



The Ontario Gazette

La Gazette de l'Ontario

Vol. 146-45
Saturday, 9 November 2013

Toronto

ISSN 00302937
Le samedi 9 novembre 2013

Government Notices Respecting Corporations Avis du gouvernement relatifs aux compagnies

Notice of Default in Complying with the Corporations Tax Act Avis de non-observation de la Loi sur l'imposition des sociétés

The Director has been notified by the Minister of Finance that the following corporations are in default in complying with the *Corporations Tax Act*.

NOTICE IS HEREBY GIVEN under subsection 241(1) of the *Business Corporations Act*, that unless the corporations listed hereunder comply with the requirements of the *Corporations Tax Act* within 90 days of this notice, orders will be made dissolving the defaulting corporations. All enquiries concerning this notice are to be directed to Ministry of Finance, Corporations Tax, 33 King Street West, Oshawa, Ontario L1H 8H6.

Le ministre des Finances a informé le directeur que les sociétés suivantes n'avaient pas respecté la *Loi sur l'imposition des sociétés*.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, conformément au paragraphe 241(1) de la *Loi sur les sociétés par actions*, si les sociétés citées ci-dessous ne se conforment pas aux prescriptions énoncées par la *Loi sur l'imposition des sociétés* dans un délai de 90 jours suivant la réception du présent avis, lesdites sociétés se verront dissoutes par décision. Pour tout renseignement relatif au présent avis, veuillez vous adresser à l'Imposition des sociétés, ministère des Finances, 33, rue King ouest, Oshawa ON L1H 8H6.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
--	--

2013-11-09

AA&EG INCORPORATED	001709148
APM DIGITAL COMPUTERS INC.	001706622
APPLEWOOD WHOLESALE & LIQUIDATION LTD.	001638904
AUTOFORUM INC.	000882199
AUTOMATED FLUID POWER AND CONTROL INC.	000463048
BARNWELL TACK RECYCLING LTD.	001644810
BHG LENDING SOLUTIONS INC.	001696656
BLACKHAWK EXPRESS LTD.	001451658
BLAZE LANDSCAPING & CONTRACTING LIMITED	001095720
BLUE BAYOU LIFESTYLE CLOTHING INC.	001609192
BORDER CITY ROOF TRUSS LIMITED	001317486

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
BRYAN CONSTRUCTION INCORPORATED	000313296
BSR ENTERPRISES LEGAL AGENTS INC.	001702993
CHANTRY HOUSE INN LTD.	000588304
CKCM TRADING LTD.	002088673
CQS ELECTRICAL SERVICES LTD.	001618204
DIANE COUTURE HOLDINGS INC.	001593064
FONTESELVA DELAWARE KENT LIMITED	001235648
GA WAH SEAFOOD TRADING INC.	001086508
GRN INC.	002097661
HERITAGE PACIFIC STRATEGIC SOLUTIONS INC.	001702041
HERMES TECH. CORP.	001017712
HODGINS HOLDINGS INC.	002094061
ICHIBAN GROCERS INC.	001075668
IMAGE OPTICAL CANADA INC.	002106157
J & B MECHANICAL (1992) INC.	000977552
JAMES CORPORATION	001708201
JBT TRANS REFRIDGERATED INC.	001724487
JJ & N TRUCKING INC.	001645022
JOSHI HEALTHCARE INC.	002110240
JSJ TRUCKING LTD.	002130830
L & O MILLWORK LTD.	001427656
LAS VEGAS STRIP LTD.	001045524
LICKETY SPLITS INC.	001678886
LIGHT-EQ PROPERTIES INC.	002114605
LONDON DRYWALL SYSTEMS LTD.	000756976
M.SCHELLENBERG BUSINESS DEVELOPMENT INC.	001702971
MAIN STEM INVESTMENTS LIMITED	001705653
MATTHEW INVESTMENT CORPORATION	000839830
MIRAGE AUTO BODY INC.	001328766
MOTIONWARE INC.	001142760
NUENURGY SOURCES INC.	001706259
OLYMPIA & YORK DEVELOPMENTS LIMITED	001024812
ONTARIO SARRACINI TRAVEL SERVICE LIMITED	001244658
ONTARIO WIDE RECYCLING LTD.	002090654
PIFCO CANADA LIMITED	000902208
PLM CRANES LTD.	001575174
POWER CHEER LIMITED	002107848
R.E.M. COATINGS INC.	001417112
RAPID PALLET LTD.	001124711
REESE MANAGEMENT INC.	002102945

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
RENAISSANCE SYSTEMS CONSULTING INC.	000724936
TAYLORED MECHANICAL INC.	002109989
THE CHARACTER WAREHOUSE INC.	001279418
TRANSWAY HAULAGE LTD.	002113713
TRGV ENTERPRISES LTD.	001702039
TRI-AXLE TRANSPORT INC.	002076377
VAMA HOLDINGS INC.	002100185
VARSITY INVESTORS GROUP LTD.	002100257
VOTSIS FUR CO. LTD.	000893112
WELLINGTON RENAISSANCE GROUP LTD.	000949609
WONG WAI PING ENTERPRISE INC.	000646043
WYEBRIDGE COUNTRY STORE LTD.	000868596
XTR LOGISTICS LTD.	001538439
1006284 ONTARIO LIMITED	001006284
1017840 ONTARIO INC.	001017840
1024992 ONTARIO INC.	001024992
1100943 ONTARIO LTD.	001100943
1105167 ONTARIO LTD.	001105167
1150893 ONTARIO LIMITED	001150893
1187077 ONTARIO LIMITED	001187077
1199750 ONTARIO LIMITED	001199750
1279639 ONTARIO INC.	001279639
1316932 ONTARIO LTD.	001316932
1332990 ONTARIO LIMITED	001332990
1425252 ONTARIO LTD.	001425252
1433697 ONTARIO LIMITED	001433697
1446314 ONTARIO LIMITED	001446314
1451678 ONTARIO INC.	001451678
1493267 ONTARIO INC.	001493267
1617900 ONTARIO INC.	001617900
1630349 ONTARIO INC.	001630349
1648864 ONTARIO INC.	001648864
1674509 ONTARIO LIMITED	001674509
1675540 ONTARIO LTD.	001675540
1677975 ONTARIO INC.	001677975
1688715 ONTARIO INC.	001688715
1690502 ONTARIO INC.	001690502
1692039 ONTARIO LTD.	001692039
1695610 ONTARIO INC.	001695610
1696845 ONTARIO INC.	001696845
1698588 ONTARIO INC.	001698588
1704572 ONTARIO LTD.	001704572
1704991 ONTARIO LIMITED	001704991
1707128 ONTARIO LTD.	001707128
1708308 ONTARIO INC.	001708308
1709277 ONTARIO INC.	001709277
1737248 ONTARIO INC.	001737248
1746085 ONTARIO INC.	001746085
2038161 ONTARIO LIMITED	002038161
2043754 ONTARIO INC.	002043754
2080458 ONTARIO INC.	002080458
2094230 ONTARIO INC.	002094230
2096657 ONTARIO INC.	002096657
2099321 ONTARIO LTD.	002099321
2105477 ONTARIO INC.	002105477
2108543 ONTARIO INC.	002108543
2109078 ONTARIO INC.	002109078
2110174 ONTARIO INC.	002110174
2110576 ONTARIO INC.	002110576
2114055 ONTARIO INC.	002114055
2125346 ONTARIO LIMITED	002125346
2148593 ONTARIO LTD.	002148593
2149401 ONTARIO INC.	002149401
409127 ONTARIO LTD.	000409127
561640 ONTARIO LIMITED	000561640
930308 ONTARIO LTD.	000930308
963582 ONTARIO INC.	000963582

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
982466 ONTARIO INC.	000982466
986584 ONTARIO LTD.	000986584

KATHERINE M. MURRAY
Director, Ministry of Government Services
Directrice, Ministère des Services
gouvernementaux

(146-G520)

Cancellation of Certificate of Incorporation (Corporations Tax Act Defaulters) Annulation de certificat de constitution (Non-observation de la Loi sur l'imposition des sociétés)

NOTICE IS HEREBY GIVEN that, under subsection 241(4) of the *Business Corporations Act*, the Certificate of Incorporation of the corporations named hereunder have been cancelled by an Order for default in complying with the provisions of the *Corporations Tax Act*, and the said corporations have been dissolved on that date.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, conformément au paragraphe 241(4) de la *Loi sur les sociétés par actions*, le certificat de constitution de la société sous-nommé a été annulée par Ordre pour non-observation des dispositions de la *Loi sur l'imposition des sociétés* et que la dissolution de la société concernée prend effet à la date susmentionnée.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-14	
A.M. STAINED GLASS CREATIONS INC.	001099083
ALL MAKE HEAVY EQUIPMENT REPAIR LIMITED	001354505
ALLIED PALLET LTD.	001176796
AVANT CM CORPORATION	002111644
BELLA NOTTE RESTAURANT INC.	001520288
BESTELL GRAPHICS LTD.	001070942
BRAKEAWAY AUTO REPAIRS INC.	002004048
BUTLER EQUIPMENT CO. INC.	002003720
C M SHAW TRUCKING LTD.	002107607
C. WADLOW HOLDINGS INC.	002113846
CAFE CON LECHE RESTAURANTE BAR INC.	001310861
CUSTOM CONCRETE PRODUCTS LTD.	001468050
DIAL ONE CANADA (1989) INC.	000873416
DIETRICH'S AUTO GLASS LTD.	001445097
DOMINION CASTINGS LIMITED	001012775
EAGLE EMPLOYMENT AGENCY INC.	001536801
ELMGROVE INVESTMENTS INC.	001256455
ESCROW INTL CORP.	002108049
EXECUTAYNE MARKETING LIMITED	000704996
FOCUS NATIONAL LEASING INC.	001604728
FTF CARPENTRY INC.	002112716
GENISIS INTERNATIONAL INC.	001628770
GREENHORNS RESTAURANT INC.	001658254
INSPIRATION AUTOMOTIVE SERVICE CENTRE INC.	001223013
INSTATECH INC.	001738602
JDA MANAGEMENT SERVICES INC.	001524966
JET COPY CENTRES LTD.	000700044
JET PRINT INC.	000456146
JK BEVERAGE DISTRIBUTION LTD.	001700668
JOHN JANMAAT JR. SALES LTD.	001118977
JOLICOEUR HOLDINGS INC.	001369601
JUMP ONLINE INC.	001350447
KEY PROPERTY MANAGEMENT CORPORATION	000683020

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
LALI CARRIERS LTD.	002058545
LASER ON THERAPEUTICS INC.	002103158
MARKET EQUITIES LIMITED	002108895
MASS BANQUET HALLS INC.	001533274
MY STEEZ INC.	001581885
OUELLETTE AVENUE REST HOME INC.	000447615
PERFORMANCE CHIROPRACTIC & REHAB CENTRE INC.	002114228
PHILIP ANALYTICAL SERVICES INC.	001519325
QITAN INTERNATIONAL LTD.	001572822
QUEENSWAY CAFE INC.	001664541
R. M. ROEN INC.	001602765
RE-PAK INDUSTRIES INC.	001330347
RICH ALL INTERNATIONAL INC.	002102214
RISK PROTECTION MANAGEMENT INC.	001073146
ROYAL VIEW ELECTRONICS LTD.	000403634
SEAWAY TELECOMMUNICATIONS LTD.	000764777
SHELDRIK'S INC.	000555269
SILCO STAMP INCORPORATED	000647305
SILENZI FOODS INC.	002042001
SPEC-FAB INC.	000723957
SUPERITE MARKET (2005) LIMITED	001659520
SX INVESTCO INC.	001709586
TG WATER GROUP INC.	001565390
THE CURRYER LIMITED	002045352
TOPAZ SHOE MANUFACTURING LIMITED	000333853
UNITED AUTO TOUCH INC.	001751534
UNIVERSAL HOME IMPROVEMENTS LTD.	000866145
WAITE & ASSOCIATES INC.	000748932
WILDWOOD CARPENTRY LTD.	001379356
1027525 ONTARIO LIMITED	001027525
1051684 ONTARIO INC.	001051684
1183935 ONTARIO LIMITED	001183935
1217874 ONTARIO LTD.	001217874
1250257 ONTARIO INC.	001250257
1254198 ONTARIO INC.	001254198
1278202 ONTARIO INC.	001278202
1280723 ONTARIO INC.	001280723
1310006 ONTARIO LTD.	001310006
1336285 ONTARIO INC.	001336285
1339472 ONTARIO LTD.	001339472
1347859 ONTARIO LTD.	001347859
1371641 ONTARIO INC.	001371641
1421301 ONTARIO INC.	001421301
1465863 ONTARIO INC.	001465863
1476360 ONTARIO LTD.	001476360
1489849 ONTARIO LIMITED	001489849
1493031 ONTARIO INC.	001493031
1493862 ONTARIO LIMITED	001493862
1521928 ONTARIO LIMITED	001521928
1530474 ONTARIO INC.	001530474
1576532 ONTARIO LTD.	001576532
1584938 ONTARIO INC.	001584938
1590032 ONTARIO LIMITED	001590032
1622312 ONTARIO INC.	001622312
1628299 ONTARIO INC.	001628299
1673524 ONTARIO INC.	001673524
1685785 ONTARIO INC.	001685785
1687584 ONTARIO INC.	001687584
1691115 ONTARIO LTD.	001691115
1695272 ONTARIO LIMITED	001695272
1696689 ONTARIO LIMITED	001696689
1708315 ONTARIO LIMITED	001708315
1710925 ONTARIO INC.	001710925
1716380 ONTARIO LTD.	001716380
1725553 ONTARIO INC.	001725553
2057909 ONTARIO LTD.	002057909

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2088917 ONTARIO LIMITED	002088917
2096624 ONTARIO INC.	002096624
2103570 ONTARIO INC.	002103570
2104891 ONTARIO INC.	002104891
2105288 ONTARIO LTD.	002105288
2107325 ONTARIO LTD.	002107325
2111163 ONTARIO INC.	002111163
2112548 ONTARIO INC.	002112548
2158858 ONTARIO INC.	002158858
627300 ONTARIO LIMITED	000627300
674889 ONTARIO INC.	000674889
679505 ONTARIO INC.	000679505
9NINETY9 HOLDINGS INC.	002064993
924 DIXON ROAD INC.	001044336

KATHERINE M. MURRAY
Director, Ministry of Government Services
Directrice, Ministère des Services
gouvernementaux

(146-G521)

Certificate of Dissolution Certificat de dissolution

NOTICE IS HEREBY GIVEN that a certificate of dissolution under the *Business Corporations Act*, has been endorsed. The effective date of dissolution precedes the corporation listings.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, conformément à la *Loi sur les sociétés par actions*, un certificat de dissolution a été inscrit pour les compagnies suivantes : la date d'entrée en vigueur précède la liste des compagnies visées.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-07-18	
PYRAMIDS TRUCK AND AUTO SERVICES LTD.	002253997
2013-09-18	
2145559 ONTARIO LTD.	002145559
2013-09-20	
1679934 ONTARIO INC.	001679934
2013-09-27	
BILL WELLS ENTERPRISES LIMITED	000248634
D. MCQ. SHAVER BEEF BREEDING FARMS LIMITED	000068087
DRAWOODS CONSULTANTS LIMITED	000862751
JANJUA TRANSPORTATION LTD.	001534920
LASER KARE INC.	001475694
NORTH RIDGE WIND LTD.	000755824
OLD LESLIE HOLDINGS INC.	000012076
1072188 ONTARIO LTD.	001072188
1522812 ONTARIO LTD.	001522812
1628637 ONTARIO INC.	001628637
2204875 ONTARIO LTD.	002204875
240 DUNCAN MILL ROAD INC.	001726396
2013-10-01	
BARRA CON CONSTRUCTION LTD.	001430884
BROWEI CONSTRUCTION INC.	002297406
GENEIL ENTERPRISES LIMITED	000252067
GUARDERSON INTERNATIONAL INC.	002288848
INDMAR INVESTMENTS LIMITED	000480991
LONDON LEATHER HOUSE LIMITED	002213540
NOVERA PROTEIN (CANADA) INC.	002205740
VIVA WINDOW & DOOR SYSTEMS LTD.	001644690
1317994 ONTARIO LTD.	001317994

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
1533782 ONTARIO LIMITED	001533782
1626274 ONTARIO INC.	001626274
2262591 ONTARIO INC.	002262591
258362 FARMS LIMITED	000258362
2013-10-02	
AJAY STAFFING SOLUTION INC.	002145387
AMBASSADOR-MONDRIAN INC.	002134764
BEAR MOUNTAIN CONTRACTING LIMITED	001122798
BESTILE APPAREL INC.	001351872
CLARENDON PROJECTS LTD.	001619024
DECO STAINED GLASS LTD.	001088067
E & Y NAILS INC.	001619279
EAST MALL MATHESON PROPERTIES LIMITED	000718962
EPMAL HOLDINGS LTD.	001413072
H. MUELLER CONSULTING INC.	001384723
HILMA ENTERPRISES INC.	000701091
LISITSAS BROTHERS LIMITED	001124236
MIRETTI DCL LIMITED	001369812
MYRLO CORPORATION	000618723
OSHELL'S FOODMARKET INC.	000905731
PALAK TRANSPORT LTD.	002048597
PONTON BUILDERS LTD.	000741959
SPEEDY WORLDWIDE COURIER & LOGISTICS INC.	001820185
SV MEDIA INC.	001730870
THE MIRASOL GROUP INC.	001793600
TOP DT LTD.	001691043
UCPG EAST MARKET 3 INC.	001515989
URBAN CAPITAL (GEORGE) INC.	001515988
YING FONG CANADA TRADE LTD.	001053527
1105298 ONTARIO LIMITED	001105298
1118253 ONTARIO LIMITED	001118253
1262382 ONTARIO LIMITED	001262382
1349560 ONTARIO INC.	001349560
1351683 ONTARIO INC.	001351683
1351684 ONTARIO INC.	001351684
1434103 ONTARIO LIMITED	001434103
1563126 ONTARIO INC.	001563126
1601506 ONTARIO INC.	001601506
1629378 ONTARIO LIMITED	001629378
1731521 ONTARIO INCORPORATED	001731521
2117188 ONTARIO INC.	002117188
2120887 ONTARIO INC.	002120887
2166656 ONTARIO INC.	002166656
2205798 ONTARIO LIMITED	002205798
2218577 ONTARIO INC.	002218577
2310060 ONTARIO INC.	002310060
2311837 ONTARIO INC.	002311837
544718 ONTARIO LIMITED	000544718
568404 ONTARIO LIMITED	000568404
2013-10-03	
AK ACCOUNTANTS PROFESSIONAL CORPORATION	002352504
COLLATERAL MARKETING INC.	002306674
GALO GRANITE & TILE CO. INC.	002151663
NUFASHION CONCEPTS INC.	002129187
PROVIDENCE REAL PROPERTY INVESTMENT GROUP INC.	001736767
ROMA ELECTRIC LTD.	000888356
THE SWIM GYM INC.	000562141
1108507 ONTARIO LTD.	001108507
1502357 ONTARIO INC.	001502357
1615275 ONTARIO INC.	001615275
1762571 ONTARIO LTD.	001762571
2133301 ONTARIO INC.	002133301
2185716 ONTARIO INC.	002185716
2207787 ONTARIO CORP.	002207787
2213130 ONTARIO INC.	002213130
2228583 ONTARIO INC.	002228583

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2303363 ONTARIO INC.	002303363
95 OWEN PLACE INC.	001573387
2013-10-04	
ADD VALUE INCORPORATED	002040548
ALL SIDING INC.	001701254
BALL TRUCK PARTS LTD.	000560396
ERICKSON ELECTRIC INC.	001454430
F.B.N. SYSTEMS GROUP INC.	000946061
GEORGIAN REHABILITATION SOLUTIONS INC.	001246038
HONESTY SHIPPING (CANADA) LTD.	001438358
NICKEL CITY CONTRACTING LTD.	000920141
RUBICON SAFETY INC.	002341850
UNION-EN INC.	001334549
1110976 ONTARIO LIMITED	001110976
1127789 ONTARIO INC.	001127789
1174085 ONTARIO INC.	001174085
1226234 ONTARIO INC.	001226234
1552513 ONTARIO INC.	001552513
1615152 ONTARIO INC.	001615152
1738365 ONTARIO LIMITED	001738365
2166142 ONTARIO INC.	002166142
2013-10-05	
JOHN VELDPAUS ELECTRIC LTD.	000577888
1817653 ONTARIO INC.	001817653
2203846 ONTARIO INC.	002203846
2013-10-07	
B.N. SERVICES LTD.	001334183
BRANDOR HOMES INC.	001694253
CANADIAN DEMOLITION SERVICES INC.	002192804
CANDRAW CORPORATION	001555115
COWAN MINERALS LTD.	002098880
CSI CONSTRUCTION SERVICES INCORPORATED	002097480
DALCUN INVESTMENTS LIMITED	000523345
DJAVID COMPANI FOREIGN TRADE LTD.	000488480
DUKE'S CONTRACTING LIMITED	001290774
G.O.L.D. ADMINISTRATORS LTD.	001140210
G&J IANNICELLO CONSULTANTS INC.	002078256
GODERICH TOOL AND DIE LTD.	001487504
GROW RIGHT INC.	002357459
HAMMAC LTD.	001177609
HAWKESVILLE AUTO BODY LTD.	000403864
HUMBERSTONE FARMS LIMITED	000133738
IN-SYNC CONSUMER INSIGHT CORP.	001128853
LES MORLEY & SONS LIMITED	000215906
LIVING ON A RAINBOW INC.	001764375
M. T. T. INVESTMENTS LIMITED	000392365
MARIE BERNARD CONSULTING INC.	001804695
NAILS SECRET INC.	002333005
NORTHERN PIEZO DEVICES INC.	000907092
O.P.M. VENTURES INC.	000845750
PACIFIC RIM TOURS INC.	002056993
R.T. SARRAZIN CARTAGE LIMITED	000456687
RENEGADE MANAGEMENT INC.	001245181
SIMPLY HALAL PERSONAL CHEF & CATERER INC.	001800965
SMART CLEANERS AND DYERS LIMITED	000077593
THE AUCHTERMUCHTY GROUP LIMITED	001215531
THORNE PNEUMATIC SYSTEMS LIMITED	000245960
TOTO REHABILITATION CENTER INC.	001700548
W.G.V.S. ENTERPRISES LTD.	000071089
W.K. HUGHES ENTERPRISES INC.	000969237
1142009 ONTARIO INC.	001142009
1343918 ONTARIO INC.	001343918
1487469 ONTARIO INC.	001487469
1490673 ONTARIO INC.	001490673
1710152 ONTARIO LIMITED	001710152
1743530 ONTARIO INC.	001743530
2112983 ONTARIO CORP.	002112983

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2138316 ONTARIO INC.	002138316
2189497 ONTARIO INC.	002189497
2236187 ONTARIO INC.	002236187
2286217 ONTARIO INC.	002286217
2289109 ONTARIO INC.	002289109
5 STAR TECH INC.	002325753
582696 ONTARIO LIMITED	000582696
806595 ONTARIO LIMITED	000806595
883186 ONTARIO LIMITED	000883186
2013-10-08	
ALPHA & OMEGA SOLUTIONS INC.	001339742
ECOSOL SOLAR TECHNOLOGIES INC.	001172208
FIRST CHOICE PHYSICAL REHABILITATION LTD.	002242750
PELICAN TRANSPORT INC.	002183788
PM APPLIED CONSULTING INC.	002189656
RICHARD PAYNE & ASSOCIATES CONSULTING INC.	001418022
ROSEMOUNT DUFFERIN ACQUISITIONS INC.	001252495
RUM PLUM BAKERY & CAFE, INC.	001580884
SARAJAY CONSTRUCTION LTD.	000771514
UMBRELLA ASSET MANAGEMENT PROGRAM INC.	001375210
WARREN AUTOMOBILES INC.	000612757
1262641 ONTARIO INC.	001262641
1341509 ONTARIO INC.	001341509
1359995 ONTARIO INC.	001359995
1493903 ONTARIO INC.	001493903
2348745 ONTARIO INC.	002348745
2013-10-09	
APPOLO GARDEN SUPPLIES LTD.	001706024
ATOMSENSE INC.	001768348
BAVARIAN CLASSICS INC.	000865983
BEACON HEAD ENERGY LTD.	002182152
CHARMAC INVESTMENTS INC.	001750240
FONTAINE HOLDINGS LIMITED	001301399
GEOPOD ASSOCIATES INC.	000609119
GIBB LAM CONSULTING INC.	001208101
JODI INTERNATIONAL LTD.	001138485
KARS INC.	002084332
LEGACY ENTERTAINMENT INC.	001162731
LESMARK SERVICES LIMITED	001105849
LINDSAY DANIELS WOLF INC.	002131428
MIITOU INC.	002211720
ONE LOWELL ENTERPRISES INC.	002022149
RED CARAT INC.	002114475
ROTOGRAPH LIMITED	000363290
SB-AAA BEAUTY SERVICES INC.	002119524
SHUR-WAY CONTAINERS LTD.	000890143
SHUR-WAY INDUSTRIES CO. INC.	000890142
SYMBIOSAL CANADA INC.	002239950
WORKRIGHT INC.	000975134
1276353 ONTARIO LTD.	001276353
1363704 ONTARIO LIMITED	001363704
1411235 ONTARIO INC.	001411235
1420474 ONTARIO INC.	001420474
1451126 ONTARIO INC.	001451126
1589374 ONTARIO LTD.	001589374
1835959 ONTARIO LTD.	001835959
2073210 ONTARIO LIMITED	002073210
2114081 ONTARIO INC.	002114081
2177746 ONTARIO INC.	002177746
2257995 ONTARIO LIMITED	002257995
2281190 ONTARIO INC.	002281190
2281215 ONTARIO INC.	002281215
2291210 ONTARIO LIMITED	002291210
2304765 ONTARIO LIMITED	002304765
2327120 ONTARIO INC.	002327120
2364902 ONTARIO INC.	002364902
494571 ONTARIO INC.	000494571

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-10	
DENG & YANG LTD.	002294466
DINGA ENTERPRISES CORPORATION	002306531
IMPACT PROMOTIONAL PRODUCTS LTD.	001255570
ROSEMERIE RETIREMENT HOME INC.	002225398
TOMLINSON LEASING LTD.	000652972
2013-10-11	
BEGG FUELS LIMITED	000596766
THERMAL SCAN SOLUTIONS INC.	001887330
WORLD-WIDE CONTINENTAL TRAVEL INC.	000344080
2013-10-15	
AMBLESIDE CONTRACT FURNISHING INC.	001244158
SANMARK ENTERPRISES LTD.	000608986
SMART INDOOR SOLUTIONS LTD.	002317046
STAUFFERT DENTISTRY PROFESSIONAL CORPORATION	001631435
VALLEYVIEW ELECTRIC & COMMUNICATIONS INC.	001324089
909964 ONTARIO INC.	000909964
2013-10-16	
CEDAR PARK CONTRACTING LTD.	002038434
TECHNO-DYNAMIC RESOURCES INC.	001680234
1169904 ONTARIO LIMITED	001169904
1200498 ONTARIO LIMITED	001200498
1214362 ONTARIO INC.	001214362
1332734 ONTARIO INC.	001332734
1528435 ONTARIO INC.	001528435
1598361 ONTARIO INC.	001598361
2038832 ONTARIO LTD.	002038832
2134530 ONTARIO LIMITED	002134530
2272537 ONTARIO LTD.	002272537
2013-10-17	
A.T. & G. CORPORATION	001832901
ALAO ENTERPRISES INC.	002115068
ALLSAR HOLDINGS INC.	001252659
CRISGO HOLDINGS LTD.	000786671
DESC ENTERPRISES INC.	000786672
ECOTTAGECANADA LTD.	001582738
GRAVEL KING TRANSPORTATION INC.	001820793
GTO CARPENTRY INC.	002204079
P K WELDING & FABRICATORS LIMITED	000135513
SLOMOTION HOLDINGS INC.	001725077
T. LLOYD RESTAURANT CO. LTD.	001073655
1110522 ONTARIO LTD.	001110522
1242247 ONTARIO INC.	001242247
1269763 ONTARIO LTD.	001269763
1405187 ONTARIO INC.	001405187
1478734 ONTARIO INC.	001478734
1843049 ONTARIO INC.	001843049
2172454 ONTARIO INC.	002172454
2242237 ONTARIO INC.	002242237
502283 ONTARIO LIMITED	000502283
2013-10-18	
BRAVO 81 INC.	002151312
DICOMIT MANAGEMENT INC.	001142230
EXPERT RN'S INC.	001768228
GOLD DIAMOND CHINESE RESTAURANT INC.	002319310
GREENLANE ACQUISITION CORP.	001348298
NEW PROSPECT INVESTMENT INC.	002194948
REMOTESCAPE INC.	002185131
SAI SOFTWARE SOLUTIONS INC.	002171585
TRANMERE HOLDINGS LTD.	002164138
1255644 ONTARIO LTD.	001255644
1591471 ONTARIO INC.	001591471
1867999 ONTARIO LIMITED	001867999
2027344 ONTARIO LIMITED	002027344
2030227 ONTARIO INC.	002030227

