérée comme une usine de pasteurisation. (*pasteurization plant*)

Vente du lait

2. (1) Nul ne doit vendre, mettre en vente ou livrer du lait destiné à la consommation humaine :

- a) qui n'a pas été pasteurisé;
- b) qui est conservé à une température de plus de 10 °C;
- c) qui provient d'une vache :
 - (i) qui doit vêler dans les 15 jours suivants ou qui a vêlé dans les 5 jours précédents,
 - (ii) moins de 72 heures après qu'elle a été soignée aux antibiotiques ou moins de 120 heures après qu'elle a reçu 500 000 unités ou plus ou 500 mg ou plus d'antibiotiques pour traiter son pis;
- d) qui provient d'une vache dont la réaction au test à la tuberculine ou au test de dépistage de l'avortement épizootique a été positive;
- e) qui contient une matière colorante, un agent de conservation ou quelque autre matière étrangère au lait;
- f) qui contient moins de 8 % d'extraits secs autres que la matière grasse;
- g) qui est contaminé;
- h) qui est mal identifié.

(2) Paragraph (1)(a) does not apply to an owner of a public eating and drinking establishment who reconstitutes milk from milk powder for consumption on the premises or for take-out lunches.

3. No person shall sell, offer for sale or deliver ice cream that

- (a) is not made from pasteurized ice cream mix; and
- (b) contains less than 10% milk fat and 36% solids.

4. (1) Every container, other than a container used for shipping milk in bulk, shall be labelled in plainly legible characters of not less than 10 point type to designate the contents of the container.

(2) No person shall sell substandard cream or skim milk unless the milk fat content appears in plainly legible characters of not less than 10 point type on a label affixed to the container or on the bottle cap.

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

(4) Every container containing pasteurized milk shall have the identity of the pasteurization plant clearly labelled or marked on the container.

5. No milk shall be sold, offered for sale or delivered unless it is contained in approved containers.

6. (1) No person shall fill or refill any container with milk with intent to sell the milk unless the container is first cleaned and sterilized in an approved manner.

(2) All milk in storage shall be kept in an approved sanitary place.

7. No milk shall be dispensed at a public eating or drinking establishment unless it is dispensed in a manner approved by a Health Officer or in an approved container.

Standards and Testing

8. (1) Milk shall be deemed not to be pasteurized

(2) L'alinéa (1)a) ne s'applique pas au propriétaire d'un établissement de restauration ou d'un débit de boisson qui reconstitue le lait à partir de poudre de lait, pour la consommation sur place ou à l'extérieur.

3. Nul ne doit vendre, mettre en vente ou livrer de la crème glacée :

- a) qui n'est pas faite à partir d'une préparation pasteurisée pour crème glacée;
- b) qui contient moins de 10 % de matière grasse ou moins de 36 % d'extraits secs.

4. (1) Tout contenant, autre que les contenants utilisés pour l'expédition du lait en vrac, doit porter une étiquette indiquant le contenu en caractères bien lisibles d'au moins 10 points.

(2) Nul ne doit vendre de la crème de qualité inférieure ou du lait écrémé sans en indiquer la teneur en matière grasse en caractères bien lisibles d'au moins 10 points sur une étiquette apposée sur le contenant ou sur le bouchon de la bouteille.

(3) Le mot «pasteurisé» doit apparaître sur tous les bouchons de toutes les bouteilles ou sur les autres contenants de lait pasteurisé.

(4) Tout contenant de lait pasteurisé doit porter clairement le nom ou la marque de l'usine de pasteurisation.

5. Nul ne doit vendre, mettre en vente ou livrer du lait dans des contenants non approuvés.

6. (1) Nul ne doit remplir un contenant avec du lait destiné à la vente sans l'avoir préalablement nettoyé et stérilisé suivant une méthode approuvée, qu'il s'agisse d'un remplissage initial ou subséquent.

(2) Tout lait doit être entreposé dans un local salubre approuvé.

7. Le lait vendu dans un établissement de restauration ou un débit de boisson doit être servi d'une manière approuvée par un agent de la santé ou dans un contenant approuvé.

Normes et tests

8. (1) Le lait est réputé non pasteurisé, sauf si le

unless it has a negative reaction to a phosphatase test.

(2) Milk shall be deemed to be contaminated if, in a series of four separate samples taken on consecutive days

- (a) the standard plate count of the milk exceeds 100,000 for each ml in more than one sample in the series; or
- (b) where the milk is tested
 - (i) in solid media, the coliform count exceeds one for each ml,
 - (ii) in five fermentation tubes, each inoculated with 1 ml of milk, and the result expressed in terms of the number of positive tubes out of five, the number of positive tubes exceeds three, or
 - (iii) in liquid media, and the result expressed as the most probable number for each 100 ml, the most probable number for each 100 ml exceeds 100

in more than one sample in the series.

(3) Milk shall be deemed to be misbranded if, when offered for sale or sold for human consumption, the container is labelled or marked with any untrue or misleading name, device or statement, or if it is not labelled or marked in accordance with these regulations.

9. A Health Officer may procure samples of milk for analysis from any producer or from any person who buys or sells milk or offers it for sale for human consumption.

10. For the purposes of inspection and the enforcement of these regulations, a Health Officer may enter any premises, building, enclosure or other place where milk is produced, treated or sold for human consumption, and may stop and search any vehicle and open any container.

11. (1) A certificate of the findings of an analyst stating that he or she has examined a sample of milk submitted to him or her for analysis shall be received in evidence by any court of justice as, in the absence of evidence to the contrary, proof in a prosecution of a contravention of these regulations.

résultat est négatif au dosage de la phosphatase.

(2) Le lait est réputé contaminé si, dans une série de quatre échantillons distincts prélevés pendant quatre jours consécutifs :

- a) ou bien, le comptage sur plaque dépasse 100 000 par millilitre dans plus d'un échantillon;
 - b) ou bien, lorsque le lait est testé :
 - (i) en milieu solide, le nombre de coliformes est supérieur à un par millilitre,
 - (ii) dans cinq tubes de fermentation, dont chacun a été inoculé d'un millilitre de lait, le nombre de tubes positifs est supérieur à trois,
 - (iii) en milieu liquide et que les résultats sont exprimés sous la forme du nombre le plus probable par 100 millilitres, ce nombre est supérieur à 100,
- dans plus d'un échantillon de la série.

(3) Un contenant de lait est réputé mal marqué si, lorsqu'il est mis en vente ou vendu pour la consommation humaine, il est étiqueté ou marqué d'un nom, d'un emblème ou d'un énoncé faux ou trompeur, ou s'il n'est pas étiqueté ou marqué en conformité avec le présent règlement.

9. Un agent de la santé peut, aux fins d'analyse, prélever des échantillons de lait auprès de tout producteur ou de toute autre personne qui achète ou vend du lait ou le met en vente pour la consommation humaine.

10. Aux fins d'inspection et d'application du présent règlement, un agent de la santé peut entrer dans un local, un bâtiment, un abri ou tout autre lieu où du lait est produit, traité ou vendu pour la consommation humaine, et il peut arrêter et fouiller tout véhicule servant au transport du lait et ouvrir les contenants qui s'y trouvent.

11. (1) En cas de poursuites pour violation du présent règlement, le certificat dans lequel un analyste déclare avoir examiné un échantillon du lait qui lui a été soumis doit être admis comme preuve *prima facie* par toute cour de justice.

(2) In a prosecution of a contravention of these regulations, a document purporting to be the certificate of an analyst shall be received in evidence without proof of the official position of the analyst.

(3) For the purposes of this section, "analyst" means any person designated as an analyst by the Minister. R-013-2004,s.2.

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

Dairies

13. All milk drawn during milking shall be immediately removed to a sanitary milk house and cooled to a temperature of 10°C or less and held there until pasteurized.

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

15. Every barn shall

- (a) be constructed to give the maximum possible exposure to sunlight;
- (b) have floors of concrete or other impervious material laid not less than 150 mm above the ground and graded to drainage channels;
- (c) have at least 0.2 m² of window area for each cow;
- (d) have suitable inlet and outlet ventilators;
- (e) have a minimum air space for each animal of 11.3 m³ and a floor area of not less than 4.5 m² for each animal;
- (f) be kept clean; and
- (g) be whitewashed or painted once every year or more often if a Health Officer considers it necessary.