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2118899 ONTARIO INC.	002118899
2126896 ONTARIO LIMITED	002126896
2197750 ONTARIO INC.	002197750
683469 ONTARIO LTD.	000683469
890082 ONTARIO INC.	000890082
985212 ONTARIO LIMITED	000985212
2013-10-21	
AYSEFCO INC.	000505890
C.L.J.S. HOLDINGS INC.	000995888
DAIGNEAULT & PANTON INC.	000416935
DICKSON'S JEWELLERS LIMITED	000257709
ENTERTAINMENT SUPPORT SERVICES INC.	001755840
G & R LAIDLER LOGGING INC.	000846044
HUSSAIN TRANSPORT INC.	002380625
INTEGRA CONSTRUCTION LIMITED	000897528
PALARIA CLOTHING INC.	001805703
PIONART DESIGN INC.	001785408
REYNOLDS INVESTMENTS 1997 INC.	001235806
RIVER COURTS INC.	001693870
SHIV VILLA LTD.	002205210
TEAM CHESS INC.	002085169
TECHNO METAL POST VAUGHN INC.	002359786
WELYKOCHY INVESTMENT CORPORATION	002095029
1185580 ONTARIO INC.	001185580
1231076 ONTARIO INC.	001231076
1473169 ONTARIO INC.	001473169
2165606 ONTARIO INC.	002165606
2212226 ONTARIO INC.	002212226
2217851 ONTARIO INC.	002217851
2244234 ONTARIO LTD.	002244234
2353074 ONTARIO INC.	002353074

2013-10-22

ALLAN H. KEARNS FINANCIAL INC.	001368739
BASIC LOCKSMITH SERVICE INC.	001873829
DANSCOT INC.	000881080
EASTERN SUN GROUP INC.	000951358
ELITE TAPERS LTD.	001779811
MARION L. WEBER ENTERPRISES INC.	001106312
MOUNTBLANC INVESTMENTS HOLDING CORP.	002165674
PRO-CARE WALK-IN MEDICAL INC.	001792817
R.G.S. MEDIA INC.	002096542
SWIFT-ALLIES INC.	001257145
THIEN PHAT RESTAURANT CORP.	002190004
UBICOR INC.	000869175
V & A'S JANITORIAL SERVICES INC.	001740375
VEITS GROUP CANADA LIMITED	002169025
1204022 ONTARIO INC.	001204022
1848211 ONTARIO INC.	001848211
2223441 ONTARIO INC.	002223441
2223444 ONTARIO INC.	002223444
299189 ONTARIO LTD.	000299189
500750 ONTARIO LIMITED	000500750
683139 ONTARIO LTD.	000683139

2013-10-23

A.S. INCORPORATED	001657732
BASE2 EBUSINESS SOLUTIONS INC.	002045402
BLAIR ROBERTSON PRODUCTIONS INC.	001217260
CAN-D ELECTRIFICATION SYSTEMS LTD.	000612686
FINE FOOD ON BAY INC.	001589025
JOCAR MASONRY LTD.	001520116
MEASUREMENT SCIENCES GROUP INC.	001851608
MONTESSI BINDERY SERVICES LTD.	001294779
NETWORK2TRAINING INC.	002219552
PANTALONE & SON GENERAL CONTRACTORS LTD.	000810671
PAULINWOOD CONSTRUCTION LTD.	001536369
PINE POINT MANAGEMENT GROUP INC.	001533716
SMART DESIGN (ONTARIO) LTD.	002099382

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
WILLMAX FINANCE LIMITED	000256841
1021146 ONTARIO INC.	001021146
1375410 ONTARIO LTD.	001375410
1453176 ONTARIO INC.	001453176
1582498 ONTARIO INC.	001582498
1644687 ONTARIO INC.	001644687
1706749 ONTARIO LTD.	001706749
1832799 ONTARIO INC.	001832799
2144677 ONTARIO INC.	002144677
2305954 ONTARIO INC.	002305954
615314 ONTARIO LIMITED	000615314
2013-10-24	
ANGEL CONSULTANT ASSOCIATES INCORPORATED	000359240
FRANZAIER CONSTRUCTION INC.	002289656
INDOOR JUNGLE CORPORATION	001795383
INNISFIL WIND POWER INC.	002095324
SCHNEIDER POWER CONSTRUCTION INC.	002214951
SCHNEIDER POWER SPRING BAY INC.	001711444
SCHNEIDER POWER VENTURES INC.	002166482
SCHNEIDER URBAN SOLAR INC.	001739907
SCHNEIDER WIND SERVICE GROUP INC.	001711462
TRIUMF REWARDS INC.	001870421
VAMPLEW ELECTRONICS LIMITED	000151220
1903494 ONTARIO LIMITED	001903494
2188304 ONTARIO INC.	002188304
615205 ONTARIO LIMITED	000615205
854581 ONTARIO LIMITED	000854581

KATHERINE M. MURRAY
Director, Ministry of Government Services
Directrice, Ministère des Services
gouvernementaux

(146-G522)

Notice of Default in Complying with the Corporations Information Act Avis de non-observation de la Loi sur les renseignements exigés des personnes morales

NOTICE IS HEREBY GIVEN under subsection 241(3) of the *Business Corporations Act* that unless the corporations listed hereunder comply with the filing requirements under the *Corporations Information Act* within 90 days of this notice orders dissolving the corporation(s) will be issued. The effective date precedes the corporation listings.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, conformément au paragraphe 241(3) de la *Loi sur les sociétés par actions*, si les sociétés mentionnées ci-dessous ne se conforment pas aux exigences de dépôt requises par la *Loi sur les renseignements exigés des personnes morales* dans un délai de 90 jours suivant la réception du présent avis, des ordonnances de dissolution seront délivrées contre lesdites sociétés. La date d'entrée en vigueur précède la liste des sociétés visées.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-29	
A.A.A. SUNLIGHT PRINTING INC.	1127916
CONCORDIA-JULIA INVESTMENTS INC.	1314565

KATHERINE M. MURRAY
Director/Directrice

(146-G523)

**Cancellation of Certificate of Incorporation
(Business Corporations Act)
Annulation de certificat de
constitution en personne morale
(Loi sur les sociétés par actions)**

NOTICE IS HEREBY GIVEN that by orders under subsection 241(4) of the *Business Corporation Act*, the certificates of incorporation set out hereunder have been cancelled and corporation(s) have been dissolved. The effective date of cancellation precedes the corporation listing.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, conformément au paragraphe 241(4) de la *Loi sur les sociétés par actions*, les certificats présentés ci-dessous ont été annulés et les sociétés ont été dissoutes. La dénomination sociale des sociétés concernées est précédée de la date de prise d'effet de l'annulation.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-30	
1315915 ONTARIO LIMITED	1315915
1611366 ONTARIO INC.	1611366

KATHERINE M. MURRAY
Director/Directrice

(146-G524)

**Cancellation for Cause
(Business Corporations Act)
Annulation à juste titre
(Loi sur les sociétés par actions)**

NOTICE IS HEREBY GIVEN that by orders under section 240 of the *Business Corporation Act*, the certificates set out hereunder have been cancelled for cause and in the case of certificates of incorporation the corporations have been dissolved. The effective date of cancellation precedes the corporation listing.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, par des ordres donnés en vertu de l'article 240 de la *Loi sur les sociétés par actions*, les certificats indiqués ci-dessous ont été annulés à juste titre et, dans le cas des certificats de constitution, les sociétés ont été dissoutes. La dénomination sociale des sociétés concernées est précédée de la date de prise d'effet de l'annulation.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-30	
MUSKOKA PROJECT MANAGEMENT INC.	2024417
STICKS & STONES ENTERTAINMENT INC.	1785469
STICKS & STONES ENTERTAINMENT NORTH INC.	1798604

KATHERINE M. MURRAY
Director/Directrice

(146-G525)

**Cancellation for Filing Default
(Corporations Act)
Annulation pour omission de se
conformer à une obligation de dépôt
(Loi sur les personnes morales)**

NOTICE IS HEREBY GIVEN that orders under Section 317(9) of the *Corporations Act* have been made cancelling the Letters Patent of the following corporations and declaring them to be dissolved. The date of the order of dissolution precedes the name of the corporation.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, les décrets émis en vertu de l'article 317 (9) de la *Loi sur les personnes morales* ont été émis pour annuler les lettres patentes des personnes morales suivantes et les déclarer dissoutes. La date du décret de la dissolution précède le nom de la personne morale.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-30	
UNIVERSAL HUMAN BODY ENERGY BRAMPTON MEDITATION CENTRE	1827870

KATHERINE M. MURRAY
Director/Directrice

(146-G526)

**Notice of Default in Complying with
a Filing Requirement under the
Corporations Information Act
Avis de non-observation de la Loi sur
les renseignements exigés des
personnes morales**

NOTICE IS HEREBY GIVEN under subsection 317(9) of the *Corporations Act*, that unless the corporations listed hereunder comply with the requirements of the *Corporations Information Act* within 90 days of this Notice, orders will be made dissolving the defaulting corporations. The effective date precedes the corporation listings.

AVIS EST DONNÉ PAR LA PRÉSENTE que, conformément au paragraphe 317(9) de la *Loi sur les personnes morales*, si les sociétés mentionnées ci-dessous ne se conforment pas aux exigences requises par la *Loi sur les renseignements exigés des personnes morales* dans un délai de 90 jours suivant la réception du présent avis, des ordonnances de dissolution seront délivrées contre lesdites sociétés. La date d'entrée en vigueur précède la liste des sociétés visées.

Name of Corporation: Dénomination sociale de la société:	Ontario Corporation Number Numéro de la société en Ontario
2013-10-25	
CANADIAN ASSOCIATION OF ARTS AND TALENT	1827888
2013-10-29	
GARDERIE BIZZY BEEZZ CHILDCARE PROGRAM INC.	1889547

KATHERINE M. MURRAY
Director/Directrice

(146-G527)

Marriage Act Loi sur le mariage

CERTIFICATE OF PERMANENT REGISTRATION as a person authorized to solemnize marriage in Ontario have been issued to the following:

LES CERTIFICATS D'ENREGISTREMENT PERMANENT autorisant à célébrer des mariages en Ontario ont été délivrés aux suivants:

October 21, 2013 to October 25, 2013

NAME	LOCATION	EFFECTIVE DATE
Stewart, Jacob Matthew	Mississauga, ON	21-Oct-13
McCutcheon, Jason George	North Bay, ON	21-Oct-13
Marquis, Vincent J	Almonte, ON	21-Oct-13
Gray, Jennifer	Ottawa, ON	21-Oct-13
Duffy, John Francis	Toronto, ON	21-Oct-13
Ewan, Valrie	Milton, ON	21-Oct-13
Parent, Yves	Ottawa, ON	21-Oct-13
Rex Venderkone, John Immanuel	Mississauga, ON	21-Oct-13
Fernandes, Jose G	Brampton, ON	21-Oct-13
Koeslag, Patricia	Carleton Place, ON	21-Oct-13
Dorland, Patirica Dorene	Cochrane, ON	22-Oct-13
Isaac, Valerie Anne	Kapuskasing, ON	22-Oct-13
Hayden, Paula	Barrie, ON	22-Oct-13
Muir, Robert T	Ingersoll, ON	22-Oct-13
Michalski, Jan	Guelph, ON	22-Oct-13
Elliott, Mary Elizabeth	Guelph, ON	22-Oct-13
Pashuk, Leslie	Oakville, ON	22-Oct-13
Rosolen, Higinio Rafael	Coburg, ON	22-Oct-13
Jawahir, David Prem	Brampton, ON	22-Oct-13
Morand, Daniel Gerald	London, ON	24-Oct-13
Wakelin, Lynda	London, ON	24-Oct-13
Shantz, Lloyd M	Paisley, ON	24-Oct-13

CERTIFICATES OF TEMPORARY REGISTRATION as person authorized to solemnize marriage in Ontario have been issued to the following:

LES CERTIFICATS D'ENREGISTREMENT TEMPORAIRE autorisant à célébrer des mariages en Ontario ont été délivrés aux suivants:

October 21, 2013 to October 25, 2013

NAME	LOCATION	EFFECTIVE DATE
Kigar, Debra L	Harrington Harbour, QC	23-Oct-13
June 19, 2014 to June 23, 2014		

SANDRA LEONETTI
Deputy Registrar General
Registraire générale adjointe de l'état civil

(146-G528)

Change of Name Act Loi sur le Changement de Nom

NOTICE IS HEREBY GIVEN that the following changes of name were granted during the period from October 21, 2013 to October 27, 2013 under the authority of the *Change of Name Act*, R.S.O. 1990, c.c.7 and the following Regulation RRO 1990, Reg 68). The listing below shows the previous name followed by the new name.

AVIS EST PAR LA PRÉSENTE donné que les changements de noms mentionnés ci-après ont été accordés au cours de la période du 21 octobre 2013 au 27 octobre 2013, en vertu de la *Loi sur le changement de nom*,

L.R.O. 1990, chap. C.7, et du Règlement 68, R.R.O. 1990, s'y rapportant. La liste indique l'ancien nom suivi du nouveau nom.

PREVIOUS NAME	NEW NAME
ABRAHA, HABTEMICHAEL.SB.	ABRAHA, MAHRAY.SEBHATU.
	CORMIER, CELESTE.RENEE.
ABU-SAFAT, IMAN.AHMAD.	MARIE.
AHMED, OSAMA.MUBARAK.	ELDAWI, SAM.OSAMA.
ALVES, SILMA.GOMES.	LAGOS, SILMA.GOMES.
AMER, ABDULLAH.	NAJI, ABDULLAH.
AMIRTHAPASKARAN, THELILAN.	KARAN, THELILAN.
ANONYMOUS, MISTER.	FOSTY, CURTIS.
ARCHER, JONATHAN.	ARMSTRONG, JONATHAN.
HAROLD.	HAROLD.
ASHIA, JANET.AYORKOR.	LARTEY, JANET.AYORKOR.
	ASIM, MUHAMMAD.
ASIM, MUHAMMAD.MOHTAS.	MOHTASHIM.
ASUMAN, SHAMSIDEEN.	AGYEMAN, SHAMSIDEEN.
ADAMS.	KOJO.
AVON, SOPHIA.BENITA.	AVON, ANAÏS.BENITA.SOPHIA.
AYODEJI OLU-AYENI, BUKKY.	OLU-AYENI, BUKKY.
TEMITOPE.	TEMITOPE.
BAE, JIHOO.	BAE, JULIAN.JIHOO.
BAKALY, KEVIN.BILA.JEAN.	MATEZO, KEVIN.JEAN.
BAKIR, FATMA.	KOK, FATMA.
BELANGER, LISE.MARIE.	BOYER, ELISE.MARIE.
BETTENCOURT, MARLENE.	VEERASAMY, MARLENE.
NUNES.	BETTENCOURT.
BRADARIC, ZLATKO.	BRADARIC, MICHAEL.
CHEN, GONG.	CHEN, OCEAN.
CHEN, PING.	CHAN, MARGARET.PING.
CHEUNG, PO.LAY.	CHEUNG, POLLY.PO.LAY.
CHISHOLM, DANIK.A.ALYSON-BAILEY.	MCNEIL, DANIK.A.BARBRA.
CHOI, JAEHEE.	CHOI, ANGELINA.JAY.
CHOI, JINNY.EMILY.	CHOI, EMILY.JEAN.
CHOI, YONGJE.	CHOI, JERRIE.YON.
CHOI, YOUNGCHANG.	CHOI, EUGENE.YOUNG.
CHU, BEATRICE.YAN.YIU.	CHU, BEATRICE.PUI.LUN.
COMEAU, MARIE.ANNE.	COMEAU, CHANTAL.ANNE.
CHANTAL.	MARIE.
COOK, JUSTIN.ROBERT.	HAUGHTON, JUSTIN.ROBERT.
COOPER, SHAYLENE.	PELTIER-RESTOULE.
DANNON.IVY.	SHAYLENE.DANNON.IVY.
CRAIG, AARON.AUSTIN.	VEGH, AARON.ISTVAN.
CREMERS, JACOB.JAMES.	
CONNOR.	O'CONNOR, JACOB.JAMES.
CULLUM, BRENNAN.FRANCIS.	BENOIT, BRENNAN.FRANCIS.
DUFF.	DUFF.
DAI, KUN.JENNY.	DAI, CHANELLE.YAYI.
DANIAL, AONILA.	DANIEL, ONELLA.
DE WAARD, CHELSEA.ERIN.	COE, CHELSEA.ERIN.
DEKETELAERE, BRANDYN.	DEKETELAERE, PHENIRA.
WILLIAM.FRANCIS.	LYNN-MARRIE.
DELAMAIN, RACHEAL.	
LOUISE.	EMBURY, RACHEAL.LOUISE.
DEOL, GURPREET.KAUR.	DHALIWAL, GURPREET.KAUR.
	DESSIE, SAMUEL.
DESSIE, BANDIRAW.WONDIE.	WONDYIFRAW.
DEZAN, TERRENCE.STERLING.	DIXON, TERRENCE.STERLING.
DHILLON, BALJIT.KAUR.	SHERGILL, BALJIT.KAUR.
DICK, JESSICA.SUZANNE.	PARIS, JESSICA.SUZANNE.
DICKEY, COLE.ROBERT.	CHARLEBOIS, COLE.ROBERT.
DOBRE, DENIS.	COSTACHE, DENIS.
DOUCETTE, LISA.PAULA.	DOUCETTE, RED.ERIK.
DOWNNEY, SHEILA-ANNE.	BURGESS, SHEILA-ANNE.
BARBARA.	BARBARA.
EDOKPOLO, AUGUSTA.ODION.	OSUNDE, AUGUSTA.ODION.
EMENIKE-UBANI, RHEMA.	EMY-UBANI, RHEMA.ADAEZE.
ADAEZE.PEARL.	PEARL.

PREVIOUS NAME

FAIZYAR, NAZIFA.
 FANG, XIAN.LIANG.
 FIDLER, MICHEAL.PATRICK.
 FRENCH, ROBERT.MARTYN.
 ANDREW.
 FRIMPONG, SYLVIA.
 KWAKYEWAA.
 FU, YINGHAO.
 FUGINA-BECKER, ERIC.
 MARCUS.
 GARCIA TORALES, PARIS.
 GAY, HTOO.
 GEROW, JAIMIE-LISE.ANNE.
 GEROW, JOSHUA.RODNEY.
 YVON.
 GERVAIS, MARGARET.ANNE.
 GIANGI-LIKO, ANGELINA.
 MARGUERITTE.
 GIANGI-LIKO, TASIA.MARIE.
 GILES, BIRUK.KENDRA.
 GREEN, ASHLEY.ISABELLE.
 RUTH.

 GREEN, DION.RICHARD.
 GREWAL, SINGH.AVNEET.
 GU, JING.
 GUNBY, LINDA.LEANNE.
 HAARDENG, ANASTASIA.
 ELISE.
 HAGEDORN, DAWN.AILEEN.
 HAI, WUN.TING.
 HARDER, SOPHIA.ROCHELLE.
 HASSAN, RASAQ.OLALERE.
 HATTIE, SCOTT.ALEXANDER.
 EDWARD.
 HE, YUAN.SHENG.
 HEVAPANNAGE, MALAN.
 GOONEWARDENA.
 HEVAPANNAGE, MANISHA.
 GOONEWARDENA.
 HEVAPANNAGE, SHAN.
 GOONEWARDENA.

 HILDRIETH, TROY.DAVID.
 HOR, RICO.SUEN.HOO.
 HUANG, AI.GUO.
 HUMPHREY, TAYLOR.
 LAMURA.ELIZABETH.
 HUYNH, SO.LANG.
 IFRAH, NADINE.
 IRELAND, RACHEL.NICOLE.
 IRFAN, FABAIHA.
 JACKER, HAYLEY.MORGAN.
 JACKSON, STUART.ERIC.
 JIVAN, JAYABEN.
 JIVAN, REEMAL.
 JIVAN, SEEMAL.
 JOSKOWITZ, JASON.
 MAXWELL.
 KENNY, BRITTANY.IDA.
 KHAN, TAREEBI.
 KHIANRA, AMELIA.K.
 KHIANRA, NATASHA.
 KIM, YOUNG.WOOK.

 KIRSHIN, SARAH.LOUISE.
 KISHI, DIANE.MIEKO.
 KITANOV, ATANAS.
 ALEKSANDROV.
 KOVALEVSKAYA, OLGA.

NEW NAME

FAIZYAR, DUNYA.
 FANG, AMERALD.XIAN.LIANG.
 FIDLER, MICHAEL.PATRICK.

 MORGAN, MARTYN.EFFEN.
 BONSU-DWEMOH, SYLVIA.
 KWAKYEWAA.
 FU, YINGHAO.LUCY.

 BECKER, ERIC.MARCUS.
 MURGA TORALES, PARIS.
 LWEH, HTOO.
 COMEAU, JAIMIE-LISE.ANNE.

 COMEAU, JOSHUA.YVON.
 AVERY, MARGARET.ANNE.
 LIKO, ANGELINA.
 MARGUERITTE.GIANGI.
 LIKO, TASIA.MARIE.
 GILES, TAYE.BIRUK.
 MAC DONALD, ASHLEY.
 ISABELLE.RUTH.
 MAC DONALD, DION.
 RICHARD.
 GREWAL, AVNEET.SINGH.
 GU, AIMÉE.JING.
 WATSON, LINDA.LEANNE.

 STONE, ANASTASIA.ELISE.
 RISING, DAWN.AILEEN.
 HAI, JOSEPHINE.WUN.TING.
 HARDER, SOPHIA.RACHELLE.
 HASSAN, OLALERE.AKANJI.
 MACHATTIE, SCOTT.
 ALEXANDER.EDWARD.
 HE, SIMON.
 GOONEWARDENA, MALAN.
 HEVAPANNAGE.
 GOONEWARDENA, MANISHA.
 HEVAPANNAGE.
 GOONEWARDENA, SHAN.
 HEVAPANNAGE.
 MACINTYRE, MYLES.DAVID.
 RYAN.
 OR, RICO.
 HUANG, JASON.
 HAYNES, TAYLOR.LAMURA.
 ELIZABETH.
 HUYNH, ELISABETH.
 BORDEN, NADINE.
 DAWSON, RACHEL.NICOLE.
 IRFAN, ROMAISA.
 CASEY, HAYLEY.MORGAN.
 JACKSON, SHERRIE.ERIC.
 BUTT, KIRATH.KAMRAN.
 BUTT, AQIB.KAMRAN.
 BUTT, SEEMAL.KAMRAN.

 RYDER, J.J.MICKEY.
 KENNY, TYE.IDA.
 ROBINSON, TAREEBI.REZA.
 DABESTANI, AMELIA.
 DABESTANI, NATASHA.
 KIM, JASON.YOUNG.
 KIRSHIN-NEILANS, SARAH.
 LOUISE.
 SEPA-KISHI, DIANE.MIEKO.

 RAFFAELLO, ATANAS.STEFAN.
 MATISSE, OLGA.

PREVIOUS NAME

KOZINETS, ANDRIY.
 MYKHAYLO.
 KOZINETS, IULIIA.SERHIYIV.
 KRAMPIEN, STACY.LYNN.
 LALONDE, DAVID.
 LAM, KA.LING.
 LANAY, KELLY.MARIE.
 LARIOS, ANA.LETICIA.
 LEE, CHEE.WING.
 LEE, SEUNG-MIN.
 LIAO, TSIU.TAO.
 LINTON, MARGARET.ANN.
 LODER, BRADY.MACKENZIE.
 LOFTUS, OWEN.JACOB.
 MICHAEL.
 LOTORKONE, LAKU.WANI.
 LOU, TIAN.QI.
 LUTFI, FADI.
 LYRETTE, JEROME.PETER.
 MICHAEL.
 LÉVESQUE, AUDREY.FLORE.
 MAHMOOD CHAUDHRY,
 USAMA.
 MARTICIO, CRISelda.LICAY.
 MASSE, JADEN.LYNN.
 MASTROMARCO, GABRIELLA.
 MASUCCI, GIUSEPPE.
 MAYURAN, THUSITHA.
 MEDUJANIN, AVDO.
 MERLEAU, MATTHEW.
 ROBERT.CHARLES.
 MITREVSKI, NIKOLCE.
 MOHAMED, ABOELGASIM.
 ELNOUR.
 MOHAMED, JAMIAE.AHMED.
 MOHAMMED, EROL.KAS.
 MORIN-CARDINAL, JACOB.
 GARY.
 MOTRICH, MAKAYLA.RAE.
 MUHAMMAD, HAMZA.
 MURANGIRA, PAMELA.

 MURPHY, CASSANDRA.LEAH.
 NAM, KYUNGTAKE.
 NASHED, FREDDY.MAGED.FA.
 NEHRU, CHANDROWTIE.
 NITHIANANTHAM, GAYATHRI.
 NIYOKWIZERWA, THEOPISTE.
 PAQUETTE, NATASHA.
 NOELLE.
 PARAMAGURUNATHAN,
 MANU.SHA.
 PARTHENIOU, NATASA.
 ANDREA.
 PATEL, ALPESH.
 PATRICK, CIARRA.
 MARGUERITE.
 PATRICK, KAITLYN.MARIE.

 PINDER, JAYLEN.ADRIAN.
 POIRIER, KOHEN.REGINALD.
 PAOLO.
 PRESLEY-WORKMAN,
 MICHAEL.KENNETH.

 PUETZ, KIMBERLY.FRANCES.
 QIN, KAINAN.
 QURESHI, MUHAMMAD.
 RAFIQ.

NEW NAME

KOZINETS, ANDREW.
 KOZINETS, YULIA.
 SIMON, STACY.LYNN.
 HOPE, DECLAN.THOMAS.
 LAM, CANDY.KA.LING.
 YOUNG, KELLY.MARIE.
 CHAVEZ-MONJARAS, LETICIA.
 LEE, DAVID.C.
 LEE, HELENA.SEUNG-MIN.
 TSENG, FLORENCE.TSIU-TAO.
 LINTON, MAGGIE.
 THABIT, BRADY.AHMAD.

 LOFTUS, OWEN.WEI.CHENG.
 LAKU SR, JUSTIN.WANI.
 YAN, YAXING.
 ISKANDER, FADI.
 LYRETTE, PETER.JEROME.
 JOSEPH.
 BEAUSOLEIL, AUDREY.FLORE.

 MAHMOOD, USAMA.
 MADUENO, CRISelda.LICAY.
 HUMMEL, JADEN.LYNN.
 VILLA, GABRIELLA.
 MASUCCI, JOSEPH.
 SATHANANTHAN, THUSITHA.
 MEDUNJANIN, AVDO.
 MERLEAU-DONNELLY,
 NATASHA.CHARLOTTE.
 MITREVSKI, NIKOLAI.

 MICHAEL, DANIEL.ELNOUR.
 MOHAMED, HAMZA.AHMED.
 BLAKELY, EROL.KAS.

 CARDINAL, JACOB.GARY.
 COBB, MAKAYLA.RAE.
 JUMA, HAMZA.ANJUM.
 INGERI, PAMELA.
 CROSSLEY, CASSANDRA.
 LEAH.
 NAM, DAVID.KYUNGTAKE.
 FARAG, FREDDY.MAGED.
 SURSEN, CHANDROWTIE.
 JEYRAM, GAYATHRI.
 SIMBA, THEOPISTE.