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

(2) En cas de poursuites pour violation du présent règlement, le document versé en preuve en tant que certificat d'analyste est admis à ce titre, sans confirmation du poste officiel de l'analyste.

(3) Aux fins du présent article, «analyste» signifie toute personne désignée comme telle par le ministre. R-013-2004, art. 2.

12. Lorsqu'un agent de la santé estime que du lait mis en vente est impropre à la consommation humaine ou présente un danger pour la santé publique, il peut, sans déposer de dénonciation ni obtenir de mandat, saisir le lait et son contenant et en disposer de la façon qu'il juge appropriée.

Laiteries

13. Dès qu'il est trait, le lait doit être transporté dans une laiterie salubre, puis refroidi à une température d'au plus 10 °C et conservé sur les lieux jusqu'à ce qu'il subisse la pasteurisation.

14. La traite doit se faire dans des conditions de propreté et de salubrité, et les méthodes utilisées doivent être approuvées par un agent de la santé.

15. Toute étable doit :

- a) être construite de façon à bénéficier du maximum d'ensoleillement;
- b) avoir un plancher en béton ou en tout autre matériau imperméable posé à au moins 150 mm au-dessus du niveau du sol et incliné vers des conduits de drainage;
- c) être munie de fenêtres, dans une proportion d'au moins 0,2 m² de fenêtre par animal;
- d) être équipée de ventilateurs d'aspiration et de refoulement;
- e) offrir un volume minimal d'air de 11,3 m³ par animal et une surface au sol de 4,5 m² par animal;
- f) être tenue propre;
- g) être blanchie à la chaux ou repeinte une fois l'an, ou plus souvent si un agent de la santé l'estime nécessaire.

16. (1) Toute étable à stabulation libre doit être construite et entretenue à la satisfaction d'un agent de la santé.

(2) The milking parlour shall be separated from a loafing area by a full partition and any doors required shall be close fitting.

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

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

- (2) The milk house shall
- (a) be screened against flies;
 - (b) be separate from or completely partitioned off from any stable and shall not open directly into any stable;
 - (c) have facilities for washing and sanitizing utensils and equipment; and
 - (d) have a suitably drained, watertight floor not less than 150 mm above ground level.

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

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

21. No pail or pit type closet or manure pile shall be located within 30 m of a milk house.

Pasteurization Plants

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

23. Every room in a pasteurization plant shall be adequately lighted and ventilated by natural or artificial means or both.

24. (1) The floors of every room in which milk is

(2) Le local de traite doit être séparé de l'étable par un mur plein, et ses portes doivent être bien ajustées.

17. Il est interdit de garder de la volaille ou des porcs dans une étable pour vaches laitières, et la présence de chevaux doit être approuvée par un agent de la santé.

18. (1) Toute ferme laitière doit comprendre une laiterie où le lait est filtré, refroidi, entreposé et mis dans des contenants.

- (2) La laiterie doit :
- a) être munie de moustiquaires;
 - b) être aménagée dans un bâtiment distinct de l'étable ou dans un local séparé n'ouvrant pas directement sur l'étable;
 - c) avoir des installations réservées au lavage et à la désinfection des ustensiles et de l'équipement;
 - d) avoir un plancher imperméable, convenablement drainé et situé à au moins 150 mm au-dessus du sol.

19. Tout contenant et équipement utilisé pour la production ou la manutention de lait doit être nettoyé et désinfecté à fond, à la satisfaction de l'agent de la santé et doit être maintenu en bon état.

20. La source d'approvisionnement en eau d'une laiterie doit être située et protégée à la satisfaction de l'agent de la santé.

21. Il est interdit d'aménager une fosse mobile, de creuser une fosse d'aisances ou d'entasser du fumier à moins de 30 m d'une laiterie.

Usines de pasteurisation

22. Toutes les ouvertures d'une usine de pasteurisation donnant sur l'extérieur doivent être munies de moustiquaires ou d'autres dispositifs efficaces contre les mouches, et, au besoin ou sur instruction d'un agent de la santé, il faut prendre toute autre mesure de protection contre les mouches.

23. Toutes les pièces d'une usine de pasteurisation doivent être adéquatement ventilées et éclairées, par des méthodes naturelles ou artificielles, ou par les deux.

24. (1) Le plancher de chaque pièce où le lait est

handled or stored shall be constructed of concrete, tile, brick or other good quality impervious material, and shall be smooth, readily cleansed and sloped to convenient outlet drains.

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

25. (1) Unless otherwise permitted by a Health Officer, a pasteurization plant shall have a separate room for

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

(2) Every pasteurizing or milk processing room shall have self-closing doors which do not open directly into any stable, garage, boiler room or living quarters.

26. Unless otherwise permitted by a Health Officer, only products of which milk is a substantial component shall be handled or processed in a pasteurization plant.

27. Unless otherwise permitted by a Health Officer, milk shall be processed in a room separate from that used for the manufacture of butter, cheese, ice cream or similar products.

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

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

30. The equipment and containers used in the handling, processing or storage of milk shall be of sufficient capacity for the maximum output of the plant and shall be constructed of such material, and kept in

manutentionné ou entreposé doit être fait de béton, de tuiles, de briques ou d'un autre matériau imperméable de bonne qualité, et la surface doit être lisse, facile à nettoyer et inclinée vers les conduits de drainage.

(2) Les murs et les plafonds des pièces où le lait est manutentionné ou entreposé doivent être lisses, en matériau imperméable et lavable, de couleur claire, et être tenus propres.

25. (1) Sauf autorisation contraire d'un agent de la santé, une usine de pasteurisation doit comprendre des pièces distinctes pour :

- a) la réception du lait et le lavage des bidons;
- b) la pasteurisation, le refroidissement et l'embouteillage;
- c) le nettoyage et l'entreposage des bouteilles.

(2) Chaque pièce réservée à la pasteurisation ou à la transformation du lait doit être équipée de portes à fermeture automatique ne donnant pas directement sur une étable, un garage, une chaufferie ou des locaux d'habitation.

26. Sauf autorisation d'un agent de la santé, seuls les produits dont le lait constitue un élément important peuvent être manutentionnés ou transformés dans une usine de pasteurisation.

27. Sauf autorisation d'un agent de la santé, le lait doit être transformé dans un local distinct de celui qui est utilisé pour la fabrication du beurre, du fromage, de la crème glacée ou de tout autre produit analogue.

28. Les déchets et les eaux usées provenant de l'exploitation d'une usine de pasteurisation ou d'installations d'entreposage du lait doivent être éliminés de façon hygiénique.

29. Il est interdit d'accumuler des déchets dans une usine de pasteurisation ou dans des installations d'entreposage du lait, sur les lieux mêmes ou à proximité de ceux-ci, sauf si les déchets sont déposés dans des contenants ou des récipients bien couverts.

30. L'équipement et les contenants servant à la manutention, à la transformation et à l'entreposage du lait doivent avoir une capacité correspondant au moins à la production maximale de l'usine; ils doivent de plus

such repair, that cleaning and disinfecting treatment will be effective at all times.

31. Corroded equipment or containers shall not be used in the handling, storage or processing of milk.

32. Milk-receiving vats shall be so placed and protected to prevent contamination of the milk, and pasteurizing vats shall be adequately insulated and have tightly fitting covers.

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

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

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

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

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

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

(5) Unless otherwise permitted by a Health Officer, bottles shall be filled the day they are sanitized.

35. (1) Milk or substandard cream if homogenized

être tenus en bon état et être fabriqués en un matériau permettant un nettoyage et une désinfection efficaces en tout temps.

31. Il est interdit d'utiliser de l'équipement ou des contenants corrodés pour manutentionner, transformer ou entreposer du lait.

32. Les cuves servant à recevoir le lait doivent être placées et protégées de façon à prévenir la contamination du lait, et les cuves de pasteurisation doivent être adéquatement isolées et être munies de couvercles bien ajustés.