 DOUGLAS, NATASHA.NOELLE.
 PARAMAGURUNATHAN,
 MANUSHA.
 ZOUGRAS, NATASA.ANDREA.
 PARTHENIOU.
 SETHIA, ALPESH.
 LUNGLEY, CIARRA.
 MARGUERITE.
 LUNGLEY, KAITLYN.MARIE.
 STROEDER, JAYLEN.ADRIAN.
 PINDER.
 POIRIER, KOHEN.REGINALD.
 KREUTER.

 PRESLEY, MICHAEL.DAVID.
 PUETZ-HALES, KIMBERLY.
 FRANCES.
 QIN, KEENEN.

 QURESHI, MUHAMMAD.

PREVIOUS NAME

RICHARDS, ALLEY.LYLA.
MARIE.
RIGLER, IRENA.MARGARETA.
RITCHIE, ALYSSA.ROSINA.
RITCHIE, KYLIE.BROOKLYN.

RIVERA, EVELYN.JODARI.

RIVERA, JACKELINE.SUSANA.
ROGERS, ADAM.BERKLEY.
ROMERO-CRUZ, SAMANTHA.
ALEXANDRA.
ROULEAU, LINA.BARBARA.
MONIQUE.MARY.
ROZON, WILMA.LOUISE.
RUTTAN-WEDDELL, WESLEY.
MICHAEL.
SAIKELY, YVONNE.
SAKET, SEYYED.AMIN.REZA.
SAMOTEYA, TARAS.
VALERIYOV.

SANTHIRARASA, LAVENI.
SANTIAGO, FREDDY.
ANTONIO.NISH.
SANTOCONO, CAYDAN.
MAXWELL.
SANTOCONO, CORINNA.
MARIE.
SCHALUND, JOSHUA.ROBERT.
SENJULE, TRACY.EMILIE.
NANZIRI.
SHAHBAZI, GHOLAMHOSSEIN.
SHALAMOVA, KATERINA.
SHANMUGALINGAM,
MEKALA.DEVI.
SHARMA, SONU.
SIDHU, JASMINE.
SIDHU, KARAMJIT.
SIEGEL, STEPHANIE.
SIMBANANIYE, SIMEON.
SINGH, INDERBIR.
SINGH, JAGPAL.
SINGH, PERMINDER.
SINGH, SEHAJ.
SMITH, KIERA.AINSLEY.GAIL.
STRITTMATTER, ELISABETH.
MARIE.
TADEO, TRISTAN.GREY.
TADEO.
TAGANAP, GENALYN.
CABATUAN.
TANG, CHUN.MAN.
TAUBER, RACHELLE.KAREN.
THARMALINGAM,
SUTHARNA.
THEALL-HONEY, LAURA.ANN.
THIRUNAVUKAPASU,
SIVATHARSINI.
THOMSON, DAPHNE.LYN.
TREFFERS HUTTON, YVONNE.
MARGARET.
TROUBE, JANETA.
TRUBE, ALICE.
TRUBE, MICHAEL.
TURNER, WILLIAM.GARY.
VANDERGEEST, JILL.
ELIZABETH.
VARATHARAJAH, SINTHUJAH.
VARGHESE, FINLAY.IYPE.

NEW NAME

FRUIN, ALLEY.LYLA.MARIE.
RIGLER, IRENE.MARGARETA.
STOLTZ, ALYSSA.ROSINA.
STOLTZ, KYLIE.BROOKLYN.
CHEVEZ PEREZ, EVELYN.
JODARI.
CHEVEZ PEREZ, JACKELINE.
SUSANA.
WAIN, ADAM.BERKLEY.
FRASCA, SAMANTHA.
ALEXANDRA.
CONROY, LINA.GWENEVERE.
BARBARA.
MALONEY, WILMA-LOUISE.

WEDDELL, WESLEY.MICHAEL.
SAIKALEY, YVETTE.
SAKET, AMIN.REZA.

SAMOTEYA, TARAS.
AINGKARAN, LAVENI.
SANTHIRARASA.
SANTIAGO, JULIAN.FREDDY.
ANTONIO.NISH.

GRAY, CAYDAN.MAXWELL.

GRAY, CORINNA.MARIE.
SIEGERT, JOSHUA.SCHALUND.

NANZIRI, TRACY.EMILIE.
SHAHBAZI, SIYAMAK.
GODOUNOVA, KATERINA.
JEYABALASINGAM, MEKALA.
DEVI.MEKALA.
SHARMA, SONIA.
SIDHU, JASMINE.KAUR.
SIDHU, KARAMJIT.KAUR.
SHAPIRO, FARRAH.
SIMBA, SIMEON.
GHUMAN, INDERBIR.SINGH.
SHERGILL, JAGPAL.SINGH.
SINGH, PERMINDER.TONY.
SHERGILL, SEHAJ.SINGH.
RICE, KIERA.AINSLEY.GAIL.

MESSER, ELISABETH.MARIE.
CABRAL, TRISTAN.GREY.
TADEO.

RANO, GENALYN.CABATUAN.
TANG, CALVIN.
WHITE, RACHELLE.BRYNA.

SUTHAKARAN, SUTHARNA.
THEALL, LAURA.ANN.
GUHANENTHIRAN,
SIVATHARSINI.
SMITH, DAPHNE.LYN.
TREFFERS, YVONNE.
MARGARET.
TAUBE, YANETA.
TAUBE, ALISA.ANGELA.
TAUBE, MICHAEL.LEO.
TURNER, GARRY.JAMES.

JACKSON, JILL.ELIZABETH.
VARA, ANJILL.S.
IYPE, FREDDY.

PREVIOUS NAME

VERMA, ANITA.
VIRIYANONDHA, PATRICIA.
VUDRAG, LJILJANA.
WAITE, CHAPIN.STEPHEN.
KOROSEC.
WALIA, HARMEET.SINGH.
WALTERS, WILLIAM.
MICHAEL.
WANG, EVAN.
WANG, JIAN.YUAN.
WANG, RYAN.
WEBER, DAVID.ROBERT.
WILHELM, LANA.
XHIKU, SINT.
YAN, SHIYANG.
YANG, YONG.ZHEN.
YAWAR, SHAZIA.
ZAMOR, JOEL.
ZHAO, XING.HAN.

NEW NAME

SHARDA, ANITA.NIKKI.
KELLY, PRIYADA.PATRICIA.
VUDRAG, LJILJA.

KOROSEC, CHAPIN.STEPHEN.
ACHARAYA, HARMEET.SINGH.

WALTERS, MICHAEL.DAVID.
LIN, EVAN.YU.WEI.
WANG, JACKY.
LIN, RYAN.JIA.JUN.
ROSE, DAVID.ROBERT.
DURHAM, LANA.
XHIKU, SINTIA.
YAN, ALAINA.SHIYANG.
YANG, JENNY.
WASEEM, SHAZIA.
PRESLEY, JOJO.DIAMOND.
ZHAO, GEORGE.XINGHAN.

SANDRA LEONETTI
Deputy Registrar General
Registraire générale adjointe de l'état civil

(146-G529)

Applications to Provincial Parliament — Private Bills Demandes au Parlement provincial — Projets de loi d'intérêt privé

PUBLIC NOTICE

The rules of procedure and the fees and costs related to applications for Private Bills are set out in the Standing Orders of the Legislative Assembly's Internet site at <http://www.ontla.on.ca> or from:

Procedural Services Branch
Room 1405, Whitney Block, Queen's Park
Toronto, Ontario M7A 1A2
Telephone: 416/325-3500 (Collect calls will be accepted)

Applicants should note that consideration of applications for Private Bills that are received after the first day of September in any calendar year may be postponed until the first regular Session in the next following calendar year.

DEBORAH DELLER,
Clerk of the Legislative Assembly.

(8699) T.F.N

Applications to Provincial Parliament Demandes au Parlement provincial

NOTICE

NOTICE IS HEREBY GIVEN that on behalf of YMCA OF HAMILTON/BURLINGTON/BRANTFORD application will be made to the Legislative Assembly of the Province of Ontario for an Act to amend the Act Respecting the Hamilton Young Men's Christian Association, 1911 to exempt from taxation for municipal and school purposes any land and buildings occupied and used for the purposes of YMCA of Hamilton/Burlington/Brantford in the City of Brantford, beginning January 1, 2013.

The application will be considered by the Standing Committee on Regulations and Private Bills. Any person who has an interest in the application and who wishes to make submissions, for or against the

application, to the Standing Committee on Regulations and Private Bills should notify, in writing, the Clerk of the Legislative Assembly, Legislative Building, Queen's Park, Toronto, Ontario M7A 1A2.

Dated at the City of Brantford, this 10th day of October, 2013.

BRIAN G. FINNIGAN
Solicitor for the Applicant
Waterous, Holden, Amey, Hitchon llp,
20 Wellington Street
P. O. Box 1510,
Brantford, Ontario, N3T 5V6
Tel: (519) 759-6220
Fax: (519) 759-8360

(146-P351) 42, 43, 44, 45

NOTICE OF APPLICATION

NOTICE IS HEREBY GIVEN on behalf of **LARRY CORNELIER** application will be made to the Legislative Assembly of the Province of Ontario for an Act to revive **539631 ONTARIO LIMITED**.

The application will be considered by the Standing Committee on Regulations and Private Bills. Any Person who has interest in the application and who wishes to make submissions, for or against the application, to the Standing Committee on Regulations and Private Bills should notify, in writing, the Clerk of the Legislative Assembly, Legislative Building, Queen's Park, Toronto, Ontario, M7A 1A2.

Dated at Dryden, this 21st day of October, 2013.

BRENDA LEIGH BELL LAW OFFICE
61 King Street, Suite 5
P.O. Box 959
Dryden, Ontario
P8N 3E3
Attention: Brenda Bell
Tel: (807) 223-5550
Fax: (807) 223-5559
Solicitor for the Applicant

(146-P381) 45, 46, 47, 48

NOTICE IS HEREBY GIVEN that on behalf of John Campbell application will be made to the Legislative Assembly of the Province of Ontario for an Act to revive the corporation known as Bensfort Wood Inc.

The application will be considered by the Standing Committee on Regulations and Private Bills. Any person who has an interest in the application and who wishes to make submissions, for or against the application, to the Standing Committee of Regulations and Private Bills should notify, in writing, the Clerk of the Legislative Assembly, Legislative Building, Queen's Park, Toronto, Ontario, M7A 1A2

DATED at Peterborough this day of October, 2013.

JOHN CAMPBELL,
by his solicitor
JOHN E. MCGARRITY
Barrister, Solicitor & Notary
JOHN MCGARRITY
Professional Corporation
343 Stewart Street
Peterborough, Ontario
K9H 4A7 Canada
Phone: 705-743-1822
Facsimile: 705-743-4870
e-mail: bridget@jmpclaw.com

(146-P382) 45, 46, 47, 48

NOTICE IS HEREBY GIVEN that on behalf of Won Jung Cho application will be made to the Legislative Assembly of the Province of Ontario for an Act to revive 1474486 Ontario Limited.

The application will be considered by the Standing Committee on Regulations and Private Bills. Any person who has an interest in the application and who wishes to make submissions, for or against the application, to the Standing Committee on Regulations and Private Bills should notify, in writing, the Clerk of the Legislative Assembly, Legislative Building, Queen's Park, Toronto, Ontario, M7A 1A2.

Dated at London, Ontario this 31st day of October, 2013.

GORDON J. BANTING
Solicitor for the Applicant
Jeffery Associates LLP
200 – 254 Pall Mall Street
London, ON N6A 5P6
Tel: (519) 434-6881
Fax: (519) 673-5376

(146-P383) 45, 46, 47, 48

Corporation Notices Avis relatifs aux compagnies

NOTICE OF APPLICATION FOR MORTGAGE DISCHARGE

The owner of the property known municipally as 5 Elm Grove Avenue, Toronto, Ontario, M6K 2H9 and identified as PIN: 21302-0251 (LT); LT 14 BLK E PL 418 PARKDALE; CITY OF TORONTO will make an Application to the Ontario Superior Court of Justice at 393 University Avenue, 10th Fl., Toronto ON, M5G 1E6, on December 5, 2013 at 10:00 a.m. for a discharge of mortgages registered as Instrument Nos. CT195582 and CT206849 and transfer of charge bearing Instrument No. CT522142 in the Toronto Land Registry Office located at 20 Dundas Street West, Suite 420, Toronto Ontario, M5G 2C2.

The owner of the property wishes to provide notice of this Application to the following parties: Sterling Trust Corporation, Marcia Goodman, Bonnie Stevens, Sarah Solomon, Michael Bassin, and Aris Alexander. Anyone with knowledge of the location of these parties is requested to contact Hazel Loweby telephone at 416-599-7900 x 842 or hlowe@stevensonlaw.net.

(146-P368) 44, 45, 46

DOMTAR NEWSPRINT EMPLOYEES (TRENTON) CREDIT UNION LIMITED

IN THE MATTER of the winding-up **Domtar Newsprint Employees (Trenton) Credit Union Limited**, pursuant to Sections 298 and 299 of the Credit Unions and Caisses Populaires Act, 1994.

We, **Deposit Insurance Corporation of Ontario** hereby give notice that:

1. We are the liquidator of the estate and effects of **Domtar Newsprint Employees (Trenton) Credit Union Limited**, appointed by the members and shareholders of the Credit Union at a duly called meeting for that purpose held on September 13, 2010.
2. The Credit Union has, within the prescribed 20 day period, published notice of the resolution in The Ontario Gazette and in the local newspaper having a general circulation in the locality in which the registered Head Office of the Credit Union is situated.
3. The voluntary winding-up of the Credit Union has been completed and an account of the winding-up of its affairs and disposition of its property together with an explanation was laid before the members and shareholders in accordance with the by-laws of the credit union First Liquidator's meeting held on September 18, 2013 at which a quorum was not present and thus the meeting was adjourned. Second Liquidator's meeting held on October 16, 2013 at which a quorum was not present and thus the meeting was adjourned.

4. The voluntary winding-up of the affairs has been conducted in accordance with the requirements of Sections 298, sub-section (20) and (21) of the Credit Unions and Caisses Populaires Act, 1994, and the conditions contained in the articles and by-laws of the credit union.

Subject to Section 299, Subsection (3), Domtar Newsprint Credit Union Limited, is dissolved 3 months after the date of the Second Liquidator's meeting held on October 16, 2013.

Dated this 30th day of October, 2013 at the City of Toronto

Deposit Insurance Corporation of Ontario
in its capacity as liquidator of
Domtar Newsprint Employees (Trenton)
Credit Union Limited

(146-P384)

**ST. JOSAPHAT'S PARISH (TORONTO)
CREDIT UNION LIMITED**

IN THE MATTER of the winding-up of **St. Josaphat's Parish (Toronto) Credit Union Limited**, pursuant to Sections 298 and 299 of the Credit Unions and Caisses Populaires Act, 1994.

We, **Deposit Insurance Corporation of Ontario** hereby give notice that:

1. We are the liquidator of the estate and effects of **St. Josaphat's Parish (Toronto) Credit Union Limited**, appointed by the members and shareholders of the Credit Union at a duly called meeting for that purpose held on June 12, 2007.
2. The Credit Union has, within the prescribed 20 day period, published notice of the resolution in The Ontario Gazette and in the local newspaper having a general circulation in the locality in which the registered Head Office of the Credit Union is situated.
3. The voluntary winding-up of the Credit Union has been completed and an account of the winding-up of its affairs and disposition of its property together with an explanation was laid before the members and shareholders in accordance with the by-laws of the credit union. First Liquidator's meeting held on September 25, 2013 at which a quorum was not present and thus the meeting was adjourned. Second Liquidator's meeting held on October 17, 2013 at which a quorum was not present and thus the meeting was adjourned.
4. The voluntary winding-up of the affairs has been conducted in accordance with the requirements of Sections 298, sub-section (20) and (21) of the Credit Unions and Caisses Populaires Act, 1994, and the conditions contained in the articles and by-laws of the credit union.

Subject to Section 299, Subsection (3), **St. Josaphat's Parish (Toronto) Credit Union Limited**, is dissolved 3 months after the date of the Second Liquidator's meeting held on October 17, 2013.

Dated this 30th day of October, 2013 at the City of Toronto

Deposit Insurance Corporation of Ontario
in its capacity as liquidator of
St. Josaphat's Parish (Toronto)
Credit Union Limited

(146-P385)

**Sale of Land for Tax Arrears
By Public Tender
Ventes de terrains par appel d'offres
pour arriéré d'impôt**

MUNICIPAL ACT, 2001

SALE OF LAND BY PUBLIC TENDER

THE CORPORATION OF THE TOWNSHIP OF HORNEPAYNE

TAKE NOTICE that tenders are invited for the purchase of the land(s) described below and will be received until **4:00 p.m. local time on Wednesday, December 4, 2013** at the **Township of Hornepayne, P.O. Box 370, 68 Front Street, Hornepayne, Ontario P0M 1Z0**.

The tenders will then be opened in public on the same day at the **Township of Hornepayne, P.O. Box 370, 68 Front Street, Hornepayne, Ontario P0M 1Z0 at 6:00 p.m.**

Description of Land(s):

PIN 31021-0029(LT)
Pcl. 1533 SEC AWS
Lot 33, Plan M60 Wicksteed except Part 1, Plan 1R-3837 and
Part Lot 32, Plan M60 Wicksteed being Part 2, Plan 1R-3837
Township of Hornepayne, District of Algoma
ROLL NO. 5796 000 004 11400 0000
Municipal Address: 41 Third Avenue, Hornepayne
File No. HP-10-01

Minimum Tender Amount: \$14,174.77

PIN 31021-0113(LT)
Pcl. 2213 SEC AWS
Lot 21, Plan M66 Wicksteed
Township of Hornepayne, District of Algoma
Roll No. 5796 000 004 16600 0000
Municipal Address: 145 West End Road, Hornepayne
File No. HP-10-02

Minimum Tender Amount: \$12,574.02

PIN 31021-0574(LT)
Pcl. 11631 SEC AWS
Part Lot 58, Plan M60 Wicksteed being Part 1, Plan 1R-7539
Township of Hornepayne
And
PIN 31021-0038(LT)
Pcl. 1571 SEC AWS
Lot 58, Plan M60 Wicksteed except LT29027
Township of Hornepayne, District of Algoma
Roll No. 5796 000 003 13700 0000
Municipal Address: 36 Firman Avenue, Hornepayne
File No. HP-10-03

Minimum Tender Amount: \$7,906.75

PIN 31021-0109(LT)
Pcl. 2198 SEC AWS
Lot 100, Plan M60 Wicksteed
Township of Hornepayne, District of Algoma
Roll No. 5796 000 003 06800 0000
Municipal Address: 42 Fifth Avenue, Hornepayne
File No. HP-10-04

Minimum Tender Amount: \$26,318.72

Tenders must be submitted in the prescribed form and must be accompanied by a deposit in the form of a money order or of a bank draft or cheque certified by a bank or trust corporation payable to the municipality and representing at least 20(%) per cent of the tender amount. Tenders must be submitted in sealed envelopes addressed as follows:

TOWNSHIP OF HORNEPAYNE PUBLIC TENDER
RE: ROLL NUMBER or MUNICIPAL ADDRESS.

Except as follows, the municipality makes no representation regarding the title to or any other matters relating to the land to be sold. Responsibility for ascertaining these matters rests with the potential purchasers.

If this sale requires that a survey plan be required such cost shall be in addition to and not included in the tender amount (purchase price) and shall be paid by the purchasers.

If this sale is subject to Harmonized Sales Tax (H.S.T.) then such H.S.T. shall be in addition to and not included in the tender amount (purchase price), and H.S.T. shall be collected and remitted in accordance with applicable legislation.

This sale is governed by the *Municipal Act, 2001* and the Municipal Tax Sales Rules. The successful purchaser will be required to pay the amount tendered plus accumulated taxes, penalty and interest, HST if applicable and the relevant land transfer tax.

The municipality has no obligation to provide vacant possession to the successful purchaser.

For further information regarding this sale and a copy of the prescribed form of tender contact:

LINE GUINDON,
Treasurer
Township of Hornepayne
P.O. Box 370, 68 Front Street
Hornepayne, Ontario P0M 1Z0
807-868-2020 ext. 204

(146-P386)

MUNICIPAL ACT, 2001

SALE OF LAND BY PUBLIC TENDER

THE CORPORATION OF LOYALIST TOWNSHIP

TAKE NOTICE that tenders are invited for the purchase of the lands described below and will be received until 3:00 p.m. local time on Thursday, December 5, 2013 at the Municipal Office, 263 Main Street, Odessa, Ontario K0H 2H0. The tenders will then be opened in public on the same day at 3:15 p.m. local time at the Municipal Office.

Description of Land(s):

Parcel 1 – Roll No. 1104 010 100 12650 0000
Con 1 Pt Lot 25, Pt 1, 29R8045; Ward 03, formerly Township of Ernestown, now Loyalist Township, County of Lennox and Addington.
Municipal Address: 237 Jim Snow Dr.

Minimum Tender Amount: \$220,565.87

Tenders must be submitted in the prescribed form and must be accompanied by a deposit in the form of a money order or of a bank draft or cheque certified by a bank or trust corporation payable to the municipality and representing at least 20 per cent of the tender amount.

Except as follows, the municipality makes no representation regarding the title to or any other matters relating to the land to be sold. Responsibility for ascertaining these matters rests with the potential purchasers. The lands do not include the mobile homes situate on the lands, if applicable.

This sale is governed by the *Municipal Act, 2001* and the Municipal Tax Sales Rules made under that Act. The successful purchaser will be required to pay the amount tendered plus accumulated taxes and any relevant land transfer tax and Harmonized Sales Tax, if applicable. The municipality has no obligation to provide vacant possession to the successful purchaser.

Further information regarding this sale and a copy of the prescribed form of tender are available on the Township website at www.loyalist.ca or by contacting:

ALIDA K. MOFFATT, C.P.A., C.A.
Director of Finance/Treasurer
amoffatt@loyalist.ca
The Corporation of the Loyalist Township
263 Main St. P.O. Box 70
Odessa, Ontario, K0H 2H0
613 386-7351 ext. 109

(146-P387)

MUNICIPAL ACT, 2001

SALE OF LAND BY PUBLIC TENDER

THE CORPORATION OF THE TOWN OF COBALT

TAKE NOTICE that tenders are invited for the purchase of the land(s) described below and will be received until 3:00 p.m. local time December 4th, 2013. The tenders will then be opened in public on the same day at 3:15 p.m. at the Corporation of the Town of Cobalt

Description of Land(s):

PIN 61386-0489 PT LT 463 PL M47NB COLEMAN PT 42 TER394 S/T LT111500; COBALT; DISTRICT OF TIMISKAMING

PIN 61386-0491 PT LT 463 PL M47NB COLEMAN; PT LT 464 PL M47NB COLEMAN PT 43 TER394 S/T LT102579; COBALT; DISTRICT OF TIMISKAMING

Minimum Tender Amount: \$5,619.91

Tenders must be submitted in the prescribed form and must be accompanied by a deposit in the form of a money order or of a bank draft or cheque certified by a bank or trust corporation payable to the municipality and representing at least 20 per cent of the tender amount.

Except as follows, the municipality makes no representation regarding the title to or any other matters relating to the land to be sold. Responsibility for ascertaining these matters rests with the potential purchasers.

This sale is governed by the *Municipal Act, 2001* and the Municipal Tax Sales Rules made under that Act. The successful purchaser will be required to pay the amount tendered plus accumulated taxes and the relevant land transfer tax.

The municipality has no obligation to provide vacant possession to the successful purchaser.

For further information regarding this sale and a copy of the prescribed form of tender contact:

MR JOHN HODGSON-CAO
The Corporation of the Town of Cobalt
18 Silver Street
P.O. Box 70
Cobalt, Ontario P0J 1C0

(146-P388)

MUNICIPAL ACT, 2001

SALE OF LAND BY PUBLIC TENDER

THE CORPORATION OF THE CITY OF DRYDEN

TAKE NOTICE that tenders are invited for the purchase of the land(s) described below and will be received until 3:00 p.m. local time on January 6, 2014 at 30 Van Horne Avenue, Dryden, ON P8N 2A7.

The Tenders will then be opened in public on the same day at the City of Dryden Office at 3:30 p.m.

Description of Land(s):

PIN 42084-0115, PCL 16928, SEC DKF; LT 1, PL M279 S/T LT45113, DRYDEN

PIN 42084-0419, PCL 23266 SEC DKF; PT LT 2, CON 5 VAN HORNE AS IN LT68965; S/T LT304876; DRYDEN

PIN 42084-0420, PCL 30192 SEC DKF; PT N1/2 LT 2, CON 5 VAN HORNE, PT 4 & 6, KR548; DRYDEN
(51 COLONIZATION AVENUE, DRYDEN, ON)

Minimum Tender Amount: \$57,051.75

PIN 42088-0685, PCL 14414, SEC DKF; PT BROKEN LT 14, CON 5, PT 1, KR1808, DRYDEN
(14181 HIGHWAY 17E, DRYDEN, ON)

Minimum Tender Amount: \$4,374.36

Tenders must be submitted in the prescribed form and must be accompanied by a deposit in the form of a money order or of a bank draft or cheque certified by a bank or trust corporation payable to the municipality and representing at least 20 per cent of the tender amount.

Except as follows, the municipality makes no representation regarding the title to or any other matters relating to the land to be sold. Responsibility for ascertaining these matters rests with the potential purchasers.

This sale is governed by the *Municipal Act, 2001* and the Municipal Tax Sales Rules made under that Act. The successful purchaser will be required to pay the amount tendered plus accumulated taxes and the relevant land transfer tax.

The municipality has no obligation to provide vacant possession to the successful purchaser.

For further information regarding this sale and a copy of the prescribed form of tender contact:

Treasurer
The Corporation of the City of Dryden
30 Van Horne Avenue
Dryden, ON P8N 2A7
(807) 223-1118

(146-P389)

MUNICIPAL ACT, 2001

SALE OF LAND BY PUBLIC TENDER

THE CORPORATION OF THE CITY OF CORNWALL

TAKE NOTICE that tenders are invited for the purchase of the land(s) described below and will be received until 3:00 p.m. local time on Wednesday, November 27, 2013 at 360 Pitt Street (Council Chambers), Cornwall, ON

Description of Land(s):

1. Part of Lot 115 Registered Plan 321, designated as Part 29 on Reference Plan 52R-1012, City of Cornwall, County of Stormont (Municipally described as 738 Glengarry Boulevard, Cornwall, ON)
PIN 60150-0030 LT

Minimum Tender Amount: \$25,176.43

2. Part of Lot 19 North Side Fifth Street PL Cornwall, City of Cornwall, County of Stormont
(Municipally described as 514-516 Augustus Street, Cornwall ON)
PIN 60180-0156 (R)

Minimum Tender Amount: \$11,200.79

3. Part of Lots 78 and 79 Registered Plan 24, City of Cornwall, County of Stormont
(Municipally described as 610-610A Montreal Road, Cornwall ON)
PIN 60155-0068 (LT)

Minimum Tender Amount: \$178,060.02

4. Part of Lot 10, Concession 1 designated as Parts 1 & 2 on Reference Plan 52R-6143 and Parts 3, 4, 5 on Reference Plan 52R-3095, City of Cornwall, County of Stormont
Vacant Land
PIN 60197-0518 (LT)

Minimum Tender Amount: \$34,843.88

Tenders must be submitted in the prescribed form and must be accompanied by a deposit in the form of a money order or of a bank draft or cheque certified by a bank or trust corporation payable to the municipality and representing at least 20 per cent of the tender amount.

Except as follows, the municipality makes no representation regarding the title to or any other matters relating to the land to be sold. Responsibility for ascertaining these matters rests with the potential purchasers.

This sale is governed by the *Municipal Act, 2001* and the Municipal Tax Sales Rules made under that Act. The successful purchaser will be required to pay the amount tendered plus accumulated taxes and the relevant land transfer tax.

The municipality has no obligation to provide vacant possession to the successful purchaser.

For further information regarding this sale and a copy of the prescribed form of tender, check the City's website www.cornwall.ca or contact:

Financial Services
The Corporation of the City of Cornwall
104-100 Water Street East
Cornwall, Ontario K6H 6G4
613-930-2787 ext. 2313
Email: dcaskenette@cornwall.ca

(146-P390)

**Publications under Part III (Regulations) of the Legislation Act, 2006
Règlements publiés en application de la partie III (Règlements)
de la Loi de 2006 sur la législation**

2013—11—09

ONTARIO REGULATION 280/13

made under the

MINISTRY OF TRAINING, COLLEGES AND UNIVERSITIES ACT

Made: October 9, 2013

Filed: October 21, 2013

Published on e-Laws: October 21, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013

Amending O. Reg. 268/01

(PRESCRIBED FINANCIAL INSTITUTIONS AND ONTARIO STUDENT LOANS MADE AFTER JULY 31, 2001)

1. Paragraph 2 of subsection 8 (2) of Ontario Regulation 268/01 is revoked and the following substituted:

2. A private post-secondary educational institution that is authorized under the *Post-secondary Education Choice and Excellence Act, 2000* to operate or maintain a university or to provide all or part of a program leading to a degree.

2. Paragraph 4 of subsection 14 (3) of the Regulation is amended by striking out “has been convicted of” and substituting “has been found guilty of”.

3. The Regulation is amended by adding the following section:

Exception

30.3 (1) Despite subsection 30 (1), an individual is not required to pay interest under a student loan agreement, a master student loan agreement or a consolidated loan agreement until the first day of the 13th month immediately following the month in which the individual ceased to be a qualifying student, where the Minister determines that,

- (a) the individual is the sole or joint owner or controlling shareholder of a business operating in Ontario;
- (b) the business was started or acquired by the individual in the calendar year in which the individual submits his or her application under this section or within the two previous calendar years;
- (c) the business is registered with the Canada Revenue Agency; and
- (d) the individual is working a minimum of 30 hours per week in the business.

(2) To be eligible for a determination under subsection (1), an individual must submit a completed application form, as approved by the Minister, to the service provider before the end of the six-month period set out in subsection 30 (1).

(3) The application form shall include an attestation, in a form approved by the Minister, that is to be completed by the applicant attesting that he or she meets the requirements set out in subsection (1).

4. Section 33 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(9.2) After the Minister considers the particular facts and the special circumstances of an individual and his or her expected contributors, if any, the Minister may determine that clauses (8) (a) and (b) do not apply with respect to the individual or his or her expected contributors.

Commencement

5. This Regulation comes into force on the day it is filed.

RÈGLEMENT DE L'ONTARIO 280/13

pris en vertu de la

LOI SUR LE MINISTÈRE DE LA FORMATION ET DES COLLÈGES ET UNIVERSITÉS

pris le 9 octobre 2013
déposé le 21 octobre 2013
publié sur le site Lois-en-ligne le 21 octobre 2013
imprimé dans la *Gazette de l'Ontario* le 9 novembre 2013

modifiant le Règl. de l'Ont. 268/01

(INSTITUTIONS FINANCIÈRES PRESCRITES ET PRÊTS ONTARIENS D'ÉTUDES CONSENTIS APRÈS LE 31
JUILLET 2001)

1. La disposition 2 du paragraphe 8 (2) du Règlement de l'Ontario 268/01 est abrogée et remplacée par ce qui suit :

2. Un établissement d'enseignement postsecondaire privé que la *Loi de 2000 favorisant le choix et l'excellence au niveau postsecondaire* autorise à assurer le fonctionnement d'une université ou à offrir tout ou partie d'un programme menant à l'obtention d'un grade.

2. La version anglaise de la disposition 4 du paragraphe 14 (3) du Règlement est modifiée par remplacement de «has been convicted of» par «has been found guilty of».**3. Le Règlement est modifié par adjonction de l'article suivant :****Exception**

30.3 (1) Malgré le paragraphe 30 (1), un particulier n'est pas tenu de payer les intérêts aux termes d'un contrat de prêt d'études, d'un contrat-cadre de prêt d'études ou d'un contrat de prêt consolidé avant le premier jour du 13^e mois suivant le mois au cours duquel il a cessé d'être un étudiant admissible, si le ministre établit ce qui suit :

- a) le particulier est le propriétaire unique ou conjoint d'une entreprise exerçant ses activités en Ontario ou l'actionnaire en détenant le contrôle;
- b) le particulier a créé l'entreprise ou en a fait l'acquisition pendant l'année civile au cours de laquelle il présente sa demande en vertu du présent article ou dans les deux années civiles précédentes;
- c) l'entreprise est inscrite auprès de l'Agence du revenu du Canada;
- d) le particulier travaille au minimum 30 heures par semaine dans l'entreprise.

(2) Pour pouvoir se prévaloir du paragraphe (1), un particulier doit présenter, dûment rempli, un formulaire de demande approuvé par le ministre au fournisseur de services avant la fin de la période de six mois mentionnée au paragraphe 30 (1).

(3) Le formulaire de demande doit comprendre une attestation, rédigée sous une forme approuvée par le ministre, qui doit être remplie par le demandeur, établissant que celui-ci satisfait aux exigences du paragraphe (1).

4. L'article 33 du Règlement est modifié par adjonction du paragraphe suivant :

(9.2) Après avoir examiné les faits précis et la situation personnelle d'un particulier et des personnes dont une contribution est attendue, le cas échéant, le ministre peut décider que les alinéas (8) a) et b) ne s'appliquent pas à l'égard du particulier ou de ces personnes.

Entrée en vigueur**5. Le présent règlement entre en vigueur le jour de son dépôt.**

ONTARIO REGULATION 281/13

made under the

MINISTRY OF TRAINING, COLLEGES AND UNIVERSITIES ACT

Made: October 9, 2013

Filed: October 21, 2013

Published on e-Laws: October 21, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013

Amending Reg. 774 of R.R.O. 1990

(ONTARIO STUDENT LOANS MADE BEFORE AUGUST 1, 2001)

1. Paragraph 2 of subsection 1.2 (2) of Regulation 774 of the Revised Regulations of Ontario, 1990 is revoked and the following substituted:

2. A private post-secondary educational institution that is authorized under the *Post-secondary Education Choice and Excellence Act, 2000* to operate or maintain a university or to provide all or part of a program leading to a degree.

2. The Regulation is amended by adding the following section:

EXCEPTION

16.3 (1) Despite subsection 16 (5), an individual is not required to pay interest on a student loan in respect of the period from the day he or she ceases to be a student to the last day of the 12th month after the month in which he or she ceases to be a student where the Minister determines that,

- (a) the individual is the sole or joint owner or controlling shareholder of a business operating in Ontario;
- (b) the business was started or acquired by the individual in the calendar year in which the individual submits his or her application under this section or within the two previous calendar years;
- (c) the business is registered with the Canada Revenue Agency; and
- (d) the individual is working a minimum of 30 hours per week in the business.

(2) To be eligible for a determination under subsection (1), an individual must submit a completed application form, as approved by the Minister, to the bank to which his or her obligations under the student loan are owed before the end of the six-month period set out in subsection 16 (5).

(3) The application form shall include an attestation, in a form approved by the Minister, that is to be completed by the applicant attesting that he or she meets the requirements set out in subsection (1).

Commencement

3. This Regulation comes into force on the day it is filed.

RÈGLEMENT DE L'ONTARIO 281/13

pris en vertu de la

LOI SUR LE MINISTÈRE DE LA FORMATION ET DES COLLÈGES ET UNIVERSITÉS

pris le 9 octobre 2013

déposé le 21 octobre 2013

publié sur le site Lois-en-ligne le 21 octobre 2013

imprimé dans la *Gazette de l'Ontario* le 9 novembre 2013

modifiant le Règl. 774 des R.R.O. de 1990

(PRÊTS ONTARIENS D'ÉTUDES CONSENTIS AVANT LE 1^{er} AOÛT 2001)

1. La disposition 2 du paragraphe 1.2 (2) du Règlement 774 des Règlements refondus de l'Ontario de 1990 est abrogée et remplacée par ce qui suit :

2. Un établissement d'enseignement postsecondaire privé que la *Loi de 2000 favorisant le choix et l'excellence au niveau postsecondaire* autorise à assurer le fonctionnement d'une université ou à offrir tout ou partie d'un programme menant à l'obtention d'un grade.

2. Le Règlement est modifié par adjonction de l'article suivant :

EXCEPTION

16.3 (1) Malgré le paragraphe 16 (5), un particulier n'est pas tenu de payer des intérêts sur un prêt d'études à l'égard de la période allant du jour où il cesse d'être étudiant au dernier jour du 12^e mois suivant le mois au cours duquel il cesse de l'être si le ministre établit ce qui suit :

- a) le particulier est le propriétaire unique ou conjoint d'une entreprise exerçant ses activités en Ontario ou l'actionnaire en détenant le contrôle;
- b) le particulier a créé l'entreprise ou en a fait l'acquisition pendant l'année civile au cours de laquelle il présente sa demande en vertu du présent article ou dans les deux années civiles précédentes;
- c) l'entreprise est inscrite auprès de l'Agence du revenu du Canada;
- d) le particulier travaille au minimum 30 heures par semaine dans l'entreprise.

(2) Pour pouvoir se prévaloir du paragraphe (1), un particulier doit présenter, dûment rempli, un formulaire de demande approuvé par le ministre à la banque envers laquelle il a contracté des obligations dans le cadre de son prêt d'études avant la fin de la période de six mois mentionnée au paragraphe 16 (5).

(3) Le formulaire de demande doit comprendre une attestation, rédigée sous une forme approuvée par le ministre, qui doit être remplie par le demandeur, établissant que celui-ci satisfait aux exigences du paragraphe (1).

Entrée en vigueur

3. Le présent règlement entre en vigueur le jour de son dépôt.

ONTARIO REGULATION 282/13

made under the

MINISTRY OF TRAINING, COLLEGES AND UNIVERSITIES ACT

Made: October 9, 2013

Filed: October 21, 2013

Published on e-Laws: October 21, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013**LIVING AND LEARNING GRANT****Definitions****1. In this Regulation,**

- “academic year” means a period beginning on August 1 in a year and ending on July 31 of the next year; (“année d’études”)
- “approved institution” means a post-secondary institution that is an approved institution for the purposes of student loans under Ontario Regulation 268/01 (Prescribed Financial Institutions and Ontario Student Loans made after July 31, 2001) made under the Act; (“établissement agréé”)
- “approved program of study” means a program of study at an approved institution that is an approved program of study for the purposes of student loans under Ontario Regulation 268/01 (Prescribed Financial Institutions and Ontario Student Loans made after July 31, 2001) made under the Act; (“programme d’études approuvé”)
- “care and maintenance” means support provided by a children’s aid society under section 71.1 of the *Child and Family Services Act* and Ontario Regulation 206/00 (Procedures, Practices and Standards of Service for Child Protection Cases) made under that Act, to eligible youth; (“soins et entretien”)
- “minimum required course load” means, in relation to an approved program of study, the minimum required course load required for the purposes of student loans under section 9 of Ontario Regulation 268/01 (Prescribed Financial Institutions and Ontario Student Loans made after July 31, 2001) made under the Act; (“charge de cours minimale exigée”)
- “period of study” means a period of study within the meaning of Ontario Regulation 268/01 (Prescribed Financial Institutions and Ontario Student Loans made after July 31, 2001) made under the Act. (“période d’études”)

Eligibility

2. (1) The Minister may make a Living and Learning Grant to an individual for a period of study commencing on or after August 1, 2013, if the individual,

- (a) provides evidence, as required by the Minister, that the individual has previously received or would have been eligible to receive care and maintenance;
- (b) is a Canadian citizen, a permanent resident within the meaning of the *Immigration and Refugee Protection Act* (Canada) or a protected person within the meaning of subsection 95 (2) of that Act;
- (c) meets the residency requirements that must be met in order to receive a student loan, as set out in section 6 of Ontario Regulation 268/01 (Prescribed Financial Institutions and Ontario Student Loans made after July 31, 2001) made under the Act;
- (d) is enrolled at an approved institution in an approved program of study;
- (e) is taking at least the minimum required course load for the approved program of study in which he or she is enrolled;
- (f) is or will be 21, 22, 23 or 24 years of age as of the first day of the period of study for which the grant under this Regulation is needed;
- (g) is not the subject of a determination made by the Minister under section 42.1 of Ontario Regulation 268/01, as a result of which the individual is ineligible to receive a certificate of loan approval for a student loan at the time of the application for the grant; and
- (h) is not ineligible for a certificate of loan approval for a student loan under section 15.1 of Ontario Regulation 268/01.

(2) Despite clause (1) (f), an individual who reaches the age of 21 years during the period of study for which the Living and Learning Grant is needed is, if otherwise eligible, eligible to receive the grant commencing the first day of the month following the month in which the individual turns 21.

Repayment of grant

3. The Minister may require an individual who has received a Living and Learning Grant to repay all or part of the grant to the Minister of Finance if the individual,

- (a) has given the Minister incorrect information relating to the grant; or
- (b) has been found guilty of,
 - (i) an offence under the *Ministry of Training, Colleges and Universities Act*, the *Canada Student Loans Act* (Canada) or the *Canada Student Financial Assistance Act* (Canada), or
 - (ii) an offence under the *Criminal Code* (Canada) involving fraud or theft in respect of any student assistance program or a loan, grant or award made by the Government of Ontario, the Government of Canada or the government of any other province or territory of Canada.

Failure to meet conditions of grant and repayment

4. The Minister shall not require repayment of all or part of a Living and Learning Grant on the basis that the individual who has received the grant,

- (a) attains the age of 25 during the period of study for which the grant is provided;
- (b) is no longer taking the minimum required course load for the program of study for which the individual received the grant; or
- (c) is no longer enrolled in the program of study for which the individual received the grant.

Impact on calculation of income for purposes of eligibility for student loans

5. If the individual applies for a student loan under Ontario Regulation 268/01 (Prescribed Financial Institutions and Ontario Student Loans made after July 31, 2001) made under the Act, the Minister shall not include the Living and Learning Grant in determining the individual's financial resources under section 13 of that regulation.

Application for grant

6. An individual must make an application for a Living and Learning Grant on a form approved by the Minister.

Commencement

7. **This Regulation comes into force on the day it is filed.**

RÈGLEMENT DE L'ONTARIO 282/13

pris en vertu de la

LOI SUR LE MINISTÈRE DE LA FORMATION ET DES COLLÈGES ET UNIVERSITÉS

pris le 9 octobre 2013
déposé le 21 octobre 2013
publié sur le site Lois-en-ligne le 21 octobre 2013
imprimé dans la *Gazette de l'Ontario* le 9 novembre 2013

SUBVENTIONS POUR FRAIS D'APPRENTISSAGE ET DE SUBSISTANCE**Définitions**

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

«année d'études» Période qui commence le 1^{er} août d'une année et qui se termine le 31 juillet de l'année suivante. («academic year»)

«charge de cours minimale exigée» À l'égard d'un programme d'études approuvé, la charge de cours minimale exigée aux fins des prêts d'études qui est visée à l'article 9 du Règlement de l'Ontario 268/01 (Institutions financières prescrites et prêts ontariens d'études consentis après le 31 juillet 2001) pris en vertu de la Loi. («minimum required course load»)

«établissement agréé» Établissement postsecondaire qui est un établissement agréé aux fins des prêts d'études octroyés en vertu du Règlement de l'Ontario 268/01 (Institutions financières prescrites et prêts ontariens d'études consentis après le 31 juillet 2001) pris en vertu de la Loi. («approved institution»)

«période d'études» S'entend au sens du Règlement de l'Ontario 268/01 (Institutions financières prescrites et prêts ontariens d'études consentis après le 31 juillet 2001) pris en vertu de la Loi. («period of study»)

«programme d'études approuvé» Programme d'études dans un établissement agréé qui est un programme d'études approuvé aux fins des prêts d'études octroyés en vertu du Règlement de l'Ontario 268/01 (Institutions financières prescrites et prêts ontariens d'études consentis après le 31 juillet 2001) pris en vertu de la Loi. («approved program of study»)

«soins et entretien» Soutien fourni aux jeunes admissibles par une société d'aide à l'enfance en vertu de l'article 71.1 de la *Loi sur les services à l'enfance et à la famille* et du Règlement de l'Ontario 206/00 (Modalités et normes de services relatives aux cas de protection de l'enfance) pris en vertu de cette loi. («care and maintenance»)

Admissibilité

2. (1) Le ministre peut accorder une subvention pour frais d'apprentissage et de subsistance pour une période d'études qui commence le 1^{er} août 2013 ou après cette date au particulier qui remplit les critères suivants :

- a) il fournit une preuve, selon ce qu'exige le ministre, qu'il a déjà bénéficié de soins et d'entretien ou qu'il y aurait été admissible;
- b) il est citoyen canadien, résident permanent au sens de la *Loi sur l'immigration et la protection des réfugiés* (Canada) ou une personne protégée au sens du paragraphe 95 (2) de la même loi;
- c) il satisfait aux conditions de résidence, énoncées à l'article 6 du Règlement de l'Ontario 268/01 (Institutions financières prescrites et prêts ontariens d'études consentis après le 31 juillet 2001) pris en vertu de la Loi, pour recevoir un prêt d'études;
- d) il est inscrit à un programme d'études approuvé dans un établissement agréé;
- e) il suit au moins la charge de cours minimale exigée pour le programme d'études approuvé auquel il est inscrit;
- f) il a ou aura 21, 22, 23 ou 24 ans au premier jour de la période d'études à l'égard de laquelle il a besoin de la subvention visée par le présent règlement;
- g) il ne fait pas l'objet d'une décision rendue par le ministre, en vertu de l'article 42.1 du Règlement de l'Ontario 268/01, qui le rend inadmissible à un certificat d'approbation de prêt pour un prêt d'études au moment où il présente une demande de subvention;
- h) il n'est pas inadmissible à un certificat d'approbation de prêt par l'effet de l'article 15.1 du Règlement de l'Ontario 268/01.

(2) Malgré l'alinéa (1) f), le particulier qui atteint l'âge de 21 ans au cours de la période d'études à l'égard de laquelle il a besoin de la subvention pour frais d'apprentissage et de subsistance est admissible à la subvention, s'il y est admissible par ailleurs, à partir du premier jour du mois suivant celui au cours duquel il atteint l'âge de 21 ans.

Remboursement de la subvention

3. Le ministre peut exiger qu'un particulier ayant reçu une subvention pour frais d'apprentissage et de subsistance la rembourse en totalité ou en partie au ministre des Finances si le particulier, selon le cas :

- a) a remis au ministre des renseignements inexacts au sujet de la subvention;
- b) a déjà été déclaré coupable :
 - (i) soit d'une infraction prévue par la *Loi sur le ministère de la Formation et des Collèges et Universités*, la *Loi fédérale sur les prêts aux étudiants* ou la *Loi fédérale sur l'aide financière aux étudiants*,
 - (ii) soit d'une infraction prévue par le *Code criminel* (Canada) comportant un élément de fraude ou de vol à l'égard soit d'un régime d'aide aux étudiants du gouvernement de l'Ontario, du Canada ou d'une autre province ou d'un territoire du Canada, soit à l'égard d'un prêt, d'une bourse ou d'une aide financière accordé par un tel gouvernement.

Inobservation des conditions de la subvention et remboursement

4. Le ministre ne doit pas exiger le remboursement total ou partiel d'une subvention pour frais d'apprentissage et de subsistance pour le motif que le particulier qui l'a reçue, selon le cas :

- a) atteint l'âge de 25 ans au cours de la période d'études à l'égard de laquelle la subvention est accordée;
- b) ne suit plus la charge de cours minimale exigée pour le programme d'études à l'égard duquel il a reçu la subvention;
- c) n'est plus inscrit au programme d'études à l'égard duquel il a reçu la subvention.

Répercussions sur le calcul du revenu aux fins de l'admissibilité aux prêts d'études

5. Si le particulier demande un prêt d'études dans le cadre du Règlement de l'Ontario 268/01 (Institutions financières prescrites et prêts ontariens d'études consentis après le 31 juillet 2001) pris en vertu de la Loi, le ministre ne doit pas tenir compte de la subvention pour frais d'apprentissage et de subsistance pour calculer les ressources financières du particulier en application de l'article 13 du même règlement.

Demande de subvention

6. Le particulier doit présenter sa demande de subvention pour frais d'apprentissage et de subsistance sur un formulaire approuvé par le ministre.

Entrée en vigueur

7. Le présent règlement entre en vigueur le jour de son dépôt.

ONTARIO REGULATION 283/13

made under the

ONTARIO COLLEGE OF TEACHERS ACT, 1996

Made: October 4, 2013

Approved: October 23, 2013

Filed: October 25, 2013

Published on e-Laws: October 25, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013

Amending O. Reg. 347/02

(ACCREDITATION OF TEACHER EDUCATION PROGRAMS)

1. Subparagraph 2 v of subsection 1 (2) of Ontario Regulation 347/02 is revoked and the following substituted:

- v. a minimum of 80 days of practical experience, appropriate to the format and structure of the program, in schools or in other situations approved by the College for observation and practice teaching.

2. (1) Subsection 9 (1) of the Regulation is amended by adding the following paragraph:

- 1.1 The program is four academic semesters, including the days of practical experience required under subparagraph 2 v of subsection 1 (2).

(2) Paragraph 3 of subsection 9 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- 3. The design of the program is consistent with and reflects,
 - i. the College's "Standards of Practice for the Teaching Profession" and "Ethical Standards for the Teaching Profession",
 - ii. current research in teacher education, and
 - iii. the integration of theory and practice in teacher education.
- 3.1 The program enables students of a program of professional education to acquire knowledge and skills in all of the elements set out in Schedule 1.

3. Subsection 11 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:**Review of program**

(1) After receipt of the material required under section 10, the Accreditation Committee shall direct an accreditation panel to conduct a review of the program, consistent with accreditation resource guidelines issued by the College to assist the panel in its assessment, with respect to the program's fulfilment of the requirements for accreditation under this Part.

4. The Regulation is amended by adding the following section:**Transitional**

15.2 (1) Where a program of professional education is or was accredited or accredited with conditions, and the expiry date of the accreditation period is after August 31, 2013 but before September 1, 2015, the accreditation period may be extended to a date no more than three years after that expiry date, if the extension is agreed to in writing by the Accreditation Committee and the provider offering the program.

(2) A program of professional education that is accredited or accredited with conditions immediately before September 1, 2015 is deemed to remain accredited or accredited with conditions, as the case may be, until the Accreditation Committee reviews the verification report submitted by the provider offering the program under subsection (3) and the Accreditation Committee has issued a decision on the continued accreditation of the program under subsection (5), subject to the Accreditation Committee's powers under section 16 and sections 18 to 21, and the Accreditation Appeal Committee's powers under section 44.

(3) A provider offering a program of professional education that is accredited, or accredited with conditions, as of September 1, 2015 shall submit a verification report to the Accreditation Committee, in a form approved by the Accreditation Committee, on or before March 1, 2016, verifying that the program meets the accreditation requirements of this Regulation as they will read on September 1, 2015.

(4) Modifications made to a program in order to meet the accreditation requirements of this Regulation as they will read on September 1, 2015 are deemed not to constitute a substantial change of the program under subsection 10 (2) or section 21.

(5) The Accreditation Committee shall review each verification report submitted under subsection (3) and shall issue a decision,

- (a) confirming that the program fully or substantially satisfies the requirements for accreditation and confirming the accredited status, or the accredited status with conditions, as the case may be, of the program;
 - (b) confirming that the program substantially satisfies the requirements for accreditation and adding conditions for the continued accreditation of the program or changing conditions previously imposed on accreditation; or
 - (c) revoking accreditation of the program if the Accreditation Committee finds that the program does not substantially satisfy the requirements for accreditation.
- (6) The decision of the Accreditation Committee under subsection (5) must be in writing and must include the reasons for the Accreditation Committee's decision and the facts on which the decision is based.
- (7) The Accreditation Committee shall provide a copy of its decision under subsection (5) to the Registrar and the provider.
- (8) A decision of the Accreditation Committee under subsection (5) shall not extend the expiry date of a program's accreditation, but this does not prevent the provider from making a separate application to the Accreditation Committee for an extension.

5. The Regulation is amended by adding the following Schedule:

SCHEDULE 1

CURRICULUM KNOWLEDGE

1. The program provides a student of a program of professional education with knowledge and understanding of the current Ontario curriculum and provincial policy documents that are relevant to the student's areas of study and curriculum, including planning and design, special education, equity and diversity, and learning assessment and evaluation.
2. The program prepares the student of a program of professional education to use current research in teaching and learning.

PEDAGOGICAL AND INSTRUCTIONAL STRATEGIES KNOWLEDGE

The program includes the following elements:

1. How to use educational research and data analysis.
2. How to use technology as a teaching tool.
3. How to use inquiry-based research, data and assessment and the selection and use of current instructional strategies to address student learning styles.
4. How to use learning and teaching theories and methods and differentiated instruction.
5. A focus on the development of classroom management and organization skills.
6. Child and adolescent development and student transitions to age 21 and through kindergarten to grade 12.
7. How to use current strategies relating to student observation, assessment and evaluation.
8. How to teach students whose first language is not the language of instruction, whether English or French.
9. Pedagogy and the assessment and evaluation of learning in the relevant areas of study in relation to specific curriculum subjects.
10. The policies, assessments and practices involved in responding to the needs and strengths of all students, including students identified as requiring special education supports.

THE TEACHING CONTEXT KNOWLEDGE

The program includes the following elements:

1. Educating students of a program of professional education in child, youth and parental mental health issues relevant to the elementary and secondary school environment in Ontario.
2. The College's "Standards of Practice for the Teaching Profession" and "Ethical Standards for the Teaching Profession".
3. How to prepare students for learning transitions in a variety of settings and transitions to high school, college, university, apprenticeship and the workforce.
4. Knowledge of the Ontario context in which elementary or secondary schools operate.

5. Ontario education law and related legislation, occupational health and safety legislation and legislation governing the regulation of the teaching profession in Ontario and the professional obligations of members of the College.
6. How to create and maintain the various types of professional relationships between and among members of the College, students, parents, the community, school staff and members of other professions.

Commencement

6. (1) Subject to subsection (2), this Regulation comes into force on the day it is filed.

(2) Sections 1, 2, 3 and 5 come into force on September 1, 2015.

Made by:

Pris par :

COUNCIL OF THE ONTARIO COLLEGE OF TEACHERS:
CONSEIL DE L'ORDRE DES ENSEIGNANTES ET DES ENSEIGNANTS DE L'ONTARIO :

Présidente du conseil

ELIZABETH PAPADOPOULOS
Chair of Council

Registraire et chef de la direction

MICHAEL SALVATORI
Registrar and Chief Executive Officer

Date made: October 4, 2013.

Pris le : 4 octobre 2013.

45/13

RÈGLEMENT DE L'ONTARIO 283/13

pris en vertu de la

LOI DE 1996 SUR L'ORDRE DES ENSEIGNANTES ET DES ENSEIGNANTS DE L'ONTARIO

pris le 4 octobre 2013
approuvé le 23 octobre 2013
déposé le 25 octobre 2013
publié sur le site Lois-en-ligne le 25 octobre 2013
imprimé dans la *Gazette de l'Ontario* le 9 novembre 2013

modifiant le Règl. de l'Ont. 347/02
(AGRÈMENT DES PROGRAMMES DE FORMATION EN ENSEIGNEMENT)

1. La sous-disposition 2 v du paragraphe 1 (2) du Règlement de l'Ontario 347/02 est abrogée et remplacée par ce qui suit :

- v. un minimum de 80 jours d'expérience pratique, adaptée au format et à la structure du programme, dans des écoles ou d'autres lieux approuvés par l'Ordre aux fins d'observation et d'enseignement pratique.

2. (1) Le paragraphe 9 (1) du Règlement est modifié par adjonction de la disposition suivante :

- 1.1 Le programme dure quatre semestres universitaires et comprend les jours d'expérience pratique exigés par la sous-disposition 2 v du paragraphe 1 (2).

(2) La disposition 3 du paragraphe 9 (1) du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

- 3. La conception du programme est compatible avec ce qui suit et en tient compte :

- i. les *Normes d'exercice de la profession enseignante* et les *Normes de déontologie de la profession enseignante* de l'Ordre,
- ii. les recherches les plus à jour dans le domaine de la formation à l'enseignement,
- iii. l'intégration de la théorie et de la pratique dans la formation à l'enseignement.