33. (1) Tous les tuyaux et les raccords doivent être hygiéniques, et leur forme, leurs dimensions et le matériau dont ils sont fabriqués doivent les rendre faciles à nettoyer.

(2) La longueur de la tuyauterie doit être réduite au minimum et les mêmes pompes, tuyaux et autre équipement ne peuvent servir pour acheminer à la fois le lait pasteurisé et le lait non pasteurisé.

34. (1) Tous les appareils de pasteurisation, y compris les soupapes et les raccords, sauf les tuyaux qui se nettoient sur place, doivent être démontés chaque jour pour être nettoyés puis rangés à l'abri de la contamination.

(2) Tous les contenants, l'équipement, les tuyaux ou les soupapes utilisés pour la manutention du lait doivent être nettoyés et désinfectés à fond après chaque usage ou à tout le moins une fois par jour, et ils doivent être bien désinfectés à la vapeur ou selon une autre méthode, avant usage.

(3) L'utilisation de tuyaux et d'appareils qui se nettoient sur place doit être approuvée par un agent de la santé.

(4) Une fois lavés et désinfectés, les bouteilles, bidons et autres contenants réutilisables doivent être protégés de la contamination provenant des éclaboussures, des mouches ou de la poussière.

(5) Sauf autorisation contraire d'un agent de la santé, les bouteilles doivent être remplies le jour même où elles sont désinfectées.

35. (1) Le lait ou la crème de qualité inférieure qui sont

shall be pasteurized after homogenization.

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

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

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

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

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

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

38. (1) Indicating thermometers shall be of a type easily read and shall be accurate within 0.5°C.

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

- (a) for one revolution in 12 hours;
- (b) so that the smallest time scale division will not exceed 10 minutes; and
- (c) so that the scale divisions will read in degrees Celsius in the pasteurization range.

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

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

homogénéisés doivent ensuite être pasteurisés.

(2) Les homogénéisateurs doivent pouvoir être nettoyés facilement et de façon satisfaisante.

36. (1) Toutes les soupapes d'entrée et de sortie des cuves de pasteurisation doivent être à l'épreuve des fuites, et tous les raccords d'admission doivent être conçus et installés de façon à empêcher les fuites ou l'infiltration de lait non pasteurisé dans du lait pasteurisé ou dans une cuve de pasteurisation autre que celle qui est en voie de remplissage.

(2) Toutes les soupapes de sortie doivent avoir leur siège au niveau de la paroi interne de la cuve de pasteurisation ou être couplées si hermétiquement qu'aucune poche d'air froid ne puisse se former.

(3) Tous les tuyaux servant à amener le lait cru vers une cuve de pasteurisation doivent être débranchés avant la pasteurisation.

37. (1) Toutes les cuves de pasteurisation ainsi que les installations à débit continu doivent être équipées d'un thermomètre indicateur et d'un thermomètre enregistreur.

(2) Les thermomètres indicateurs et enregistreurs doivent être installés aussi près que possible l'un de l'autre.

38. (1) Les thermomètres indicateurs doivent se lire facilement et être précis à 0,5 °C près.

(2) Les thermomètres enregistreurs doivent se lire facilement et leurs graphiques doivent être gradués de telle sorte :

- a) qu'il y ait une révolution toutes les 12 heures;
- b) que la plus petite division de temps ne dépasse pas 10 minutes;
- c) que les divisions de la température de pasteurisation se lisent en degrés Celsius.

(3) Chaque graphique doit couvrir une période telle que le tracé demeure clair et qu'il n'y ait pas de superposition.

(4) La date de chaque opération de pasteurisation ainsi que le numéro de la cuve et le type de produit doivent être inscrits sur le graphique.

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

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

39. (1) The operation of the pasteurizing vat shall be such that variation in temperature between the hottest and coldest sections of the milk shall not exceed 1°C.

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

40. (1) The cover of the pasteurizing vat shall be kept closed during the holding period and until the milk is removed.

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

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

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

(3) Milk shall not be cooled in a pasteurizing vat to a temperature below 49°C.

42. (1) A surface cooler shall have

- (a) a drip deflector or other device to prevent water of condensation coming in contact with the milk or the cooling surfaces; and
- (b) an enclosing cover if so directed by a Health Officer.