- 3.1 Le programme permet aux étudiants qui suivent un programme de formation professionnelle d'acquérir des connaissances et des compétences dans tous les domaines figurant à l'annexe 1.

3. Le paragraphe 11 (1) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :**Examen du programme**

(1) Après avoir reçu les documents exigés par l'article 10, le comité d'agrément enjoint à un sous-comité d'agrément d'examiner le programme, conformément aux lignes directrices sur les ressources en matière d'agrément publiées par l'Ordre pour aider le sous-comité dans son évaluation, afin de déterminer si le programme satisfait aux conditions d'agrément énoncées à la présente partie.

4. Le Règlement est modifié par adjonction de l'article suivant :**Dispositions transitoires**

15.2 (1) Lorsqu'un programme de formation professionnelle est ou a été agréé, avec ou sans conditions, et que la date d'expiration de la durée de l'agrément tombe après le 31 août 2013, mais avant le 1^{er} septembre 2015, celle-ci peut être prorogée jusqu'à un maximum de trois ans après la date d'expiration, à condition que le comité d'agrément et le fournisseur du programme conviennent par écrit de la prorogation.

(2) Un programme de formation professionnelle qui est agréé, avec ou sans conditions, immédiatement avant le 1^{er} septembre 2015 est réputé conserver son agrément jusqu'à ce que le comité d'agrément examine le rapport de vérification remis en application du paragraphe (3) par le fournisseur du programme et que le comité d'agrément rende une décision sur le maintien de l'agrément du programme en application du paragraphe (5), sous réserve des pouvoirs du comité d'agrément prévus à l'article 16 et aux articles 18 à 21 et de ceux du comité d'appel des agréments prévus à l'article 44.

(3) Le fournisseur d'un programme de formation professionnelle qui est agréé, avec ou sans conditions, au 1^{er} septembre 2015 remet, au plus tard le 1^{er} mars 2016, un rapport de vérification au comité d'agrément, sous une forme approuvée par le comité d'agrément, attestant que le programme satisfait aux conditions d'agrément énoncées au présent règlement dans leur version du 1^{er} septembre 2015.

(4) Les modifications apportées à un programme afin qu'il réponde aux conditions d'agrément énoncées au présent règlement dans leur version du 1^{er} septembre 2015 sont réputées ne pas constituer une modification importante du programme pour l'application du paragraphe 10 (2) ou de l'article 21.

(5) Le comité d'agrément examine chaque rapport de vérification remis en application du paragraphe (3) et rend une décision :

- a) soit confirmant que le programme satisfait entièrement ou essentiellement aux conditions d'agrément et confirmant son statut de programme agréé, avec ou sans conditions, selon le cas;
- b) soit confirmant que le programme satisfait essentiellement aux conditions d'agrément et assortissant le maintien de l'agrément de conditions ou modifiant des conditions déjà imposées à l'agrément;
- c) soit révoquant l'agrément du programme s'il conclut que le programme ne satisfait pas essentiellement aux conditions d'agrément.

(6) La décision rendue par le comité d'agrément en application du paragraphe (5) est rendue par écrit et est accompagnée des motifs et des faits sur lesquels elle se fonde.

(7) Le comité d'agrément fournit une copie de la décision qu'il a rendue en application du paragraphe (5) au registraire et au fournisseur.

(8) La décision rendue par le comité d'agrément en application du paragraphe (5) ne peut pas proroger la date d'expiration de l'agrément du programme, ce qui n'empêche toutefois pas le fournisseur de présenter une demande distincte de prorogation au comité d'agrément.

5. Le Règlement est modifié par adjonction de l'annexe suivante :

ANNEXE 1

CONNAISSANCE DU CURRICULUM

1. Le programme permet à l'étudiant qui suit un programme de formation professionnelle de connaître et de comprendre le curriculum actuel de l'Ontario et les documents de politique provinciaux qui se rapportent aux domaines d'études de l'étudiant et à son curriculum, notamment la planification et la conception, l'éducation de l'enfance en difficulté, l'équité et la diversité, ainsi que l'évaluation de l'apprentissage.
2. Le programme prépare l'étudiant qui suit un programme de formation professionnelle à l'utilisation des recherches les plus à jour dans les domaines de l'enseignement et de l'apprentissage.

CONNAISSANCE DES STRATÉGIES EN MATIÈRE DE PÉDAGOGIE ET D'ENSEIGNEMENT

Le programme comprend les éléments suivants :

1. Comment utiliser la recherche et l'analyse de données en matière d'enseignement.
2. Comment utiliser la technologie comme outil d'enseignement.
3. Comment utiliser la recherche, les données et l'évaluation fondées sur le questionnement ainsi que le choix et l'utilisation de stratégies actuelles en matière d'enseignement pour répondre aux styles d'apprentissage des élèves.
4. Comment utiliser les théories et les méthodes d'apprentissage et d'enseignement, ainsi que la différenciation pédagogique.
5. La gestion de la salle de classe et les capacités organisationnelles.
6. Le développement des enfants et des adolescents et les transitions que vivent les élèves jusqu'à 21 ans et de la maternelle à la 12^e année.
7. Comment utiliser les stratégies actuelles liées à l'observation et à l'évaluation des élèves.
8. Comment enseigner aux élèves dont la langue maternelle n'est pas la langue d'enseignement, qu'il s'agisse du français ou de l'anglais.
9. La pédagogie et l'évaluation de l'apprentissage dans les domaines d'études pertinents relativement à des matières spécifiques.
10. Les politiques, les évaluations et les pratiques qui entrent en ligne de compte pour répondre aux besoins et aux points forts de tous les élèves, y compris ceux qui ont été identifiés comme ayant besoin de soutien au titre de l'éducation de l'enfance en difficulté.

CONNAISSANCE DU CONTEXTE D'ENSEIGNEMENT

Le programme comprend les éléments suivants :

1. Sensibiliser les étudiants qui suivent un programme de formation professionnelle aux problèmes de santé mentale chez les enfants, les jeunes et les parents dans le contexte des écoles élémentaires et secondaires en Ontario.

2. Les *Normes d'exercice de la profession enseignante* et les *Normes de déontologie de la profession enseignante* de l'Ordre.
3. Comment préparer les élèves à faire la transition entre les étapes de leur apprentissage dans divers contextes et entre l'école secondaire, le collège, l'université, la formation en apprentissage et la population active.
4. La connaissance du contexte ontarien dans lequel fonctionnent les écoles élémentaires et secondaires.
5. La législation ontarienne en matière d'éducation et la législation connexe, la législation en matière de santé et de sécurité au travail et la législation qui régit la profession enseignante en Ontario et les obligations professionnelles des membres de l'Ordre.
6. Comment établir et entretenir les différents types de relations professionnelles entre les membres de l'Ordre, les élèves, les parents, la communauté, le personnel scolaire et les membres d'autres professions.

Entrée en vigueur

6. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le présent règlement entre en vigueur le jour de son dépôt.

(2) Les articles 1, 2, 3 et 5 entrent en vigueur le 1^{er} septembre 2015.

Made by:

Pris par :

COUNCIL OF THE ONTARIO COLLEGE OF TEACHERS:
CONSEIL DE L'ORDRE DES ENSEIGNANTES ET DES ENSEIGNANTS DE L'ONTARIO :

Présidente du conseil

ELIZABETH PAPADOPOULOS
Chair of Council

Registrateur et chef de la direction

MICHAEL SALVATORI
Registrar and Chief Executive Officer

Date made: October 4, 2013.

Pris le : 4 octobre 2013.

ONTARIO REGULATION 284/13

made under the

NUTRIENT MANAGEMENT ACT, 2002

Made: October 23, 2013

Filed: October 25, 2013

Published on e-Laws: October 25, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013Amending O. Reg. 267/03
(GENERAL)

1. (1) The definition of “Building Code” in subsection 1 (1) of Ontario Regulation 267/03 is amended by striking out “350/06” and substituting “332/12”.

(2) The definition of “farm feed” in subsection 1 (1) of the Regulation is amended by striking out “subparagraphs 7 iv and v and paragraph 8” and substituting “and subparagraphs 7 iv, v, viii and ix”.

(3) The definition of “regulated mixed anaerobic digestion facility” in subsection 1 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

“regulated mixed anaerobic digestion facility” means a mixed anaerobic digestion facility that is regulated under Part IX.1 and is not subject to,

- (a) an environmental compliance approval issued in respect of an activity mentioned in subsection 27 (1) of the *Environmental Protection Act*, or
- (b) a renewable energy approval issued under the *Environmental Protection Act* in respect of an anaerobic digestion facility; (“digesteur anaérobie mixte réglementé”)

2. Subsection 8.3 (1) of the Regulation is amended by striking out the portion before paragraph 1 and substituting the following:

Exemption, Part V of *Environmental Protection Act*

(1) A NASM plan area that satisfies the following requirements is exempt, in accordance with section 5.0.2 of Regulation 347 of the Revised Regulations of Ontario, 1990 (General — Waste Management) made under the *Environmental Protection Act*, from Part V of that Act and from that Regulation:

3. Subsection 20 (4) of the Regulation is amended by striking out “an agricultural or non-agricultural operation” and substituting “an agricultural operation”.

4. The Regulation is amended by adding the following section:

Activities requiring amendment

22.1 (1) This section applies if a nutrient management strategy that is in force for an agricultural operation contemplates mixed anaerobic digestion in a regulated mixed anaerobic digestion facility in which at least 75 per cent, by volume, of the total amount of anaerobic digestion materials treated are on-farm anaerobic digestion materials.

(2) No person shall treat anaerobic digestion materials in the facility if less than 75 per cent, by volume, of the total amount are on-farm anaerobic digestion materials, unless,

- (a) an amendment to the strategy is prepared to reflect the decrease in the percentage of on-farm materials treated; and
- (b) the amendment is submitted to a Director for approval and approved by the Director.

(3) Section 17 applies in respect of the amendment, with necessary modifications and with the additional modifications set out in subsections (4), (5) and (6).

(4) Despite clause 17 (1) (b.1),

- (a) the amendment is not required to contain a contingency plan;
- (b) an update to the existing contingency plan, accounting for the changes to the agricultural operation that would result from the change in the percentage of on-farm materials, must be prepared before the amendment is submitted for approval; and
- (c) the update to the contingency plan comes into effect if and when the amendment is approved.

- (5) Despite subclause 17 (1) (b.2) (ii), the declaration must state,
 - (a) that the proposed amendment is complete;
 - (b) that it provides an accurate description of the proposed change in the percentage of on-farm materials;
 - (c) that it provides an accurate description of the changes to be made to the facility as a result of the proposed change in the percentage of on-farm materials; and
 - (d) that the amendment has been prepared in accordance with this Regulation, the Nutrient Management Protocol and the Sampling and Analysis Protocol.
- (6) Despite subsection 17 (2), the amendment must account for the total quantity of prescribed materials that are suitable for application to land as nutrient and that it is reasonable to expect will be generated in the course of the operation, in each remaining year for which the strategy is prepared.
- (7) Section 28 applies in respect of the amendment, with necessary modifications.

5. The French version of subparagraph 2 ii of section 52.10 of the Regulation is amended by striking out “représentant” and substituting “mandataire”.

6. (1) Subsection 71 (3) of the Regulation is amended by adding the following clauses:

- (b.1) designs the construction or expansion of the facility to minimize leakage, to minimize corrosion and to be structurally safe and sound;
- (b.2) designs the construction or expansion of the facility to minimize the discharge of noise from it;

(2) Section 71 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

- (4) Clauses (3) (b.1) and (b.2) apply to construction and expansion that is commenced on or after October 25, 2013.

7. Section 98.2 of the Regulation is revoked and the following substituted:

Compliance

98.2 A person who owns or controls an agricultural operation that treats off-farm anaerobic digestion materials through mixed anaerobic digestion on a farm unit on which the agricultural operation is carried out shall ensure that, in relation to the operation,

- (a) the requirements of this Part are met; or
- (b) the requirements of sections 98.11 and 98.12 are met and,
 - (i) the terms and conditions included in an environmental compliance approval issued under the *Environmental Protection Act* in respect of an activity mentioned in subsection 27 (1) of that Act are met, or
 - (ii) the terms and conditions included in a renewable energy approval issued under the *Environmental Protection Act* in respect of an anaerobic digestion facility are met.

8. The Regulation is amended by adding the following section:

Setbacks

98.2.1 (1) On and after October 25, 2013, no person shall construct, on a farm unit on which an agricultural operation is carried out, a regulated mixed anaerobic digestion facility that is located,

- (a) within 200 metres of a dwelling;
- (b) within 450 metres of a residential area; or
- (c) within 450 metres of a commercial, community or institutional use.

(2) For the purposes of subsection (1), the location of the dwelling, residential area or commercial, community or institutional use shall be determined as of the day on which the nutrient management strategy contemplating the construction of the facility is submitted to the Director for approval.

(3) Subsection (1) does not apply if the agricultural operation that is carried out on the farm unit includes growing, producing or raising farm animals.

(4) Clause (1) (a) does not apply if the dwelling is located on the farm unit.

(5) Clause (1) (c) does not apply if the commercial, community or institutional use is located on the farm unit.

9. Section 98.4 of the Regulation is amended by adding the following paragraph:

2.1 Materials shall not be received at the operation before 7 a.m. or after 7 p.m. on any day.

10. (1) Subsection 98.5 (2) of the Regulation is amended by striking out the portion before paragraph 1 and substituting the following:

(2) A person who receives off-farm anaerobic digestion materials shall obtain results of an analysis of the materials in each of the following circumstances:

(2) Paragraph 1 of subsection 98.5 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

1. It is the first time since July 26, 2007 that the person receives materials generated by that particular generator.

(3) Subsection 98.5 (4) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(4) If an analysis determines that the concentration of metal in off-farm anaerobic digestion materials exceeds the maximum metal concentration set out in the Table to this section, no person shall receive the materials on the farm unit, except as set out in subsection (5).

(5) A person may receive on the farm unit off-farm anaerobic digestion materials with concentrations of copper, zinc or both that exceed the maximum metal concentration set out in the Table to this section, if the following conditions are met:

1. The results of an analysis of the off-farm anaerobic digestion materials, obtained in accordance with subsections (2) and (3), show that the concentration of metal in the materials does not exceed 400 mg/kg of total solids, dry weight for copper and 700 mg/kg of total solids, dry weight for zinc.
2. The results of an analysis of the materials being treated in the regulated mixed anaerobic digestion facility, obtained in accordance with subsection (6), show that the concentration of metal in the materials does not exceed the maximum metal concentration set out in the Table to this section.
3. The analysis described in paragraph 2 must be carried out each time results described in paragraph 1 are obtained.

(6) The results of an analysis of the materials being treated in the regulated mixed anaerobic digestion facility must be from a sample that has been collected within 14 days before the off-farm anaerobic digestion materials are received and each sample of materials must be analyzed for metal in accordance with the methods specified in the Sampling and Analysis Protocol.

(4) Section 98.5 of the Regulation is amended by adding the following Table:

TABLE

Column 1	Column 2
Regulated Metal	Maximum metal concentration in materials (mg/kg of total solids dry weight)
Arsenic	13
Cadmium	3
Chromium	210
Cobalt	34
Copper	100
Lead	150
Mercury	0.8
Molybdenum	5
Nickel	62
Selenium	2
Zinc	500

11. Section 98.7 of the Regulation is revoked and the following substituted:

Requirements re biogas

98.7 (1) No person shall treat anaerobic digestion materials in a regulated mixed anaerobic digestion facility on a farm unit on which an agricultural operation is carried out unless,

- (a) the facility is equipped with a gas combustion system that is capable of consuming the equivalent of 110 per cent of the biogas that the facility can generate;
- (b) any gas storage cover installed in respect of the facility has a design permeability of less than 500 cm³/m²/day/bar; and
- (c) there is compliance with subsection (3) or (4), as the case may be.

(2) The design permeability requirement in clause (1) (b) does not apply if the gas storage cover was installed in respect of the facility before October 25, 2013.

(3) If the regulated mixed anaerobic digestion facility is designed to generate biogas at a rate that does not exceed 50 m³/hour, a secondary gas burning facility must be available, but need not be located on the farm unit at all times, and must be used within 48 hours if the rate of release of non-combusted biogas exceeds 20 m³/hour.

(4) Subject to subsection (5), if the regulated mixed anaerobic digestion facility is designed to generate biogas at a rate that exceeds 50 m³/hour, a secondary gas burning facility must be available, must be located on the farm unit at all times, and must be used to prevent any release of non-combusted biogas.

(5) If a nutrient management strategy that contemplates mixed anaerobic digestion in the facility was approved before October 25, 2013,

- (a) subsection (4) does not apply until the first day on which less than 75 per cent by volume of the total amount of anaerobic digestion materials that are being treated in the facility are on-farm anaerobic digestion materials; and
- (b) until the day described in clause (a), a secondary gas burning facility must be available, but need not be located on the farm unit at all times, and must be used within 48 hours if the rate of release of non-combusted biogas exceeds 20 m³/hour.

12. (1) The English version of section 98.8 of the Regulation is amended by striking out the portion before paragraph 1 and substituting the following:

Generated materials

98.8 No person shall treat on-farm anaerobic digestion materials in a regulated mixed anaerobic digestion facility on a farm unit on which an agricultural operation is carried out unless the materials meet the following criteria:

(2) Paragraph 2 of section 98.8 of the Regulation is amended by striking out “1,000 nutrient units” and substituting “2,000 nutrient units”.

(3) The French version of subparagraph 3 ii of section 98.8 of the Regulation is amended by striking out “de tourbe” and substituting “de gazon en plaques”.

13. (1) Section 98.9 of the Regulation is revoked and the following substituted:

General requirements for treatment

98.9 (1) No person shall treat anaerobic digestion materials in a regulated mixed anaerobic digestion facility on a farm unit on which an agricultural operation is carried out except in accordance with the following rules:

1. No anaerobic digestion materials may be treated in the facility unless they are,
 - i. on-farm anaerobic digestion materials that meet the criteria set out in section 98.8, or
 - ii. off-farm anaerobic digestion materials that are received in accordance with sections 98.4 and 98.5.
2. Off-farm anaerobic digestion materials that have a dry matter content of less than 1 per cent may be added for treatment in the facility only if the anaerobic digestion materials that are already being treated in the facility have a dry matter content of at least 8 per cent. The dry matter content of the materials already being treated must be measured during the 24-hour period before the off-farm anaerobic digestion materials are added.
3. At all times at least 50 per cent, by volume, of the total amount of anaerobic digestion materials that are being treated in the facility must be on-farm anaerobic digestion materials.
4. At all times at least 50 per cent, by volume, of the total amount of on-farm anaerobic digestion materials that are being treated in the facility must consist of manure.
5. Subject to subsection (3), the average time anaerobic digestion materials are treated in the facility must be at least 20 days.
6. Subject to subsection (4), anaerobic digestion materials must be treated at no less than 35 degrees Celsius at all times.
7. All the biogas generated by the facility must be collected and treated in accordance with section 98.7.
8. The facility must have a device for monitoring the actual temperature at which the material is being,
 - i. treated, and
 - ii. heated in accordance with subsection (2), if that heating takes place in the facility.
9. The facility must be operated in accordance with a professional engineer’s design specifications.
10. Any sampling port for liquids that is used in respect of the facility,
 - i. must be installed using specifically designed gasketed fittings, such as tees, saddles, end caps and elbows, that are compatible with the material of the sampling port, and

- ii. must have a primary shut-off valve and a secondary shut-off valve.
- 11. If the facility is designed to generate biogas at a rate that exceeds 50 m³/hr, it must have a device for monitoring whether the pressure relief device is open.
- (2) Materials listed in Schedule 2 must be heated before or during treatment,
 - (a) for no less than one hour at no less than 70 degrees Celsius; or
 - (b) for no less than 20 hours at no less than 50 degrees Celsius.
- (3) Despite paragraph 5 of subsection (1), anaerobic digestion materials may be treated in the facility for an average time of less than 20 days if,
 - (a) a professional engineer designs the facility such that it is capable of reducing the content of total volatile solids of the materials in the facility by at least 50 per cent in less than 20 days;
 - (b) the facility is built to the engineer's design specifications; and
 - (c) the average time is equal to or greater than the shorter period of time specified by the professional engineer.
- (4) Despite paragraph 6 of subsection (1), anaerobic digestion materials may be treated at less than 35 degrees Celsius if,
 - (a) a professional engineer designs the facility such that it is capable of reducing the content of total volatile solids of the materials in the facility by at least 50 per cent at a temperature that is less than 35 degrees Celsius;
 - (b) the facility is built to the professional engineer's design specifications; and
 - (c) the anaerobic digestion materials are treated at a temperature that is no less than the temperature specified by the professional engineer.
- (5) If a nutrient management strategy that contemplates mixed anaerobic digestion in the facility was approved before October 25, 2013, paragraphs 10 and 11 of subsection (1) do not apply to the facility until July 1, 2016.
- (2) Subsection 98.9 (1) of the Regulation, as remade by subsection (1), is amended by adding the following paragraph:**
- 12. A sign that provides the information set out in subsection (4.1) and can be read from the public road nearest to the facility must be posted on the farm unit.
- (3) Section 98.9 of the Regulation, as remade by subsection (1), is amended by adding the following subsection:**
- (4.1) The sign required by paragraph 12 of subsection (1) must,
 - (a) indicate that an anaerobic digestion facility governed by this Regulation is located on the farm unit; and
 - (b) provide the name and contact information of the owner or operator of the facility.
- 14. (1) Paragraph 1 of subsection 98.11 (2) of the Regulation is amended by striking out "section 40" at the end and substituting "section 41".**
- (2) Paragraph 4 of subsection 98.11 (2) of the Regulation is amended by striking out "section 50" and substituting "section 52.7".**
- 15. (1) Paragraph 2 of subsection 98.13 (1) of the Regulation is amended by striking out "and" at the end of subparagraph ii, by adding "and" at the end of subparagraph iii and by adding the following subparagraph:**
 - iv. if the heating described in subsection 98.9 (2) did not take place on the farm unit where treatment took place in accordance with subsection 98.9 (1), the records described in subsection (1.1).
- (2) Paragraph 6 of subsection 98.13 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:**
- 6. A record of the date and duration of use, if any, of a secondary gas burning facility described in subsection 98.7 (3), (4) or (5).
- (3) Section 98.13 of the Regulation is amended by adding the following subsection:**
- (1.1) The records referred to in subparagraph 2 iv of subsection (1) are,
 - (a) a statement by the person who heated the materials, identifying the off-site system where the materials were heated and indicating that they were heated,
 - (i) for no less than one hour at no less than 70 degrees Celsius, or
 - (ii) for no less than 20 hours at no less than 50 degrees Celsius; and
 - (b) a statement from a professional engineer indicating that the off-site system exists and is capable of heating materials as described in clause (a).

16. (1) Subsection 100 (1) of the Regulation is amended by striking out “issued under this section or a predecessor of this section” at the end.

(2) Clause 100 (2) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (b) satisfies the condition or conditions set out in,
 - (i) subsection (3), in the case of a first-time applicant or an applicant who held an agricultural operation strategy or plan development certificate that has been cancelled or has expired, or
 - (ii) subsection (5), in the case of an applicant who holds an agricultural operation strategy or plan development certificate that has not been suspended or cancelled and has not expired.

(3) Paragraphs 4 and 5 of subsection 100 (3) of the Regulation are revoked.

(4) Subsection 100 (4) of the Regulation is revoked.

(5) Section 100 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(7) Despite the amendments made to this section by subsections 16 (2), (3) and (4) of Ontario Regulation 284/13, this section, as it read on October 24, 2013, applies to a person who submitted an application under this section on or before that date.

17. Subsection 101 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

Agricultural operation planning certificate

(1) No person who owns or operates an agricultural operation for which this Regulation requires a nutrient management strategy or nutrient management plan, and no person who is employed in such an operation, shall prepare a nutrient management strategy or nutrient management plan for the operation unless the person holds an agricultural operation planning certificate or an agricultural operation strategy or plan development certificate.

18. (1) Clause 102 (2) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (b) satisfies the condition or conditions set out in,
 - (i) subsection (3), in the case of a first-time applicant or an applicant who held a NASM plan development certificate that has been cancelled or has expired, or
 - (ii) subsection (4), in the case of an applicant who holds a NASM plan development certificate that has not been suspended or cancelled and has not expired.

(2) Section 102 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(6) Despite the amendments made to this section by subsection 18 (1) of Ontario Regulation 284/13, this section, as it read on October 24, 2013, applies to a person who submitted an application under this section on or before that date.

19. Section 103 of the Regulation is revoked.

20. (1) Subsection 104 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

Broker certificate

(1) No person shall act as a broker in a transaction described in subsection (2) unless,

- (a) in the case of an individual,
 - (i) he or she holds a broker certificate, or
 - (ii) another individual is his or her authorized agent, holds a broker certificate and complies with subsection (1.1);
- (b) in the case of a corporation, an individual is its authorized agent, holds a broker certificate and complies with subsection (1.1).

(1.1) No person shall act as an authorized agent as described in subclause (1) (a) (ii) or clause (1) (b) unless he or she,

- (a) has ongoing and regular involvement in the operational aspects of the principal's broking operation; and
- (b) has advised the Director, in writing, of the intention to act as the principal's authorized agent.

(1.2) If a person holds a broker certificate or has an authorized agent as described in this section, the person's employees and contractors may, on the person's behalf, carry out the activities authorized by the person's or agent's broker certificate.

(2) Clause 104 (4) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (b) satisfies the condition or conditions set out in,
 - (i) subsection (5), in the case of a first-time applicant or an applicant who held a broker certificate that has been cancelled or has expired, or

- (ii) subsection (6), in the case of an applicant who holds a broker certificate that has not been suspended or cancelled and has not expired.

(3) Subsection 104 (8) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(8) An individual described in subclause (1) (a) (ii) or clause (1) (b) who ceases to be the principal's authorized agent shall, within 15 days after the change, provide written notice of the change to the Director and to the principal.

(4) Subsection 104 (9) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(9) Despite the amendments made to this section by subsections 20 (1), (2) and (3) of Ontario Regulation 284/13, this section, as it read on October 24, 2013, applies to a person who submitted an application under this section on or before that date.

(10) A person who is a corporation's authorized agent on October 24, 2013 is not required to comply with clause (1.1) (a) until October 25, 2014.

21. (1) Subsection 105 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

Prescribed materials application business licence

(1) No person shall engage in the business of applying prescribed materials to land described in subsection (2) unless,

(a) in the case of an individual,

(i) he or she holds a prescribed materials application business licence, or

(ii) another individual is his or her authorized agent, holds a prescribed materials application business licence and complies with subsection (1.1);

(b) in the case of a corporation, an individual is its authorized agent, holds a prescribed materials application business licence and complies with subsection (1.1).

(1.1) No person shall act as an authorized agent as described in subclause (1) (a) (ii) or clause (1) (b) unless he or she,

(a) has ongoing and regular involvement in the operational aspects of the principal's business of applying prescribed materials; and

(b) has advised the Director, in writing, of the intention to act as the principal's authorized agent.

(2) Clause 105 (3) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(b) satisfies the conditions set out in,

(i) subsection (4), in the case of a first-time applicant or an applicant who held a prescribed materials application licence that has been cancelled or has expired, or

(ii) subsection (5), in the case of an applicant who holds a prescribed materials application licence that has not been suspended or cancelled and has not expired.

(3) Subsection 105 (7) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(7) An individual described in subclause (1) (a) (ii) or clause (1) (b) who ceases to be the principal's authorized agent shall, within 15 days after the change, provide written notice of the change to the Director and to the principal.

(4) Subsection 105 (8) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(8) Despite the amendments made to this section by subsections 21 (1), (2) and (3) of Ontario Regulation 284/13, this section, as it read on October 24, 2013, applies to a person who submitted an application under this section on or before that date.

(9) A person who is a corporation's authorized agent on October 24, 2013 is not required to comply with clause (1.1) (a) until October 25, 2014.

22. (1) Subsection 106 (1) of the Regulation is amended by striking out "issued under this section or a predecessor of this section" at the end.

(2) Clause 106 (3) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(b) satisfies the condition or conditions set out in,

(i) subsection (4), in the case of a first-time applicant or an applicant who held a nutrient application technician licence that has been cancelled or has expired, or

(ii) subsection (5), in the case of an applicant who holds a nutrient application technician licence that has not been suspended or cancelled and has not expired.

(3) Section 106 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(7) Despite the amendments made to this section by subsection 22 (2) of Ontario Regulation 284/13, this section, as it read on October 24, 2013, applies to a person who submitted an application under this section on or before that date.

23. Clause 109.1 (a) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (a) the applicant is or has been in contravention of the Act or this Regulation, or is or has been in breach of a condition of another certificate or licence issued under this Part;

24. (1) Paragraphs 1 and 2 of Schedule 1 to the Regulation are revoked and the following substituted:

1. Organic waste matter that,
 - i. is derived from the processing of animal feed, and
 - ii. contains no animal products.
2. Organic waste matter that,
 - i. is derived from the processing of animal feed,
 - ii. contains animal products, but only animal products that have been thermally denatured, and
 - iii. has a dry matter content of at least 70 per cent.

(2) Schedule 1 to the Regulation is amended by adding the following paragraphs:

11. Organic waste matter that,
 - i. is derived from the processing of pet food, and
 - ii. contains no animal products.
12. Organic waste matter that,
 - i. is derived from the processing of pet food,
 - ii. contains animal products, but only animal products that have been thermally denatured, and
 - iii. has a dry matter content of at least 70 per cent.

25. (1) Paragraph 1 of Schedule 2 to the Regulation is revoked and the following substituted:

1. Organic waste matter that is derived from the processing of animal feed and,
 - i. contains animal products that have not been thermally denatured, or
 - ii. contains animal products, whether thermally denatured or not, and has a dry matter content of less than 70 per cent.

(2) Paragraph 3 of Schedule 2 to the Regulation is amended by adding “unless it is described in Schedule 1” at the end.

(3) Schedule 2 to the Regulation is amended by adding the following paragraph:

5. Organic waste matter that is derived from the processing of pet food and,
 - i. contains animal products that have not been thermally denatured, or
 - ii. contains animal products, whether thermally denatured or not, and has a dry matter content of less than 70 per cent.

26. (1) Paragraph 3 of Schedule 3 to the Regulation is revoked and the following substituted:

3. Resins and plastics, except resins and plastics that are present in a material listed in Schedule 1 or Schedule 2 and do not exceed 0.5 per cent of the material, calculated on a dry weight basis.

(2) Paragraph 6 of Schedule 3 to the Regulation is revoked and the following substituted:

6. Source separated organics as defined in subsection 1 (1) of Ontario Regulation 160/99 (Definitions and Exemptions) made under the *Electricity Act, 1998*.

Commencement

27. (1) Subject to subsection (2), this Regulation comes into force on the day it is filed.

(2) Subsections 1 (1) and 13 (2) and (3) come into force on the later of January 1, 2014 and the day this Regulation is filed.

RÈGLEMENT DE L'ONTARIO 284/13

pris en vertu de la

LOI DE 2002 SUR LA GESTION DES ÉLÉMENTS NUTRITIFS

pris le 23 octobre 2013
 déposé le 25 octobre 2013
 publié sur le site Lois-en-ligne le 25 octobre 2013
 imprimé dans la *Gazette de l'Ontario* le 9 novembre 2013

modifiant le Règl. de l'Ont. 267/03
 (DISPOSITIONS GÉNÉRALES)

1. (1) La définition de «code du bâtiment» au paragraphe 1 (1) du Règlement de l'Ontario 267/03 est modifiée par remplacement de «350/06» par «332/12».

(2) La définition de «produits servant d'aliments pour animaux» au paragraphe 1 (1) du Règlement est modifiée par remplacement de «aux sous-dispositions 7 iv et v et à la disposition 8» par «et aux sous-dispositions 7 iv, v, viii et ix».

(3) La définition de «digesteur anaérobie mixte réglementé» au paragraphe 1 (1) du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

«digesteur anaérobie mixte réglementé» Digesteur anaérobie mixte qui est réglementé en application de la partie IX.1 et qui ne doit pas faire l'objet, selon le cas :

- a) d'une autorisation environnementale délivrée à l'égard d'une activité mentionnée au paragraphe 27 (1) de la *Loi sur la protection de l'environnement*;
- b) d'une autorisation de projet d'énergie renouvelable délivrée en vertu de la *Loi sur la protection de l'environnement* à l'égard d'un digesteur anaérobie. («regulated mixed anaerobic digestion facility»)

2. Le paragraphe 8.3 (1) du Règlement est modifié par remplacement du passage qui précède la disposition 1 par ce qui suit :

Dispense : partie V de la *Loi sur la protection de l'environnement*

(1) La zone assujettie à un plan MSNA qui satisfait aux exigences suivantes est soustraite, conformément à l'article 5.0.2 du Règlement 347 des Règlements refondus de l'Ontario de 1990 (General — Waste Management) pris en vertu de la *Loi sur la protection de l'environnement*, à l'application et de la partie V de cette loi et de ce règlement :

3. Le paragraphe 20 (4) du Règlement est modifié par remplacement de «une exploitation agricole ou non agricole» par «une exploitation agricole».

4. Le Règlement est modifié par adjonction de l'article suivant :

Activités pour lesquelles une modification est exigée

22.1 (1) Le présent article s'applique si une stratégie de gestion des éléments nutritifs qui est en vigueur pour une exploitation agricole prévoit la digestion anaérobie mixte dans un digesteur anaérobie mixte réglementé dans lequel au moins 75 pour cent, en volume, de la quantité totale des matières destinées à la digestion anaérobie qui sont traitées sont des matières provenant d'une exploitation agricole.

(2) Nul ne doit traiter des matières destinées à la digestion anaérobie dans le digesteur si moins de 75 pour cent, en volume, de la quantité totale des matières sont des matières provenant d'une exploitation agricole, sauf si :

- a) une modification de la stratégie est préparée pour tenir compte de la diminution dans le pourcentage de matières provenant d'une exploitation agricole qui sont traitées;
- b) la modification est soumise à l'approbation d'un directeur et approuvée par lui.

(3) L'article 17 s'applique, avec les adaptations nécessaires et les adaptations additionnelles énoncées aux paragraphes (4), (5) et (6), à l'égard de la modification.

(4) Malgré l'alinéa 17 (1) b.1) :

- a) il n'est pas nécessaire que la modification contienne un plan d'urgence;

- b) une mise à jour du plan d'urgence existant, rendant compte des changements qu'entraînerait pour l'exploitation agricole le changement dans le pourcentage de matières provenant d'une exploitation agricole, doit être préparée avant que la modification ne soit soumise pour approbation;
- c) la mise à jour du plan d'urgence entre en vigueur lorsque la modification est approuvée, le cas échéant.

(5) Malgré le sous-alinéa 17 (1) b.2) (ii), la déclaration doit indiquer :

- a) que la modification proposée est complète;
- b) que la modification comprend une description exacte du changement proposé dans le pourcentage de matières provenant d'une exploitation agricole;
- c) que la modification comprend une description exacte des changements devant être apportés au digesteur par suite du changement proposé dans le pourcentage de matières provenant d'une exploitation agricole;
- d) que la modification a été préparée conformément au présent règlement, au Protocole de gestion des éléments nutritifs et au Protocole d'échantillonnage et d'analyse.

(6) Malgré le paragraphe 17 (2), la modification doit rendre compte du volume total des matières prescrites qui se prêtent à l'épandage sur un bien-fonds comme éléments nutritifs et dont il est raisonnable de s'attendre à ce que l'exploitation, dans le cadre de ses activités, les produise chaque année restante visée par la stratégie.

(7) L'article 28 s'applique, avec les adaptations nécessaires, à l'égard de la modification.

5. La version française de la sous-disposition 2 ii de l'article 52.10 du Règlement est modifiée par remplacement de «représentant» par «mandataire».

6. (1) Le paragraphe 71 (3) du Règlement est modifié par adjonction des alinéas suivants :

- b.1) conçoit la construction ou l'agrandissement du digesteur de manière à réduire au minimum les déversements et la corrosion et de manière à ce que le digesteur soit solide et sûr;
- b.2) conçoit la construction ou l'agrandissement du digesteur de manière à réduire au minimum les bruits qui s'en échappent;

(2) L'article 71 du Règlement est modifié par adjonction du paragraphe suivant :

(4) Les alinéas 3 b.1) et b.2) s'appliquent aux travaux de construction et d'agrandissement qui sont entrepris le 25 octobre 2013 ou après cette date.

7. L'article 98.2 du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

Observation

98.2 La personne qui est propriétaire ou qui a le contrôle d'une exploitation agricole qui traite des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole par digestion anaérobie mixte sur une unité agricole où l'exploitation exerce ses activités veille à ce qu'il soit satisfait, à l'égard de l'exploitation :

- a) soit aux exigences de la présente partie;
- b) soit aux exigences des articles 98.11 et 98.12 et, selon le cas :
 - (i) aux conditions dont est assortie une autorisation environnementale délivrée en vertu de la *Loi sur la protection de l'environnement* à l'égard d'une activité mentionnée au paragraphe 27 (1) de cette loi,
 - (ii) aux conditions dont est assortie une autorisation de projet d'énergie renouvelable délivrée en vertu de la *Loi sur la protection de l'environnement* à l'égard d'un digesteur anaérobie.

8. Le Règlement est modifié par adjonction de l'article suivant :

Retraits

98.2.1 (1) À compter du 25 octobre 2013 nul ne doit, sur une unité agricole où une exploitation agricole exerce ses activités, construire un digesteur anaérobie mixte réglementé qui est situé :

- a) dans un rayon de 200 mètres d'un logement;
- b) dans un rayon de 450 mètres d'une zone résidentielle;
- c) dans un rayon de 450 mètres d'une utilisation commerciale, communautaire ou institutionnelle.

(2) Pour l'application du paragraphe (1), l'emplacement du logement, de la zone résidentielle ou de l'utilisation commerciale, communautaire ou institutionnelle est déterminé au jour où la stratégie de gestion des éléments nutritifs qui prévoit la construction du digesteur est soumise à l'approbation du directeur.

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas si l'exploitation agricole qui exerce ses activités sur l'unité agricole comprend l'élevage ou la production d'animaux d'élevage.

(4) L'alinéa (1) a) ne s'applique pas si le logement est situé sur l'unité agricole.

(5) L'alinéa (1) c) ne s'applique pas si l'utilisation commerciale, communautaire ou institutionnelle est située sur l'unité agricole.

9. L'article 98.4 du Règlement est modifié par adjonction de la disposition suivante :

2.1 L'exploitation ne doit pas recevoir de matières avant 7 h ni après 19 h.

10. (1) Le paragraphe 98.5 (2) du Règlement est modifié par remplacement du passage qui précède la disposition 1 par ce qui suit :

(2) La personne qui reçoit des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole est tenue d'obtenir les résultats d'une analyse des matières dans chacune des circonstances suivantes :

(2) La disposition 1 du paragraphe 98.5 (2) du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

1. C'est la première fois depuis le 26 juillet 2007 que la personne reçoit des matières produites par le producteur en question.

(3) Le paragraphe 98.5 (4) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

(4) Si une analyse établit que la concentration de métal dans des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole dépasse la concentration maximale de métal énoncée au tableau du présent article, nul ne doit recevoir ces matières sur l'unité agricole, si ce n'est conformément au paragraphe (5).

(5) Une personne peut recevoir sur l'unité agricole des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole dont les concentrations de cuivre, de zinc ou des deux dépassent la concentration maximale de métal énoncée au tableau du présent article si les conditions suivantes sont réunies :

1. Les résultats d'une analyse des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole, obtenus conformément aux paragraphes (2) et (3), montrent que la concentration de métal ne dépasse pas 400 mg/kg, en poids sec, de matières solides totales dans le cas du cuivre et 700 mg/kg, en poids sec, de matières solides totales dans le cas du zinc.
2. Les résultats d'une analyse des matières qui sont en voie d'être traitées dans le digesteur anaérobie mixte réglementé, obtenus conformément au paragraphe (6), montrent que la concentration de métal ne dépasse pas la concentration maximale de métal énoncée au tableau du présent article.
3. L'analyse visée à la disposition 2 doit être effectuée chaque fois que les résultats visés à la disposition 1 sont obtenus.

(6) Les résultats d'une analyse des matières qui sont en voie d'être traitées dans le digesteur anaérobie mixte réglementé doivent provenir d'un échantillon qui a été prélevé au plus tard 14 jours avant la réception des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole. Chaque échantillon doit être analysé pour établir sa concentration de métal conformément aux méthodes que précise le Protocole d'échantillonnage et d'analyse.

(4) L'article 98.5 du Règlement est modifié par adjonction du tableau suivant :

TABLEAU

Colonne 1	Colonne 2
Métal réglementé	Concentration maximale de métal dans les matières (mg/kg, en poids sec, de matières solides totales)
Arsenic	13
Cadmium	3
Chrome	210
Cobalt	34
Cuivre	100
Plomb	150
Mercur	0,8
Molybdène	5
Nickel	62
Sélénium	2
Zinc	500

11. L'article 98.7 du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

Exigences : biogaz

98.7 (1) Nul ne doit, sur une unité agricole où une exploitation agricole exerce ses activités, traiter des matières destinées à la digestion anaérobie dans un digesteur anaérobie mixte réglementé, sauf si, selon le cas :

- a) le digesteur est doté d'un système de combustion de gaz à même de brûler l'équivalent de 110 pour cent du biogaz qu'il peut produire;
- b) toute membrane de stockage du gaz installée en rapport avec le digesteur a une perméabilité de moins de 500 cm³/m²/jour/bar;
- c) il y a conformité au paragraphe (3) ou (4), selon le cas.

(2) L'exigence en matière de perméabilité prévue à l'alinéa (1) b) ne s'applique pas si la membrane de stockage du gaz a été installée en rapport avec le digesteur avant le 25 octobre 2013.

(3) Si le digesteur anaérobie mixte réglementé est conçu pour produire du biogaz à un taux qui ne dépasse pas 50 m³/heure, une installation secondaire de combustion de gaz, qui n'a pas besoin de se trouver sur l'unité agricole en tout temps, doit être accessible et doit être utilisée dans les 48 heures si le taux d'émission du biogaz non brûlé dépasse 20 m³/heure.

(4) Sous réserve du paragraphe (5), si le digesteur anaérobie mixte réglementé est conçu pour produire du biogaz à un taux qui dépasse 50 m³/heure, une installation secondaire de combustion de gaz, qui doit se trouver sur l'unité agricole en tout temps, doit être accessible et doit être utilisée pour empêcher toute émission de biogaz non brûlé.

(5) Si une stratégie de gestion des éléments nutritifs qui prévoit la digestion anaérobie mixte dans le digesteur a été approuvée avant le 25 octobre 2013 :

- a) le paragraphe (4) ne s'applique pas avant le premier jour où moins de 75 pour cent, en volume, de la quantité totale des matières destinées à la digestion anaérobie qui sont en voie d'être traitées dans le digesteur sont des matières provenant d'une exploitation agricole;
- b) jusqu'au jour visé à l'alinéa a), une installation secondaire de combustion de gaz qui n'a pas besoin de se trouver sur l'unité agricole en tout temps doit être accessible et doit être utilisée dans les 48 heures si le taux d'émission du biogaz non brûlé dépasse 20 m³/heure.

12. (1) La version anglaise de l'article 98.8 du Règlement est modifiée par remplacement du passage qui précède la disposition 1 par ce qui suit :

Generated materials

98.8 No person shall treat on-farm anaerobic digestion materials in a regulated mixed anaerobic digestion facility on a farm unit on which an agricultural operation is carried out unless the materials meet the following criteria:

(2) La disposition 2 de l'article 98.8 du Règlement est modifiée par remplacement de «1 000 unités nutritives» par «2 000 unités nutritives».

(3) La version française de la sous-disposition 3 ii de l'article 98.8 du Règlement est modifiée par remplacement de «de tourbe» par «de gazon en plaques» à la fin de la sous-disposition.

13. (1) L'article 98.9 du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

Exigences générales : traitement

98.9 (1) Nul ne doit, sur une unité agricole où une exploitation agricole exerce ses activités, traiter des matières destinées à la digestion anaérobie dans un digesteur anaérobie mixte réglementé, si ce n'est conformément aux règles suivantes :

1. Aucune matière destinée à la digestion anaérobie ne peut être traitée dans le digesteur, sauf s'il s'agit, selon le cas :
 - i. de matières provenant d'une exploitation agricole qui satisfont aux critères énoncés à l'article 98.8,
 - ii. de matières ne provenant pas d'une exploitation agricole qui sont reçues conformément aux articles 98.4 et 98.5.
2. Les matières ne provenant pas d'une exploitation agricole qui ont une teneur en matière sèche de moins de 1 pour cent ne peuvent être ajoutées au digesteur aux fins de traitement que si les matières destinées à la digestion anaérobie qui sont déjà en voie d'être traitées dans le digesteur ont une teneur en matière sèche d'au moins 8 pour cent. La teneur en matière sèche des matières qui sont déjà en voie d'être traitées doit être mesurée au cours de la période de 24 heures qui précède l'ajout des matières ne provenant pas d'une exploitation agricole.
3. En tout temps, au moins 50 pour cent, en volume, de la quantité totale des matières destinées à la digestion anaérobie qui sont en voie d'être traitées dans le digesteur doivent être des matières provenant d'une exploitation agricole.
4. En tout temps, au moins 50 pour cent, en volume, de la quantité totale des matières provenant d'une exploitation agricole qui sont en voie d'être traitées dans le digesteur doivent être du fumier.

5. Sous réserve du paragraphe (3), la durée moyenne de traitement dans le digesteur des matières destinées à la digestion anaérobie doit être d'au moins 20 jours.
 6. Sous réserve du paragraphe (4), les matières destinées à la digestion anaérobie doivent en tout temps être traitées à au moins 35 degrés Celsius.
 7. Tout le biogaz produit par le digesteur doit être récupéré et traité conformément à l'article 98.7.
 8. Le digesteur doit être doté d'un dispositif de contrôle de la température réelle à laquelle les matières :
 - i. sont traitées,
 - ii. sont chauffées conformément au paragraphe (2), si le chauffage a lieu dans le digesteur.
 9. Le digesteur doit être exploité conformément aux critères de conception fournis par un ingénieur.
 10. Tout orifice d'échantillonnage de liquides qui est utilisé en rapport avec le digesteur :
 - i. doit être installé au moyen de raccords avec joint d'étanchéité spécialement conçus, comme des raccords en T, des sellettes, des capuchons d'extrémité et des coudes, qui sont compatibles avec le matériel de l'orifice,
 - ii. doit être pourvu d'un robinet primaire et d'un robinet secondaire.
 11. S'il est conçu pour produire du biogaz à un taux qui dépasse 50 m³/heure, le digesteur doit être muni d'un dispositif qui permet de vérifier si le limiteur de pression est ouvert.
- (2) Les matières énumérées à l'annexe 2 doivent être chauffées avant ou pendant leur traitement :
- a) soit pendant au moins une heure à au moins 70 degrés Celsius,
 - b) soit pendant au moins 20 heures à au moins 50 degrés Celsius.
- (3) Malgré la disposition 5 du paragraphe (1), les matières destinées à la digestion anaérobie peuvent être traitées dans le digesteur pendant une durée moyenne de moins de 20 jours si, à la fois :
- a) un ingénieur conçoit le digesteur de sorte qu'il soit à même de réduire la teneur en solides volatils totaux des matières qu'il contient d'au moins 50 pour cent en moins de 20 jours;
 - b) le digesteur est construit conformément aux critères de conception fournis par l'ingénieur;
 - c) la durée moyenne est égale ou supérieure à celle plus courte que précise l'ingénieur.
- (4) Malgré la disposition 6 du paragraphe (1), les matières destinées à la digestion anaérobie peuvent être traitées à moins de 35 degrés Celsius si, à la fois :
- a) un ingénieur conçoit le digesteur de sorte qu'il soit à même de réduire la teneur en solides volatils totaux des matières qu'il contient d'au moins 50 pour cent à une température inférieure à 35 degrés Celsius;
 - b) le digesteur est construit conformément aux critères de conception fournis par l'ingénieur;
 - c) les matières sont traitées à une température qui n'est pas inférieure à celle que précise l'ingénieur.
- (5) Si une stratégie de gestion des éléments nutritifs qui prévoit la digestion anaérobie mixte dans le digesteur a été approuvée avant le 25 octobre 2013, les dispositions 10 et 11 du paragraphe (1) ne s'appliquent pas au digesteur avant le 1^{er} juillet 2016.
- (2) Le paragraphe 98.9 (1) du Règlement, tel qu'il est pris de nouveau par le paragraphe (1), est modifié par adjonction de la disposition suivante :**
12. Il faut afficher sur l'unité agricole un panneau qui donne les renseignements énoncés au paragraphe (4.1) et qu'on peut lire de la route publique la plus près du digesteur.
- (3) L'article 98.9 du Règlement, tel qu'il est pris de nouveau par le paragraphe (1), est modifié par adjonction du paragraphe suivant :**
- (4.1) Le panneau exigé par la disposition 12 du paragraphe (1) :
- a) doit indiquer qu'un digesteur anaérobie régi par le présent règlement est situé sur l'unité agricole;
 - b) doit donner le nom et les coordonnées du propriétaire ou de l'exploitant du digesteur.
- 14. (1) La disposition 1 du paragraphe 98.11 (2) du Règlement est modifiée par remplacement de «l'article 40» par «l'article 41».**
- (2) La disposition 4 du paragraphe 98.11 (2) du Règlement est modifiée par remplacement de «l'article 50» par «l'article 52.7».**

15. (1) La disposition 2 du paragraphe 98.13 (1) du Règlement est modifiée par adjonction de la sous-disposition suivante :

- iv. si le chauffage visé au paragraphe 98.9 (2) n'a pas eu lieu sur l'unité agricole où le traitement a eu lieu conformément au paragraphe 98.9 (1), les dossiers visés au paragraphe (1.1).

(2) La disposition 6 du paragraphe 98.13 (1) du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

- 6. La date et la durée d'utilisation, le cas échéant, d'une installation secondaire de combustion de gaz visée au paragraphe 98.7 (3), (4) ou (5).

(3) L'article 98.13 du Règlement est modifié par adjonction du paragraphe suivant :

(1.1) Les dossiers mentionnés à la sous-disposition 2 iv du paragraphe (1) sont les suivants :

- a) une déclaration de la personne qui a chauffé les matières précisant dans quel système hors site elles ont été chauffées et indiquant qu'elles l'ont été :
 - (i) soit pendant au moins une heure à au moins 70 degrés Celsius,
 - (ii) soit pendant au moins 20 heures à au moins 50 degrés Celsius;
- b) une déclaration d'un ingénieur précisant que le système hors site existe et qu'il est à même de chauffer les matières de la façon indiquée à l'alinéa a).

16. (1) Le paragraphe 100 (1) du Règlement est modifié par suppression de «délivré au titre du présent article ou d'une disposition qu'il remplace» à la fin du paragraphe.

(2) L'alinéa 100 (2) b) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

- b) d'autre part, remplit la ou les conditions énoncées :
 - (i) au paragraphe (3), si c'est sa première demande ou s'il détenait un certificat d'élaboration de stratégies ou de plans à l'intention des exploitations agricoles qui a été annulé ou a expiré,
 - (ii) au paragraphe (5), s'il détient un certificat d'élaboration de stratégies ou de plans à l'intention des exploitations agricoles qui n'a pas été suspendu ou annulé et qui n'a pas expiré.

(3) Les dispositions 4 et 5 du paragraphe 100 (3) du Règlement sont abrogées.

(4) Le paragraphe 100 (4) du Règlement est abrogé.

(5) L'article 100 du Règlement est modifié par adjonction du paragraphe suivant :

(7) Malgré les modifications qui lui sont apportées par les paragraphes 16 (2), (3) et (4) du Règlement de l'Ontario 284/13, le présent article, tel qu'il existait le 24 octobre 2013, s'applique à toute personne qui a présenté une demande dans le cadre du présent article au plus tard à cette date.

17. Le paragraphe 101 (1) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

Certificat de planification à l'intention des exploitations agricoles

(1) Nul propriétaire ou exploitant d'une exploitation agricole pour laquelle le présent règlement exige une stratégie ou un plan de gestion des éléments nutritifs et nulle personne qui est employée dans une telle exploitation agricole ne doit préparer une telle stratégie ou un tel plan à l'intention de l'exploitation à moins de détenir un certificat de planification à l'intention des exploitations agricoles ou un certificat d'élaboration de stratégies ou de plans à l'intention des exploitations agricoles.

18. (1) L'alinéa 102 (2) b) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

- b) d'autre part, remplit la ou les conditions énoncées :
 - (i) au paragraphe (3), si c'est sa première demande ou s'il détenait un certificat d'élaboration de plans MSNA qui a été annulé ou a expiré,
 - (ii) au paragraphe (4), s'il détient un certificat d'élaboration de plans MSNA qui n'a pas été suspendu ou annulé et qui n'a pas expiré.

(2) L'article 102 du Règlement est modifié par adjonction du paragraphe suivant :

(6) Malgré les modifications qui lui sont apportées par le paragraphe 18 (1) du Règlement de l'Ontario 284/13, le présent article, tel qu'il existait le 24 octobre 2013, s'applique à toute personne qui a présenté une demande dans le cadre du présent article au plus tard à cette date.

19. L'article 103 du Règlement est abrogé.

20. (1) Le paragraphe 104 (1) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

Certificat de courtier

(1) Nul ne doit agir à titre de courtier dans une transaction visée au paragraphe (2), sauf si :

- a) dans le cas d'un particulier :
 - (i) soit il détient un certificat de courtier,
 - (ii) soit un autre particulier est son mandataire autorisé, détient un certificat de courtier et se conforme au paragraphe (1.1);
- b) dans le cas d'une personne morale, un particulier est son mandataire autorisé, détient un certificat de courtier et se conforme au paragraphe (1.1).

(1.1) Nul ne doit agir à titre de mandataire autorisé visé au sous-alinéa (1) a) (ii) ou à l'alinéa (1) b), sauf si :

- a) d'une part, il participe de façon continue et régulière aux aspects opérationnels des activités de courtage du mandant;
- b) d'autre part, il a informé le directeur par écrit de son intention d'agir comme mandataire autorisé du mandant.

(1.2) Si une personne détient un certificat de courtier ou a un mandataire autorisé visé au présent article, ses employés et entrepreneurs peuvent, en son nom, exercer les activités qu'autorise son certificat de courtier ou celui de son mandataire.

(2) L'alinéa 104 (4) b) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

- b) d'autre part, remplit la ou les conditions énoncées :
 - (i) au paragraphe (5), si c'est sa première demande ou s'il détenait un certificat de courtier qui a été annulé ou a expiré,
 - (ii) au paragraphe (6), s'il détient un certificat de courtier qui n'a pas été suspendu ou annulé et qui n'a pas expiré.

(3) Le paragraphe 104 (8) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

(8) Le particulier visé au sous-alinéa (1) a) (ii) ou à l'alinéa (1) b) qui cesse d'être le mandataire autorisé du mandant en informe par écrit le directeur et le mandant dans les 15 jours qui suivent le changement.

(4) Le paragraphe 104 (9) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

(9) Malgré les modifications qui lui sont apportées par les paragraphes 20 (1), (2) et (3) du Règlement de l'Ontario 284/13, le présent article, tel qu'il existait le 24 octobre 2013, s'applique à toute personne qui a présenté une demande dans le cadre du présent article au plus tard à cette date.

(10) Quiconque est le mandataire autorisé d'une personne morale le 24 octobre 2013 n'est pas tenu de se conformer à l'alinéa (1.1) a) avant le 25 octobre 2014.

21. (1) Le paragraphe 105 (1) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

Permis d'épandage commercial de matières prescrites

(1) Nul ne doit procéder à l'épandage commercial de matières prescrites sur un bien-fonds visé au paragraphe (2), sauf si :

- a) dans le cas d'un particulier :
 - (i) soit il détient un permis d'épandage commercial de matières prescrites,
 - (ii) soit un autre particulier est son mandataire autorisé, détient un permis d'épandage commercial de matières prescrites et se conforme au paragraphe (1.1);
- b) dans le cas d'une personne morale, un particulier est son mandataire autorisé, détient un permis d'épandage commercial de matières prescrites et se conforme au paragraphe (1.1).