(2) Regenerative or plate coolers shall be

(5) L'exploitant de l'usine doit apposer ses initiales sur chaque enregistrement quotidien.

(6) Chaque graphique doit être conservé pendant trois mois à compter de la date de sa production et être présenté sur demande à l'agent de la santé.

39. (1) Au cours de la pasteurisation, l'écart de température du lait entre les parties les plus chaudes et les plus froides ne doit pas dépasser 1 °C.

(2) Chaque jour, l'exploitant doit comparer et, au besoin, ramener la température du thermomètre enregistreur à la température du thermomètre indicateur.

40. (1) Le couvercle de la cuve de pasteurisation doit être maintenu fermé pendant toute la période de chambrage et jusqu'à ce que le lait soit transvasé.

(2) Si du lait passe accidentellement dans de l'équipement sans que le traitement approprié ait été donné, l'équipement doit être désinfecté avant d'être réutilisé.

41. (1) Il est interdit de filtrer le lait à l'aide d'un filtre en treillis métallique; le lait pasteurisé ne peut être filtré qu'au moyen de passoires en métal inoxydable.

(2) L'équipement de refroidissement du lait doit être d'une capacité suffisante et d'un type approprié pour assurer une baisse de température, et le lait soumis à la méthode de pasteurisation basse doit être refroidi dans l'heure qui suit la fin de la période de chambrage.

(3) La température de refroidissement du lait dans une cuve de pasteurisation ne doit pas être abaissée à moins de 49 °C.

42. (1) Un refroidisseur sur surface froide doit être muni :

- a) d'un déflecteur ou d'un autre dispositif qui empêche l'eau de condensation de venir en contact avec le lait ou les surfaces de refroidissement;
- b) d'un couvercle enveloppant, si un agent de la santé l'exige.

(2) Les refroidisseurs régénératifs ou à plaques

constructed and maintained to prevent mixing unpasteurized milk with pasteurized milk.

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

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

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

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

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

(2) Milk that is tainted, sour, unpalatable, dirty or otherwise unsatisfactory shall be rejected by the pasteurization plant.

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

47. Every pasteurizing and processing operation shall be under the direct supervision of a person having an adequate knowledge of the operation.

Sanitary Facilities

48. (1) Every dairy and pasteurization plant shall, to the satisfaction of a Health Officer, have

- (a) an adequate supply of wholesome water from an approved source;
- (b) an adequate number of toilets and urinals conveniently located and easily accessible, or, where no pressure water system is available, an adequate number

doivent être construits et entretenus de façon à empêcher le lait non pasteurisé de se mélanger au lait pasteurisé.

43. Tous les bidons ou autres contenants utilisés pour transporter le lait à l'usine de pasteurisation doivent être nettoyés et désinfectés à fond avant de quitter l'usine et ils ne doivent pas servir au transport du lait ou d'autres produits pasteurisés provenant de l'usine.

44. (1) Le lait pasteurisé doit être embouteillé et les contenants doivent être bouchés dans l'usine où s'est faite la pasteurisation.

(2) Tout le lait doit être embouteillé et tous les contenants doivent être bouchés par procédé mécanique seulement.

45. Toute usine de pasteurisation ou toute installation d'entreposage du lait doit avoir des chambres froides appropriées pour conserver le lait avant et après la transformation.

46. (1) Le lait livré à une usine de pasteurisation doit être propre, froid et de bonne qualité.

(2) Le lait qui est avarié, aigre, sale, qui a mauvais goût ou qui est insatisfaisant pour quelque autre raison ne doit pas être accepté par l'usine de pasteurisation.

(3) Le lait refusé peut être coloré au moyen d'un colorant alimentaire inoffensif, puis il doit être retourné à l'expéditeur ou détruit selon les directives de l'agent de la santé.

47. Les opérations de pasteurisation et de transformation doivent être effectuées sous la surveillance directe d'une personne qui possède les connaissances techniques nécessaires.

Installations sanitaires

48. (1) Toute usine de pasteurisation ou laiterie doit, à la satisfaction d'un agent de la santé, disposer :

- a) d'un approvisionnement adéquat en eau potable provenant d'une source approuvée;
- b) d'un nombre suffisant de toilettes et d'urinoirs bien situés et d'accès facile ou, s'il n'y a pas de système de distribution

of sanitary privies, chemical closets or other means for the disposal of human excreta, for the use of the operator and employees, and all toilet rooms shall have self-closing full-length doors; and

- (c) a sufficient number of garbage and refuse containers of water-tight construction made of non-absorbent material and provided with close-fitting covers.

(2) Hand-washing facilities provided shall consist of

- (a) a basin,
- (b) an adequate supply of water,
- (c) a constant supply of soap in a suitable container or dispenser, and
- (d) an adequate supply of disposable towels or separate clean towels for the use of each person using the hand-washing facilities,

and a single or roller type towel for common use is prohibited.

(3) No toilet room shall open directly into any room in which milk, milk equipment or containers are handled or stored.

Communicable Diseases

49. Where premises are quarantined for a communicable disease, a Medical Health Officer may, in his or her discretion, prohibit the exchange of tickets, money or empty bottles until the premises are free from infection.

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

- (a) before being employed, produce to his or her prospective employer a certificate stating that he or she has had an X-ray of his or her chest within the previous 60 days, and that there was no evidence of active disease;
- (b) have an X-ray of his or her chest at least once yearly and shall, on request by a Health Officer, produce a certificate to this effect stating that no evidence of active

d'eau, d'un nombre suffisant de toilettes extérieures, de toilettes chimiques ou d'autres moyens d'élimination des excréments humains, à l'usage de l'exploitant et des employés, et toutes les salles de toilette doivent être équipées de portes pleine hauteur à fermeture automatique;

- c) d'un nombre suffisant de poubelles et de contenants à déchets, étanches, en un matériau non absorbant et munis de couvercles bien ajustés.

(2) L'usage d'une serviette commune ou d'une serviette à rouleau est interdit dans les lavabos, qui doivent par ailleurs être pourvus :

- a) d'une cuvette;
- b) d'un approvisionnement en eau suffisant;
- c) d'un approvisionnement constant de savon dans un contenant ou un distributeur approprié;
- d) d'une provision suffisante d'essuie-mains jetables ou de serviettes individuelles propres pour tous les usagers des lavabos.

(3) Les salles de bain ne doivent communiquer directement avec aucun des locaux où le lait, l'équipement ou les contenants sont manutentionnés ou entreposés.

Maladies transmissibles

49. Lorsque les locaux sont interdits d'accès par les autorités en raison d'une maladie transmissible, le médecin-hygiéniste peut, à sa discrétion, y interdire l'échange de bons, d'argent ou de bouteilles vides tant que les locaux ne sont pas déclarés exempts d'infection.

50. (1) Une personne liée directement ou indirectement à la production ou à la manipulation du lait doit :

- a) avant d'être embauchée, fournir à son futur employeur un certificat attestant qu'elle a subi une radiographie thoracique dans les 60 jours précédents et que l'examen n'a révélé aucune maladie évolutive;
- b) subir une radiographie thoracique au moins une fois l'an et, à la demande d'un agent de la santé, produire un certificat

- disease has been found;
- (c) be clean in his or her habits;
- (d) wear clean washable outer garments while handling milk containers, utensils or other equipment;
- (e) be free from any communicable disease which may be spread through the medium of milk; and
- (f) submit to such examination and tests as a Medical Health Officer may require.

(2) No person with an infected cut or lesion on his or her hands or arms shall milk cows or handle milk.

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

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

Approvals and Closure

51. No person shall establish, construct, alter, enlarge or operate a dairy, milk plant, pasteurization plant or milk depot unless the written approval of a Medical Health Officer has been obtained.

52. When an initial application is made for approval in connection with any of the plants or operations mentioned in section 51, a copy of the plans and specifications of all buildings and equipment to be used in connection with the operation shall be submitted to a Medical Health Officer.

53. (1) On proof satisfactory to a Medical Health Officer that any of the plants or operations mentioned in section 51 are in compliance with these regulations, he or she may issue a certificate of approval for it.