(1.1) Nul ne doit agir à titre de mandataire autorisé visé au sous-alinéa (1) a) (ii) ou à l'alinéa (1) b), sauf si :

- a) d'une part, il participe de façon continue et régulière aux aspects opérationnels des activités d'épandage commercial de matières prescrites du mandant;
- b) d'autre part, il a informé le directeur par écrit de son intention d'agir comme mandataire autorisé du mandant.

(2) L'alinéa 105 (3) b) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

- b) d'autre part, remplit les conditions énoncées :
 - (i) au paragraphe (4), si c'est sa première demande ou s'il détenait un permis d'épandage commercial de matières prescrites qui a été annulé ou a expiré,
 - (ii) au paragraphe (5), s'il détient un permis d'épandage commercial de matières prescrites qui n'a pas été suspendu ou annulé et qui n'a pas expiré.

(3) Le paragraphe 105 (7) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

(7) Le particulier visé au sous-alinéa (1) a) (ii) ou à l'alinéa (1) b) qui cesse d'être le mandataire autorisé du mandant en informe par écrit le directeur et le mandant dans les 15 jours qui suivent le changement.

(4) Le paragraphe 105 (8) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

(8) Malgré les modifications qui lui sont apportées par les paragraphes 21 (1), (2) et (3) du Règlement de l'Ontario 284/13, le présent article, tel qu'il existait le 24 octobre 2013, s'applique à toute personne qui a présenté une demande dans le cadre du présent article au plus tard à cette date.

(9) Quiconque est le mandataire autorisé d'une personne morale le 24 octobre 2013 n'est pas tenu de se conformer à l'alinéa (1.1) a) avant le 25 octobre 2014.

22. (1) Le paragraphe 106 (1) du Règlement est modifié par suppression de «délivré au titre du présent article ou d'une disposition qu'il remplace» à la fin du paragraphe.

(2) L'alinéa 106 (3) b) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

b) d'autre part, remplit la ou les conditions énoncées :

- (i) au paragraphe (4), si c'est sa première demande ou s'il détenait un permis de technicien en épandage d'éléments nutritifs qui a été annulé ou a expiré,
- (ii) au paragraphe (5), s'il détient un permis de technicien en épandage d'éléments nutritifs qui n'a pas été suspendu ou annulé et qui n'a pas expiré.

(3) L'article 106 du Règlement est modifié par adjonction du paragraphe suivant :

(7) Malgré les modifications qui lui sont apportées par le paragraphe 22 (2) du Règlement de l'Ontario 284/13, le présent article, tel qu'il existait le 24 octobre 2013, s'applique à toute personne qui a présenté une demande dans le cadre du présent article au plus tard à cette date.

23. L'alinéa 109.1 a) du Règlement est abrogé et remplacé par ce qui suit :

- a) le demandeur contrevient ou a contrevenu à la Loi ou au présent règlement ou enfreint ou a enfreint une des conditions d'un autre certificat ou permis délivré au titre de la présente partie;

24. (1) Les dispositions 1 et 2 de l'annexe 1 du Règlement sont abrogées et remplacées par ce qui suit :

1. Les déchets organiques qui à la fois :
 - i. sont dérivés de la transformation d'aliments du bétail,
 - ii. ne contiennent pas de produits animaux.
2. Les déchets organiques qui à la fois :
 - i. sont dérivés de la transformation d'aliments du bétail,
 - ii. contiennent des produits animaux, mais seulement des produits animaux qui ont été dénaturés par la chaleur,
 - iii. ont une teneur en matière sèche d'au moins 70 pour cent.

(2) L'annexe 1 du Règlement est modifiée par adjonction des dispositions suivantes :

11. Les déchets organiques qui à la fois :
 - i. sont dérivés de la transformation d'aliments pour animaux de compagnie,
 - ii. ne contiennent pas de produits animaux.
12. Les déchets organiques qui à la fois :
 - i. sont dérivés de la transformation d'aliments pour animaux de compagnie,
 - ii. contiennent des produits animaux, mais seulement des produits animaux qui ont été dénaturés par la chaleur,
 - iii. ont une teneur en matière sèche d'au moins 70 pour cent.

25. (1) La disposition 1 de l'annexe 2 du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

1. Les déchets organiques qui sont dérivés de la transformation d'aliments du bétail et qui, selon le cas :
 - i. contiennent des produits animaux qui n'ont pas été dénaturés par la chaleur,
 - ii. contiennent des produits animaux, qu'ils aient été dénaturés par la chaleur ou non, et ont une teneur en matière sèche de moins de 70 pour cent.

(2) La disposition 3 de l'annexe 2 du Règlement est modifiée par insertion de «, sauf les déchets organiques visés à l'annexe 1» à la fin de la disposition.

(3) L'annexe 2 du Règlement est modifiée par adjonction de la disposition suivante :

5. Les déchets organiques qui sont dérivés de la transformation d'aliments pour animaux de compagnie et qui, selon le cas :
 - i. contiennent des produits animaux qui n'ont pas été dénaturés par la chaleur,
 - ii. contiennent des produits animaux, qu'ils aient été dénaturés par la chaleur ou non, et ont une teneur en matière sèche de moins de 70 pour cent.

26. (1) La disposition 3 de l'annexe 3 du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

3. Les résines et les plastiques, sauf s'ils se trouvent dans une matière mentionnée à l'annexe 1 ou 2 dont la teneur en ceux-ci ne dépasse pas 0,5 pour cent en poids sec.

(2) La disposition 6 de l'annexe 3 du Règlement est abrogée et remplacée par ce qui suit :

6. Les matières organiques triées à la source au sens que le paragraphe 1 (1) du Règlement de l'Ontario 160/99 (Definitions and Exemptions), pris en vertu de la *Loi de 1998 sur l'électricité*, donne à «source separated organics».

Entrée en vigueur**27. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le présent règlement entre en vigueur le jour de son dépôt.**

(2) Les paragraphes 1 (1) et 13 (2) et (3) entrent en vigueur le dernier en date du 1^{er} janvier 2014 et du jour du dépôt du présent règlement.

ONTARIO REGULATION 285/13

made under the

FOOD SAFETY AND QUALITY ACT, 2001

Made: October 23, 2013

Filed: October 25, 2013

Published on e-Laws: October 25, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013Amending O. Reg. 31/05
(MEAT)

1. (1) The definition of “carcass” in subsection 1 (1) of Ontario Regulation 31/05 is amended by striking out “and that is not a farm slaughtered carcass” and substituting “and that is not a farm slaughtered carcass or a hunted game carcass”.

(2) Subclauses (a)(i) and (ii) of the definition of “eviscerate” in subsection 1 (1) of the Regulation are revoked and the following substituted:

- (i) the carcass is derived from a young chicken,
- (ii) the carcass is derived from a young duck, or

(3) The definition of “inedible material” in subsection 1 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:
“inedible material” means,

- (a) a carcass, a part of a carcass or a product derived from a food animal that is not intended, or not permitted under this Regulation, to be sold or distributed for use as food, whether or not the material is condemned material,
- (b) a hunted game carcass or hunted game product that is not intended, or not permitted under this Regulation, to be returned to the owner for use as food, whether or not the material is condemned material, or
- (c) a farm slaughtered carcass or farm slaughtered product that is not intended, or not permitted under this Regulation, to be returned to the producer of the carcass for use as food, whether or not the material is condemned material;

(4) The definition of “inedible materials room” in subsection 1 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

“inedible materials room” means the room at a meat plant referred to in subsection 22 (1) and paragraph 1 of subsection 22 (3) in which inedible material, other than material intended as, or for use in, pet food or intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes, is processed, packaged and labelled;

(5) The definition of “pet food processing room” in subsection 1 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

“pet food processing room” means the room at a meat plant referred to in paragraph 1 of subsection 22 (5) in which inedible material intended as, or for use in, pet food and material intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes is processed, packaged and labelled;

(6) Clause (a) of the definition of “processing” in subsection 1 (1) of the Regulation is amended by striking out “thermal processing washing” and substituting “thermal processing, washing”.

(7) Subsection 1 (1) of the Regulation is amended by adding the following definitions:

“young chicken” means a chicken that still has flexible cartilage at the posterior end of the breastbone or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture and that is no more than 12 weeks old;

“young duck” means a duck that still has flexible cartilage at the posterior end of the breastbone or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture and that is no more than 18 weeks old.

(8) Subsection 1 (2.1) of the Regulation is revoked.

2. Part I of the Regulation is amended by adding the following section:

Exemptions

2.1 (1) Despite the definition of “freestanding meat plant” in subsection 1 (1), this Regulation does not apply to the following premises:

1. Premises at which a business carries on the activities of both a freestanding meat plant and a food service premise as defined under Regulation 562 of the Revised Regulations of Ontario, 1990 (Food Premises) made under the *Health Protection and Promotion Act*, if the majority of the business conducted at the premises, as determined under subsection (2), results from the activities associated with a food service premise.
2. Premises at which the only types of meat products produced are the following types of meat products:
 - i. Sandwiches that include meat as an ingredient.
 - ii. Pizzas that include meat as an ingredient.
 - iii. Edible oil or fat, being the oil or fat derived from a food animal and that is produced for human consumption.
 - iv. Bouillon, being a broth which may or may not be dehydrated and that is derived from a food animal.
 - v. Any other meat product if the amount of meat contained in it constitutes 25 per cent or less by weight of the product's total ingredients.
3. Premises at which a business produces meat products using only Category 1 activities described in subsection 1 (2) if,
 - i. in the case of a business that has been in operation for at least one fiscal year, the amount of meat products sold or distributed by the business to persons other than consumers in the business' preceding fiscal year did not exceed the greater of,
 - A. 25 per cent, measured by weight, of the meat products sold or distributed by the business in its preceding fiscal year, and
 - B. 20,000 kilograms of meat products, and
 - ii. in the case of a business that has been in operation for less than one fiscal year, the amount of meat products that the business expects to sell or distribute to persons other than consumers in its first fiscal year does not exceed the greater of,
 - A. 25 per cent, measured by weight, of the meat products the business expects to sell or distribute in its first fiscal year, and
 - B. 20,000 kilograms of meat products.

(2) For the purposes of paragraph 1 of subsection (1), the majority of the business conducted at premises described in that paragraph is deemed to result from activities associated with a food service premise if,

- (a) in the business' preceding fiscal year, the sale or service of meals or meal portions prepared for immediate consumption or sold or served in a form that will permit immediate consumption on the premises or elsewhere accounted for over 50 per cent of the sales made from the premises as measured by,
 - (i) the dollar value of the total sales made by the business, or
 - (ii) the total weight of meat products sold by the business; or
- (b) in the case of a business that has been in operation for less than one fiscal year, in the business' first fiscal year, the projected sales or services of meals or meal portions prepared for immediate consumption or expected to be sold or served in a form that will permit immediate consumption on the premises or elsewhere is expected to equal over 50 per cent of the sales projected to be made from the premises as measured by,
 - (i) the dollar value of the total sales expected to be made by the business, or
 - (ii) the total weight of meat products expected to be sold by the business.

3. Clause 3 (5) (b) of the Regulation is amended by striking out "regional veterinarian" and substituting "director".

4. Clause 6 (1) (a) of the Regulation is amended by striking out "recommended by the regional veterinarian".

5. Clauses 12.3 (2) (c), (d), (e) and (f) of the Regulation are revoked and the following substituted:

- (c) is not ineligible, as a result of subsection (4), to enrol in the theoretical and practical courses that a director specifies and that provide the necessary training to allow a person to act as an examiner in accordance with the Act and the regulations;
- (d) has enrolled in, paid the fees for and successfully completed the courses described in clause (c);
- (e) has successfully completed any course that a director has determined is a prerequisite for the courses in which the applicant applies to enrol under clause (c); and

6. Clauses 12.11 (1) (d), (e) and (f) of the Regulation are revoked and the following substituted:

- (d) has enrolled in, paid the fees for and successfully completed the theoretical and practical courses that a director specifies and that provide the necessary training to allow a person to act as an examiner in accordance with the Act and the regulations; and
- (e) has successfully completed any course that a director has determined is a prerequisite for the courses in which the applicant applies to enrol under clause (d).

7. (1) Subsection 15 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (2) A room or space used or intended to be used as a dwelling shall not form part of or open directly into a meat plant.

(2) Subsections 15 (4) and (5) of the Regulation are revoked and the following substituted:

- (4) The rooms at the plant shall be designed to ensure that, in the normal course of operation of the plant, the product flows,
 - (a) in a single direction, from raw to finished state; or
 - (b) in a pattern that otherwise minimizes the potential for contamination of carcasses, parts of carcasses and meat products.

8. (1) Subsection 16 (1) of the Regulation is amended by striking out “soundly”.

(2) Subsection 16 (2) of the Regulation is amended by adding “and” at the end of clause (c) and by striking out clause (d).

(3) Section 16 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(2.1) The floors, ceilings, doors and walls of washroom facilities located in a meat plant shall be made of hard, corrosion-resistant, smooth material that is constructed to enable effective cleaning and is impervious to moisture except in the case of washroom facilities that are intended not to be used by people who work in locations in the meat plant described in subsection (2).

(4) Subsection 16 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) In locations in a meat plant described in clauses (2) (a) and (b), other than rooms or areas where only dry ingredients and dry materials are stored, the floors shall be joined to the walls using leakproof joints that are coved or shall be joined to the walls in any other manner that will allow the joints to be readily and effectively cleaned and will prevent any material from accumulating in them.

9. (1) Subsection 17 (1) of the Regulation is amended by striking out “with adequate lighting” in the portion before clause (a) and substituting “with fixed or portable sources of adequate lighting”.

(2) The Table to subsection 17 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

TABLE
MINIMUM LEVELS OF ILLUMINATION

Item	Column 1 Rooms or Areas of Meat Plant	Column 2 Minimum Level of Illumination
1.	Post mortem inspection stations	540 lux
2.	Returned product examination areas	540 lux
3.	Ante mortem inspection stations	540 lux
4.	All rooms and areas where meat products and ingredients are stored, refrigeration facilities or freezing facilities	110 lux
5.	Killing room and rooms and areas where carcasses are dressed or where meat products are processed, packaged or labelled	220 lux

(3) Subsection 17 (2) of the Regulation is amended by striking out “light bulbs and fixtures” in the portion before clause (a) and substituting “light fixtures and other light sources”.

10. (1) Subsection 19 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(2) A meat plant shall have drainage and sewage systems that are capable of handling all waste that would normally run through a drainage and sewage system.

(2) Subsection 19 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) The drainage and sewage systems shall be located, designed and constructed to prevent the contamination of the meat plant, its equipment, utensils and potable water supply and of any meat products.

(3) Subsection 19 (5) of the Regulation is revoked.

11. Subsection 20 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) If a slaughter plant has an inedible materials room, it shall have a separate shipping door for shipping inedible materials.

12. (1) Clause 21 (1) (a) of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” and substituting “director”.

(2) Clause 21 (1) (b) of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” at the end and substituting “director”.

(3) Clause 21 (1) (c) of the Regulation is revoked.

(4) Subsection 21 (2) of the Regulation is revoked.

(5) Subsection 21 (3) of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” in the portion before clause (a) and substituting “director”.

(6) Subsection 21 (5) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(5) A meat plant shall have, for the use of inspectors,

- (a) a work space that is of sufficient size and location for the inspector to perform his or her duties and is equipped with an electrical outlet near the workspace;
- (b) a telephone line and a telephone, whether at the work space referred to in clause (a) or elsewhere; and
- (c) a sufficient number of lockers so that each inspector working at the plant at any time has, for his or her exclusive use, a locker that,
 - (i) is capable of being locked;
 - (ii) has a minimum volume of 0.62 cubic metres; and
 - (iii) is suitable for the protection and storage of the inspector’s equipment and supplies.

(7) Subsection 21 (7) of the Regulation is revoked.

13. Section 22 of the Regulation is revoked and the following substituted:

Separate facilities for inedible material

22. (1) Subject to subsection (2), a slaughter plant shall have a separate room known as the inedible materials room in which all inedible material at the plant, other than inedible material that is intended as, or for use in, pet food or intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes, shall be processed, packaged, labelled and stored.

(2) A slaughter plant is not required to have an inedible materials room if,

- (a) all inedible material referred to in subsection (1) that is generated at the plant on any given day is not processed at the plant but is,
 - (i) stored in an area of the plant that is separate from the area in which meat products are processed, packaged, labelled and stored, and
 - (ii) removed from the plant in accordance with the procedures established by the operator of the plant under section 85 or otherwise disposed of in accordance with section 91,
 - (A) before the start of operations on the next day at the plant, or
 - (B) if the plant does not open for operations on the next day, within 24 hours of the end of the day on which the inedible material was generated; and
- (b) the procedures established by the operator of the plant under section 85 ensure that inedible material stored in the separate area described in clause (a) will not contaminate meat products that are processed, packaged and labelled at the plant.

(3) A freestanding meat plant shall have either or both of the following types of facilities for the purpose of processing, packaging, labelling and storing all inedible material at the plant, other than inedible material that is intended as, or for use in, pet food or intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes:

- 1. A separate room known as the inedible materials room.
- 2. An area of the meat plant that is separate from the area in which meat products are processed, packaged, labelled and stored.

(4) The determination as to whether a freestanding meat plant will have either or both of the types of facilities referred to in subsection (3) shall be made based on the procedures established by the operator of the plant with a view to ensuring that inedible material at the plant does not contaminate any meat products at the plant.

(5) If inedible material that is intended as, or for use in, pet food or intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes, is processed, packaged or labelled at a meat plant and if that material, or the processing, packaging or labelling of that material, is likely to contaminate meat products at the plant, the meat plant shall have either or both of the following facilities for that purpose:

1. A separate room known as the pet food processing room.
2. An area of the meat plant that is separate from the area in which meat products are processed, packaged and labelled.

(6) The determination as to whether a meat plant will have either or both of the types of facilities referred to in subsection (5) shall be made based on the procedures established by the operator of the plant with a view to ensuring that inedible material at the plant does not contaminate any meat products at the plant.

(7) A meat plant shall have separate equipment that may be used for processing, packaging, labelling or storing only inedible material in an inedible materials room, pet food processing room or a separate area referred to in subclause (2) (a) (i).

14. (1) Subsection 23 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(2) A meat plant shall have a water sanitizer that complies with subsection (3) or an effective chemical sanitizer in the killing room and any room where carcasses are dressed and carcasses, parts of carcasses or meat products are processed.

(2) Section 23 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(4) If a water sanitizer is in a room in which carcasses, parts of carcasses or meat products are processed, the room shall be equipped with drains or such other equipment that will ensure that the overflow from the water sanitizer is contained and will contribute to the hygienic operation of the room.

15. Subsection 26 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) If an inspector is of the opinion that the volume of food animals slaughtered at a slaughter plant is so small that a viscera truck or table is not necessary and that there are appropriate procedures in place to allow viscera to be properly inspected, the inspector may determine that the plant is not required to have a viscera truck or table.

16. (1) Subsection 27 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) In every killing room and room where carcasses are dressed in a slaughter plant and in every room in a meat plant where meat products are processed or handled, there shall be hand washing facilities at which,

- (a) the water is remote functioning or timed;
- (b) there are soap dispensers; and
- (c) there are single-use paper towel dispensers.

(3.1) The soap dispensers and paper towel dispensers in a hand washing facility shall be replenished periodically to maintain an adequate level of soap and paper towels at all times.

(3.2) The hand washing facilities in every room or area in which meat products are processed or handled, other than, in the case of a slaughter plant, the killing room and rooms or areas where carcasses are dressed, shall be directly drained hand washing facilities.

(2) Paragraph 5 of subsection 27 (4) of the Regulation is revoked and the following substituted:

5. It shall be equipped with hand washing facilities that are equipped with soap dispensers and with single-use paper towel dispensers.

5.1 The hand washing facilities referred to in paragraph 5 shall be directly drained hand washing facilities at which the water is remote functioning or timed if they are used by persons who regularly work in the following areas of the meat plant:

- i. In the case of a slaughter plant, the killing room or a room where carcasses are dressed.
- ii. An area where carcasses, parts of carcasses or meat products are received, processed, packaged, labelled, shipped, stored or otherwise handled.
- iii. An area where inedible materials or refuse are handled or stored.
- iv. A room where salted hides are stored, if the room is located in a building where food animals are slaughtered or carcasses, parts of carcasses or meat products are processed, packaged, labelled, handled or stored.

5.2 The soap dispensers and single-use paper towel dispensers referred to in paragraph 5 shall be replenished periodically to maintain an adequate level of soap and paper towels at all times.

(3) Section 27 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(4.1) A slaughter plant shall have at least one washroom facility and, in the case of a slaughter plant at which 10 or more persons are working at any given time and that is at least 300 square metres in size, excluding the basement, shall have separate washroom facilities to serve each sex of persons working at the plant.

(4) Subsections 27 (6) and (7) of the Regulation are revoked.

17. (1) Subsection 28 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(1) A meat plant shall have a changing room or area for employees who are required to work with carcasses, parts of carcasses or meat products.

(2) Subsection 28 (2) of the Regulation is amended by striking out “that is in operation on or after April 1, 2006”.

(3) Paragraph 3 of subsection 28 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

3. It is located in a separate room or in an area that is separate from the area where carcasses, parts of carcasses or meat products are processed, packaged, labelled, handled or stored.

4. It is equipped with such furnishings and subject to such operational procedures that clothing and personal belongings do not pose a risk of contamination to carcasses, parts of carcasses or meat products.

18. Subsection 29 (2) of the Regulation is amended by striking out “and” at the end of clause (a) and by adding the following clause:

(a.1) adequately restraining animals that are to be euthanized; and

19. (1) Subsection 31 (2) of the Regulation is amended by striking out “Equipment and utensils that are used on carcasses” at the beginning and substituting “Equipment and utensils that are used to receive, process, package, label, ship, store or otherwise handle carcasses”.

(2) Subsection 31 (5) of the Regulation is amended by striking out “A slaughter plant” at the beginning and substituting “A meat plant”.

20. (1) Section 40 of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” in the portion before clause (a) and substituting “director”.

(2) Clause 40 (b) of the Regulation is amended by striking out “*Health Promotion and Protection Act*” and substituting “*Health Protection and Promotion Act*”.

21. (1) Subsection 41 (1) of the Regulation is amended by striking out “a regional veterinarian” and substituting “a director”.

(2) Subsection 41 (2) of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” and substituting “director”.

(3) Subsection 41 (4) of the Regulation is amended by,

(a) striking out “If a regional veterinarian” at the beginning and substituting “If a director”; and

(b) striking out “if the regional veterinarian is satisfied” and substituting “if the director is satisfied”.

22. Section 43 of the Regulation is amended by striking out “as living or sleeping quarters” and substituting “as a dwelling”.

23. (1) Clause 50 (5) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(b) if it is practicable, used exclusively for that purpose.

(2) Clause 50 (6) (b) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(b) effectively cleaned and sanitized immediately before leaving an inedible materials room and entering any other area of the plant or at any time when necessary to avoid contamination of carcasses, parts of carcasses or meat products;

24. (1) Subsection 52 (1) of the Regulation is amended by striking out “A regional veterinarian” at the beginning and substituting “An inspector”.

(2) Subsection 52 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(2) If a limit is imposed on a meat plant under subsection (1), the operator of the plant shall ensure that the number of carcasses, parts of carcasses and meat products placed in coolers at the plant does not exceed the limit.

25. Clause 53 (4) (b) of the Regulation is amended by striking out “acceptable to a regional veterinarian” at the end.

26. Clause 55 (c) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(c) in the normal course of the operation of the plant, the product flow moves,

- (i) in a single direction, from raw to finish, or
- (ii) in a pattern that otherwise minimizes the potential for contamination of carcasses, parts of carcasses and meat products.

27. (1) Subsection 56 (1) of the Regulation is amended by striking out “unless the person has the written approval of a regional veterinarian under subsection (2) and complies with the conditions of the approval”.

(2) Subsection 56 (2) of the Regulation is revoked.

28. Subsection 57 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) The operator of a meat plant shall ensure that, at all times when food animals are being slaughtered, carcasses are being dressed or carcasses, parts of carcasses or meat products are being processed, packaged or labelled, there shall be at least one supervisor in attendance at the plant who has received training in hygienic food handling in a formal course or program that is acceptable to a director.

29. Subsection 57.1 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (2) A director shall not assign inspectors under subsection (1) to perform inspections at a plant,
 - (a) in excess of eight hours in a day; and
 - (b) on a holiday as defined under Ontario Regulation 223/05 (Fees) made under the Act.

30. Subsection 57.4 (2) of the Regulation is revoked.

31. Section 60 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(1.1) An operator shall ensure that no person loads or unloads a food animal at a slaughter plant, or causes it to be loaded or unloaded at a slaughter plant, in a way that is likely to cause injury or undue suffering to it.

32. Subsection 62 (3) of the Regulation is amended by striking out “removal of the animals” and substituting “removal of the animal”.

33. The heading immediately before section 67 of the Regulation is revoked and the following substituted:

ANTE MORTEM INSPECTION AND SLAUGHTER

34. (1) Clause 75 (2) (c) of the Regulation is amended by striking out “unless the animal is a rabbit or a bird” and substituting “unless the animal is a bird”.

(2) Subsection 75 (7) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(7) No person shall use an instrument or equipment to restrain or slaughter a food animal or to render it unconscious at a slaughter plant unless,

- (a) the person is competent in using the instrument or equipment and is physically able to use it without subjecting the animal to avoidable pain or distress;
- (b) the condition of the instrument or equipment and the circumstances under which it is used will not subject the animal to avoidable pain or distress; and
- (c) in the case of an instrument or equipment used to render a food animal unconscious, the person has either,
 - (i) a second instrument or alternative equipment that is in good condition and readily available to be used to render the animal unconscious, or
 - (ii) an alternative method to render a food animal unconscious that has been approved by the regional veterinarian.

35. The heading immediately before section 80 of the Regulation is revoked and the following substituted:

POST MORTEM INSPECTION

36. (1) Subsection 83 (1) of the Regulation is amended by striking out “is cooled in accordance with subsections (2) to (4) and is kept refrigerated or frozen in accordance with subsection (6)” at the end and substituting “is cooled in accordance with subsections (2) to (3.1) and is kept refrigerated or frozen in accordance with subsection (4)”.

(2) Section 83 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(3.1) If one or more carcasses or parts of carcasses are placed in a room for cooling purposes under subsection (1), the operator of the slaughter plant shall ensure that the temperature in the room,

- (a) does not rise to a temperature of more than 10 degrees Celsius as a result of the carcasses or parts of carcasses being placed in the room; and
- (b) returns to a temperature of 4 degrees Celsius or less as soon as possible after the carcasses or parts of carcasses are placed in the room.

(3) Subsections 83 (4), (5), (6) and (7) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(4) Once a carcass or a part of a carcass has been cooled at a slaughter plant in accordance with subsections (1), (2) and (3), the operator of the slaughter plant shall ensure that, at all times while it is at the slaughter plant, the carcass, part of the carcass or any meat product derived from the carcass or part of the carcass is kept,

- (a) refrigerated at an internal temperature of 4 degrees Celsius or less; or
- (b) frozen in a room that is maintained at a temperature of -18 degrees Celsius or less.

(5) Once a carcass or a part of a carcass is shipped from a slaughter plant to a freestanding meat plant in accordance with Part XIII, the operator of a freestanding meat plant who receives the carcass or part of the carcass shall ensure that, at all times while it is at the freestanding meat plant, the carcass, part of the carcass or any meat product derived from the carcass or part of the carcass is kept,

- (a) refrigerated at an internal temperature of 4 degrees Celsius or less; or
- (b) frozen in a room that is maintained at a temperature of -18 degrees Celsius or less.

(6) In order to satisfy the general obligation described in subsections (4) and (5), every operator of a meat plant shall ensure that,

- (a) before a carcass or a part of a carcass is cut at the plant, the internal temperature of the warmest part of the carcass is 4 degrees Celsius or less; and
- (b) any meat or meat by-products that are cut from a carcass or a part of a carcass are kept at a temperature of 4 degrees Celsius or less.

(7) Subsections (4), (5) and (6) do not apply to,

- (a) a meat product during processing if the processing involves cooking, thermal processing or any other processing procedure requiring the application of heat to the product; or
- (b) a shelf stable meat product.