- attestant ce fait et précisant qu'elle ne souffre d'aucune maladie évolutive;
- c) être propre;
- d) porter des vêtements propres et lavables lorsqu'elle manutentionne des contenants, des ustensiles ou d'autres pièces d'équipement servant pour le lait;
- e) être exempte de maladies transmissibles qui peuvent se transmettre par le lait;
- f) se soumettre à tout examen ou test exigé par un médecin-hygiéniste.

(2) Il est interdit à toute personne qui a des coupures ou des lésions infectées aux mains ou aux bras d'être employée à la traite des vaches ou de manipuler du lait.

(3) Il est interdit à toute personne connue pour être porteuse de bacilles de la fièvre typhoïde ou de la diphtérie ou qui souffre de maux de gorge ou de brucellose récurrente d'être employée à la production ou à la manipulation du lait.

(4) Il est interdit de vendre ou de livrer pour la consommation humaine du lait provenant de locaux fermés par les autorités ou de locaux où l'on constate ou soupçonne un cas de diphtérie, de streptococcie, de tuberculose, de dysenterie, de fièvre paratyphoïde ou typhoïde, et cette interdiction reste en vigueur jusqu'à ce qu'elle ait été levée par un médecin-hygiéniste.

Autorisations et fermeture

51. Il est interdit d'établir, de construire, de modifier, d'agrandir ou d'exploiter une laiterie, une usine de transformation du lait, une usine de pasteurisation ou une installation d'entreposage du lait sans l'autorisation écrite d'un médecin-hygiéniste.

52. La demande initiale d'autorisation adressée au médecin-hygiéniste et ayant trait à n'importe lequel des types d'usine ou d'opérations mentionnés à l'article 51 doit être accompagnée d'une copie des plans et devis de tous les bâtiments et de l'équipement servant aux opérations.

53. (1) Sur production d'une preuve satisfaisante confirmant que l'usine ou les opérations mentionnées à l'article 51 sont conformes au présent règlement, le médecin-hygiéniste peut délivrer un certificat d'autorisation.

(2) Every certificate of approval issued under subsection (1) shall expire on March 31 next following its issue, and on application by the operator, may be renewed by a Medical Health Officer if he or she is satisfied that the plant or operation has complied with these regulations.

(3) A Medical Health Officer may suspend or revoke any certificate of approval or refuse to issue a renewal of the certificate if he or she is satisfied that the plant or operation for which the certificate was issued does not comply with these regulations.

(4) A Medical Health Officer shall give notice in writing at least one week before such refusal, revocation or suspension to the owner or operator together with the reasons for such action in order to permit the owner or operator to show cause why such action should not be taken.

(5) If the owner or operator considers that the approval to operate has been refused, suspended or revoked unjustly, he or she may, within seven days of receipt of the refusal or the revocation or suspension order, appeal in writing to the Minister and the decision of the Minister shall be final. R-013-2004,s.3.

(2) Tout certificat délivré en vertu du paragraphe (1) expire le 31 mars suivant et, à la demande de l'exploitant, le médecin-hygiéniste peut le renouveler s'il est convaincu que l'usine ou les opérations sont conformes aux dispositions du présent règlement.

(3) Le médecin-hygiéniste peut suspendre ou annuler un certificat d'autorisation ou refuser d'accorder le renouvellement d'un certificat s'il est convaincu que l'usine ou les opérations visées par le certificat ne sont pas conformes aux dispositions du présent règlement.

(4) Au moins une semaine avant cette suspension, cette annulation ou ce refus, le médecin-hygiéniste doit en aviser par écrit le propriétaire ou l'exploitant et lui donner les motifs de sa décision pour lui permettre d'exposer les raisons pour lesquelles elle ne devrait pas être exécutée.

(5) Lorsqu'un propriétaire ou un exploitant considère que son certificat a été suspendu ou annulé ou que son renouvellement a été refusé injustement, il peut, dans les sept jours suivant la réception de l'avis de refus, d'annulation ou de suspension, en appeler par écrit auprès du ministre. La décision que prend le ministre est sans appel. R-013-2004, art. 3.

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©