(4) Subsection 83 (8) of the Regulation is amended by,

- (a) striking out “subsection (1), (2), (3), (5) or (6)” and substituting “subsection (1) (2) (3), (3.1), (4) or (6)”;
- (b) striking out “a regional veterinarian may direct” and substituting “an inspector may direct”; and
- (c) striking out “the regional veterinarian specifies” at the end and substituting “the inspector specifies”.

(5) Subsection 83 (9) of the Regulation is amended by,

- (a) striking out “a regional veterinarian may direct” and substituting “an inspector may direct”; and
- (b) striking out “the regional veterinarian specifies” at the end and substituting “the inspector specifies”.

(6) Subsection 83 (10) of the Regulation is amended by,

- (a) striking out “A regional veterinarian” at the beginning and substituting “An inspector”; and
- (b) striking out “subsections (1), (2), (3), (4), (5) and (6)” in the portion before clause (a) and substituting “subsections (1), (2), (3), (3.1), (4), (5) and (6)”.

37. Subsection 84.6 (5) of the Regulation is amended by striking out “slaughter house” and substituting “slaughter plant”.

38. Paragraph 11 of subsection 84.32 (1) of the Regulation is amended by striking out “conformity with that section” and substituting “conformity with section 84.22”.

39. (1) Clause 84.34 (1) (b) of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” and substituting “director”.

(2) Clause 84.34 (2) (a) of the Regulation is amended by striking out “regional veterinarian” and substituting “director”.

40. Clause 84.38 (1) (c) of the Regulation is amended by striking out “a regional veterinarian” at the beginning and substituting “a director”.

41. (1) Subsection 84.39 (1) of the Regulation is amended by striking out “A regional veterinarian” at the beginning and substituting “A director”.

(2) Clause 84.39 (1) (a) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- (a) one period of one or more consecutive weeks to a maximum of 12 weeks between September 1 and December 31 in a year; and

(3) Subsection 84.39 (2) of the Regulation is amended by striking out “A regional veterinarian” at the beginning and substituting “A director”.

(4) Subsection 84.39 (3) of the Regulation is amended by striking out “A regional veterinarian” at the beginning and substituting “A director”.

(5) Clause 84.39 (3) (a) of the Regulation is amended by striking out “veterinarian” and substituting “director”.

42. Subsection 84.45 (2) of the Regulation is amended by striking out “If a regional veterinarian” at the beginning and substituting “If a director”.

43. Subsection 84.46 (1) of the Regulation is amended by striking out ““Producer Owned, Not for Sale”” and substituting ““Producer Owned, Not for Sale” or “Producer Owned, Not for Sale/Propriété de l'éleveur — non destiné à la vente””.

44. (1) Subsection 84.48 (1) of the Regulation is amended by striking out the portion before clause (a) and substituting the following:

(1) A director may refuse to approve a meat plant for the purposes of receiving and processing hunted game carcasses under this Part if he or she is of the opinion that,

(2) Clause 84.48 (1) (a) of the Regulation is amended by striking out “subsection (1)” at the end and substituting “subsection 84.47 (2)”.

(3) Subsection 84.48 (2) of the Regulation is amended by striking out “A regional veterinarian” at the beginning and substituting “A director”.

45. (1) Subsection 84.54 (1) of the Regulation is amended by striking out “If a regional veterinarian” at the beginning and substituting “If a director”.

(2) Clause 84.54 (1) (b) of the Regulation is amended by striking out “from which the hunted game carcasses are derived” at the end and substituting “from which the hunted game products are derived”.

46. Subsection 84.55 (1) of the Regulation is amended by striking out ““Consumer Owned, Not for Sale”” and substituting ““Consumer Owned, Not for Sale” or “Consumer Owned, Not for Sale/Propriété du consommateur — non destiné à la vente””.

47. (1) Subsections 85 (1) and (2) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(1) The operator of a meat plant shall establish the following procedures to ensure that meat products at the plant are not contaminated by inedible material:

1. Procedures for handling and storing all inedible material at the plant.
2. Procedures for processing, packaging and labelling at the plant inedible material that is intended as, or for use in, animal food or pet food or intended for pharmaceutical, research and therapeutic purposes.

(2) Section 85 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(4) For greater certainty, if a carcass, a part of a carcass, a product derived from a food animal, a hunted game carcass, a hunted game product, a farm slaughtered carcass or a farm slaughtered product is not condemned material under this Regulation, this Part and the procedures established under this section apply to that material as inedible material from the moment the operator of the plant, or a person acting on his or her behalf, determines that,

- (a) in the case of a carcass, part of a carcass or product derived from a food animal, the material will not be sold, distributed or used as food;
- (b) in the case of a hunted game carcass or a hunted game product, the material will not be returned to the owner for use as food; or
- (c) in the case of a farm slaughtered carcass or a farm slaughtered product, the material will not be returned to the producer for use as food.

48. Subsections 86 (1) and (2) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(1) The operator of a meat plant shall ensure that all inedible material, other than inedible material referred to in subsection (2.1), is promptly removed from any area of the plant where carcasses, parts of carcasses or meat products are handled or stored and dealt with as follows:

1. In the case of a slaughter plant, it shall be conveyed immediately to the inedible materials room, subject to subsection (2).
2. In the case of a freestanding meat plant, it shall be,

- i. conveyed immediately to the inedible materials room or to the separate area of the meat plant that is designated for such materials and referred to in paragraph 2 of subsection 22 (3), or
- ii. if the plant has both an inedible materials room and a separate area referred to in subparagraph i, conveyed to either of those locations in accordance with the procedures established under section 85.

(2) If a slaughter plant that does not have a inedible materials room in accordance with subsection 22 (2), the operator of the plant shall immediately convey all inedible material referred to in subsection (1) to a separate area of the plant referred to in subclause 22 (2) (a) (i) and store it there until it is removed or otherwise disposed of.

(2.1) If inedible material that is intended as, or for use in, pet food or intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes, is processed, packaged or labelled at a meat plant, the operator of the plant shall ensure that any portion of that material that is likely to contaminate meat products at the plant is,

- (a) promptly removed from any area of the plant where carcasses, parts of carcasses or meat products are handled or stored; and
- (b) conveyed immediately to the pet food processing room or the separate area of the meat plant that is designated for such material and referred to in paragraph 2 of subsection 22 (5).

49. (1) Subsection 87 (1) of the Regulation is amended by striking out “slaughter plant” and substituting “meat plant”.

(2) Subsections 87 (2), (3) and (4) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(2) The operator of a meat plant shall ensure that all inedible material that is not intended as, or for use in, pet food and is not intended for use in pharmaceutical, research or therapeutic purposes is,

- (a) shipped or otherwise removed from the plant in a manner that will prevent contamination of meat products at the plant; and
- (b) in the case of a slaughter plant, if the material has entered the inedible materials room of the plant, shipped or otherwise removed from the plant only through the shipping door in that room.

(3) Once inedible material that is intended as, or for use in, pet food or is intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes has been processed, packaged and labelled at a meat plant, the operator of the meat plant may allow the inedible material to be handled or stored for the purposes of refrigeration, freezing, storage or shipping in a room or area where meat products are handled or stored for such purposes if it has been packaged in a manner that will adequately protect the meat products at the plant from contamination.

50. (1) Subsection 88 (1) of the Regulation is amended by striking out “inedible material intended for use in” and substituting “inedible material intended as, or for use in”.

(2) Subsection 88 (2) of the Regulation is amended by striking out “intended for use as” and substituting “intended as, or for use in”.

51. (1) Clauses 89 (1) (a), (b) and (c) of the Regulation are revoked and the following substituted:

- (a) a regional veterinarian has reviewed the procedures established by the operator under paragraph 2 of subsection 85 (1) and has given a written approval to the operator to process, package or label the material, as the case may be, in accordance with those procedures, for use as or in animal food; and
- (b) the material is derived wholly from the carcass of a food animal that received a post mortem inspection at a plant.

(2) Subsection 89 (3) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(3) The operator of a slaughter plant shall ensure that inedible material that is intended as, or for use in, animal food is processed, packaged and labelled only in the inedible materials room of the plant.

(4) The operator of a freestanding meat plant shall ensure that inedible material that is intended as, or for use in, animal food is processed, packaged and labelled only in,

- (a) if the inedible material contains no condemned materials, the inedible materials room or the separate area of the plant referred to in paragraph 2 of subsection 22 (3); or
- (b) if the inedible material contains condemned materials, the inedible room of the plant.

52. Section 90 of the Regulation is revoked and the following substituted:

Material intended for use in pet food, etc.

90. (1) The operator of a meat plant shall ensure that inedible material that is intended as, or for use in, pet food or is intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes is not processed, packaged or labelled at the plant unless,

- (a) a regional veterinarian has reviewed the procedures established by the operator under paragraph 2 of subsection 85 (1) and has given a written approval to the operator to process, package or label the material, as the case may be, in accordance with those procedures, for its intended use or purpose;
- (b) the material is derived wholly from the carcass of a food animal that received a post mortem inspection at a plant; and
- (c) the material does not contain any condemned material.

(2) The operator of a meat plant shall ensure that inedible material that is intended as, or for use in, pet food or is intended for pharmaceutical, research or therapeutic purposes is processed, packaged and labelled in the pet food processing room of the plant if processing, packaging or labelling the material outside of that room is likely to contaminate meat products at the plant.

53. Subsection 96 (1) of the Regulation is amended by adding the following clause:

- (a.1) stored in a manner that keeps dry ingredients dry;

54. (1) Subclause 99 (3) (a) (i) of the Regulation is amended by striking out ““Keep Refrigerated”” and substituting ““Keep Refrigerated/ Garder au froid””.

(2) Subclause 99 (3) (a) (ii) of the Regulation is amended by striking out ““Keep Frozen”” and substituting ““Keep Frozen/Garder congelé””.

55. Section 101 of the Regulation is amended by striking out “or” at the end of clause (b), by adding “or” at the end of clause (c) and by adding the following clause:

- (d) the meat product is not received directly from a meat plant or registered establishment referred to in clause (a) or (b) but meets the following requirements:
 - (i) the meat product was packaged and labelled at a meat plant or at a registered establishment referred to in clause (b) and bears an inspection legend that was stamped on it or applied in accordance with Part XII or with the *Meat Inspection Act* (Canada),
 - (ii) at the time the meat product is received at the plant,
 - (A) the container or package on which the inspection legend has been applied has not been opened, damaged or broken, or
 - (B) if the inspection legend was applied both to a bulk container and to pre-packaging, the pre-packaging has not been opened, damaged or broken,
 - (iii) in the case of a meat product that requires refrigeration, at the time the meat product is received at the plant, there is evidence to satisfy the operator of the plant that, since the meat product left the meat plant or registered establishment at which it was packaged or labelled,
 - (A) it has been maintained at an internal temperature of 4 degrees Celsius or less, or
 - (B) it has been subject to procedures that would ensure that an internal temperature of 4 degrees Celsius or less would be maintained at all times, or
 - (iv) in the case of a meat product that is frozen, at the time the meat product is received at the plant, there is evidence to satisfy the operator of the plant that, since the meat product left the meat plant or registered establishment at which it was packaged or labelled,
 - (A) the meat product has been maintained in a frozen state, or
 - (B) it has been subject to procedures that would ensure that the meat product would remain in a frozen state at all times.

56. The Table to section 109 of the Regulation is revoked and the following substituted:

TABLE
MAXIMUM WEIGHT INCREASE

Column 1 Item	Column 2 Species	Column 3 Weight of Dressed Carcass	Column 4 Maximum Weight Increase
1.	Turkeys and Rabbits	under 4.5 kilograms	8.0 per cent
2.	Turkeys and Rabbits	4.5 kilograms to under 9 kilograms	6.0 per cent
3.	Turkeys and Rabbits	9 kilograms and over	5.5 per cent
4.	Chickens	under 2.3 kilograms	8.0 per cent
5.	Chickens	2.3 kilograms and over	6.0 per cent
6.	All other species	irrespective of weight	6.0 per cent

57. (1) Subsections 110 (2), (3), (4) and (5) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(2) If the name of a meat product set out in Column 2 of Table 1 contains the word “meat”, the standards set out in Columns 3, 4, 5 and 6 of Table 1 opposite the meat product apply to all such meat products including those that identify the name of the animal species or of the cut of meat of the animal species in the name of the product, instead of using the generic word “meat”.

(3) If the name of a meat product set out in Column 2 of Table 1 contains the word “chicken”, the standards set out in Columns 3, 4, 5 and 6 of Table 1 opposite the meat product apply to all such meat products, including those that identify the appropriate poultry species in the name of the product, instead of using the generic word “chicken”.

(4) The standards set out in Columns 3, 4, 5 and 6 of Table 1 opposite item 16 (a) apply to all meat products that are stews, including those that identify the name of the animal species or of the cut of meat of the animal species in the name of the product.

(2) Subsection 110 (6) of the Regulation is amended by striking out ““Ready to cook”, “Uncooked”” and substituting ““Ready to cook”, “Uncooked”, “Ready to cook/Prêt à cuire” or “Uncooked/Non cuit””.

58. (1) Section 112 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(2.2) No person shall apply an inspection legend to anything other than a meat product or a label required under this Part for a meat product.

(2) Subsection 112 (4) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(4) No person shall apply an inspection legend to a meat product or to a label required under this Part for a meat product except at the meat plant at which the meat product was processed or packaged.

(4.1) If the licence to operate a meat plant has been suspended or revoked, no person shall apply the inspection legend of the meat plant to any meat product or to a label required under this Part for a meat product.

59. (1) Subsection 113 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(1) An inspection legend shall be in one of the following forms:



(2) Subsection 113 (2) of the Regulation is amended by striking out “the numbers 000” and substituting “the numbers 000 or 0000, as applicable”.

60. Subsection 115 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(1) Subject to subsection (2), the operator of a meat plant shall ensure that all meat products at a meat plant are labelled in accordance with this Part before they are shipped from the plant.

61. (1) Subsection 117 (2) of the Regulation is amended by striking out “subsection 118 (5)” in the portion before clause (a) and substituting “subsection 118 (7)”.

(2) Clause 117 (2) (b) of the Regulation is amended by striking out “subsections 118 (1) and (2)” and substituting “subsections 118 (1) and (7)”.

(3) Clause 117 (2) (c) of the Regulation is amended by striking out “subsections 118 (3) and (4)” and substituting “subsections 118 (3) and (7)”.

(4) Clause 117 (3) (b) of the Regulation is amended by striking out “subsections 118 (1) and (2)” and substituting “subsections 118 (1) and (7)”.

(5) Clause 117 (3) (c) of the Regulation is amended by striking out “subsections 118 (3) and (4)” and substituting “subsections 118 (3) and (7)”.

62. (1) Subsections 118 (2) and (4) of the Regulation are revoked.

(2) Subsections 118 (5) and (6) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(5) The label required under subsection 116 (1) for a meat product that is a carcass of a rabbit or a bird, other than a ratite, may be a carcass tag attached to the carcass.

(6) The label required under subsection 116 (1) for a meat product, other than a meat product referred to in subsection (1), (3) or (5), may be a tag attached to that product.

(7) The tag or label mentioned in subsection (1), (3), (5) or (6) shall,

(a) include the inspection legend; and

(b) set out in words “May contain kidneys” or “May contain kidneys/Peut contenir des reins” if,

(i) in the case of a tag or label mentioned in subsections (1), (5) and (6), the product is a carcass that is derived from a young chicken or young duck or a portion of it and that may contain kidneys, and

(ii) in the case of a tag or label mentioned in subsection (3), the bulk container contains an unlabelled carcass that is derived from a young chicken or young duck or a portion of it and that may contain kidneys.

63. (1) Clause 119 (3) (a) of the Regulation is amended by striking out ““ready to cook”, “uncooked”” and substituting ““ready to cook”, “uncooked”, “ready to cook/prêt à cuire” or “uncooked/non cuit””.

(2) Subsection 119 (4) of the Regulation is amended by striking out ““clean, green”” and substituting ““clean, green” or “clean, green/lavé, vert””.

(3) The Table to section 119 of the Regulation is revoked and the following substituted:

TABLE
LABELLING RESTRICTIONS BASED ON PROCESSING OF MEAT PRODUCTS

Column 1 Item	Column 2 Word or Phrase	Column 3 Requirements
1.	“Baked” “Cuit au four” “Oven roasted” “Rôti au four”	Having dry heat applied without direct contact with a flame for a time sufficient to produce the characteristics of baked or roasted meat product, such as brown crust on the surface, rendering out of surface fat or caramelization of added sugar. The meat product must be ready-to-eat.
2.	“Barbecued” “Rôti B.B.Q.”	Cooked with seasoning. The meat product must be ready-to-eat.
3.	“Basted” “Arrosé” or “Imprégné” “Deep basted” “Arrosé en profondeur” or “Imprégné en profondeur” “Prebasted” “Pré arrosé” or “Pré imprégné” “Self-basting” “Auto arrose” or “Auto imprégné”	Injected with meat broth containing at least 15 per cent solid matter, butter or edible fats or oils that are of vegetable origin, up to a maximum of 3 per cent.
4.	“Breaded” “Pané”	Coated with a combination of batter and bread or cracker crumbs.
5.	“Cooked” “Cuit” “Fully cooked” “Cuit à fond”	Subjected to heat for a time sufficient to produce the characteristics of a cooked meat product in respect of friability, colour, texture and flavour. The meat product must be ready-to-eat.
6.	“Corned” “Traité” “Cured” “Saumuré”	The treatment of meat products with at least 100ppm of sodium nitrate/nitrite, potassium nitrate/nitrite or any combination thereof along with salt (NaCl).
7.	“Dried” “Séché” “Dry” “Sec” “Semi-dry” “Semi sec”	Dehydrated. The meat product must be ready-to-eat.
8.	“Freeze-dried” “Séché à froid”	Dehydrated by a process of freeze-drying.
9.	“Jellied” “En gelée”	Gelling agent added.
10.	“Rolled” “Roulé”	Boned, rolled and tied.
11.	“Semi-boneless” “Semi désossé”	Having not less than 45 per cent of the bone removed from the meat cut

Column 1 Item	Column 2 Word or Phrase	Column 3 Requirements
12.	"Shankless" "Sans jarret"	In the case of a foreleg, having the forelimb removed at the elbow joint; In the case of a hind leg, having the hindlimb removed at the knee joint.
13	"Smoked" "Fumé"	Treated with smoke in the manner required under the Food and Drug Regulations made under the Food and Drugs Act (Canada).
14.	"Stuffed" "Farci" "Stuffed with" "Farci de"	Stuffed with any or all of the following ingredients: bread, grains, fruit, nuts, vegetables, or like substances or with a prepared meat product, and may include seasoning, animal or vegetable fat.
15.	"With giblets" "Avec abats"	Containing a liver, a heart or a gizzard or any combination of them of the same species.
16.	"With natural juices" "Avec jus de cuisson"	Packaged in a package containing the juices generated by the cooking of the meat product.

64. Section 120 of the Regulation is revoked.

65. (1) Subsection 122 (1) of the Regulation is amended by striking out "Subject to subsections (2) to (4)" at the beginning and substituting "Subject to subsections (2) and (3)".

(2) Subsections 122 (2), (3) and (4) of the Regulation are revoked and the following substituted:

(2) The inspection legend that is required to be included on the label for a pre-packaged meat product under section 118 may be included on a panel other than the principal display panel.

(3) The inspection legend that is required to be included on the label for a meat product contained in a bulk container under section 118 may be shown on the seal of the bulk container if it is sealed with a tamper-evident seal.

66. (1) Subsection 124 (3) of the Regulation is amended by striking out "other than information showing the net quantity".

(2) Subsections 124 (4) and (5) of the Regulation are revoked.

67 (1) Clause 126 (2) (b) of the Regulation is amended by striking out "'Animal food'" and substituting "'Animal food'" or "'Animal food/Aliment pour animaux'" and by striking out "'Food'" and substituting "'Food'" or "'Food/Aliment pour'".

(2) Clause 126 (2) (c) of the Regulation is amended by striking out "'Pet food'" and substituting "'Pet food'" or "'Pet food/Aliment pour animaux de compagnie'" and by striking out "'Food'" and substituting "'Food'" or "'Food/Aliment pour'".

(3) Clause 126 (2) (d) of the Regulation is amended by striking out "'For pharmaceutical purposes", "For therapeutic purposes" or "For research purposes'" and substituting "'For pharmaceutical purposes", "For therapeutic purposes", "For research purposes", "For pharmaceutical purposes/À des fins pharmaceutiques", "For therapeutic purposes/À des fins thérapeutiques" or "For research purposes/À des fins de recherche"."

(4) Clause 126 (2) (f) of the Regulation is amended by striking out "'Prepared for'" and substituting "'Prepared for'" or "'Prepared for/Préparé pour'".

(5) Subsection 126 (3) of the Regulation is amended by striking out "required for a meat product" and substituting "required for inedible material".

68. Subsection 129 (2) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(2) Despite clause (1) (b), meat products shipped from a meat plant may be packaged in re-useable boxes if,

- (a) in the case of meat products other than meat products that are pre-packaged, the boxes are lined with a single use liner;
- (b) the boxes are in good repair and free from contaminants; and
- (c) all previous markings are removed from the boxes or rendered unreadable and the boxes are marked or labelled in accordance with this Part.

69. Section 130 of the Regulation is revoked.

70. Section 133 of the Regulation is amended by adding the following subsection:

(3) Before a carcass or a part of a carcass is shipped from a meat plant, the operator of the meat plant shall ensure that the internal temperature of the warmest part of the carcass or of a part of the carcass is 4 degrees Celsius or less, unless the inspector has directed otherwise in accordance with subsections 83 (8), (9) or (10).

71. (1) Paragraph 5 of subsection 134 (1) of the Regulation is revoked and the following substituted:

- 5. If it transports refrigerated carcasses, meat products or ingredients, it is equipped to maintain the carcasses, meat products or ingredients at an internal temperature of 4 degrees Celsius or less.

- 5.1 If it transports frozen carcasses, meat products or ingredients, it is equipped to maintain the carcasses, meat products or ingredients in a frozen state.

(2) Paragraph 7 of subsection 134 (1) of the Regulation is amended by striking out “or has not been used”.

72. The Regulation is amended by adding the following French version:

VIANDES

SOMMAIRE

PARTIE I INTERPRÉTATION ET APPLICATION

- 1. Interprétation
- 2. Application du Règlement
- 2.1 Exemptions

PARTIE II

RESTRICTIONS APPLICABLES À LA VENTE DE VIANDES ET AUX ACTIVITÉS CONNEXES

- 3. Restrictions
- 3.1 Carcasses et produits d'animaux abattus à la ferme
- 4. Responsabilité

PARTIE III

PERMIS ET RENSEIGNEMENTS FOURNIS AU DIRECTEUR

- 5. Activités autorisées
- 6. Demande de permis
- 7. Refus du permis
- 8. Délai de réponse
- 9. Conditions des permis
- 10. Transfert de permis
- 11. Expiration des permis
- 12. Renseignements fournis au directeur

PARTIE III.1

AGRÈMENT DES EXAMINATEURS

DÉFINITION

- 12.1 Définition

DÉLIVRANCE DES CERTIFICATS

- 12.2 Certificat obligatoire
- 12.3 Demande de certificat
- 12.4 Examen de l'avis du directeur
- 12.5 Délivrance d'un certificat
- 12.6 Estampille et légende d'examen

CONDITIONS DES CERTIFICATS

- 12.7 Conditions
- 12.8 Production de la copie du certificat
- 12.9 Formation additionnelle
- 12.10 Pouvoirs et fonctions

RENOUVELLEMENT, SUSPENSION ET RÉVOCATION DE CERTIFICATS

- 12.11 Renouvellement de certificats : aucun droit à audience
- 12.12 Droit à une audience

RESTITUTION ET EXPIRATION DES CERTIFICATS

- 12.13 Restitution d'un certificat
- 12.14 Expiration des certificats

PARTIE IV

SITES, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 13. Responsabilité de l'exploitant
- 14. Emplacement
- 15. Conception
- 16. Matériaux de construction
- 17. Éclairage
- 18. Température, ventilation et plomberie
- 19. Systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées
- 20. Installations de réception et expédition
- 20.1 Zone d'examen des produits retournés

- 21. Installations pour les inspecteurs
- 22. Installations distinctes pour les matières non comestibles
- 23. Installations de nettoyage et d'assainissement
- 24. Installations d'abattage des volailles
- 25. Installations d'abattage des lapins
- 26. Installations d'abattage des autres animaux pour alimentation humaine
- 27. Salles de toilette et dispositifs pour le lavage des mains
- 28. Vestiaires
- 29. Enclos et cages pour animaux
- 30. Installations de réfrigération
- 31. Équipement

PARTIE V

EAU UTILISÉE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 32. Réseau d'eau potable
- 33. Réseau d'eau non potable
- 34. Normes applicables à l'eau utilisée
- 35. Analyses par le demandeur de permis
- 36. Analyses exigées par un inspecteur
- 37. Désinfection de l'eau
- 38. Ordre : mesures correctives
- 39. Fonctionnement du dispositif
- 40. Avis des mesures correctives
- 41. Réutilisation de l'eau

PARTIE VI

EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 42. Exploitation
- 43. Habitations et aires de couchage
- 44. Présence d'autres animaux
- 45. Site et équipement
- 46. Programme d'entretien
- 47. Programme d'assainissement
- 48. Programme de lutte antiparasitaire
- 49. Matériaux autorisés
- 50. Nettoyage et assainissement
- 51. Température et degré d'humidité
- 52. Limite : contenu des chambres froides

PARTIE VII

PERSONNEL DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 53. Hygiène personnelle et tenue vestimentaire
- 54. Procédures nécessitant un changement de vêtements
- 55. Déplacement de personnes et de produits
- 56. Personnes malades
- 57. Formation et surveillance

PARTIE VII.1

INSPECTIONS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 57.1 Calendrier d'inspection des abattoirs
- 57.2 Inspections supplémentaires à un abattoir
- 57.3 Autres services fournis par des inspecteurs à un établissement de transformation des viandes
- 57.4 Possibilité de refus par l'inspecteur

PARTIE VIII

ABATTAGE D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

RENSEIGNEMENTS ET DOCUMENTATION

- 58. Renseignements émanant du préposé à la livraison
- 59. Fiche de l'exploitant de l'abattoir

MANUTENTION DES ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

- 60. Manutention des animaux
- 61. Isolement des animaux
- 62. Retrait d'animaux
- 63. Entrée d'animaux dans l'abattoir

CONDAMNATION D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

- 64. Ordre de condamnation
- 65. Autre condamnation nécessaire
- 66. Condamnation à l'initiative de l'exploitant

INSPECTION ANTE MORTEM ET ABATTAGE

- 67. Méthode exigée
- 68. Inspection ante mortem
- 69. Réponse de l'inspecteur
- 69.1 Ordre du vétérinaire inspecteur
- 70. Réponse du vétérinaire inspecteur
- 71. Ordre d'euthanasier des animaux pour alimentation humaine dans un chargement
- 72. Identification d'un animal pour alimentation humaine
- 73. Entrée d'animaux dans la salle d'abattage
- 74. Délai d'abattage
- 75. Méthode d'abattage

HABILLAGE ET HABILLAGE PARTIEL DE CARCASSES

- 76. Habillage
- 77. Habillage partiel
- 79. Méthodes d'exploitation

INSPECTION POST MORTEM

- 80. Inspection post mortem
- 81. Réponse de l'inspecteur
- 82. Condamnation à l'initiative de l'exploitant
- 83. Refroidissement et réfrigération

ENTRÉE DE CARCASSES DANS UN ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 84. Entrée de carcasses dans un établissement de transformation des viandes

PARTIE VIII.1**ABATTAGE D'URGENCE HORS ABATTOIR D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE**

- 84.1 Autorisation provisoire d'abattage hors abattoir
- 84.2 Inspection ante mortem
- 84.3 Réponse de l'inspecteur
- 84.4 Réponse du vétérinaire inspecteur
- 84.5 Identification des animaux et des carcasses d'animaux pour alimentation humaine
- 84.6 Abattage hors abattoir
- 84.7 Certificat
- 84.8 Mesures post-abattage
- 84.9 Habillage
- 84.10 Inspection post mortem
- 84.11 Réponse de l'inspecteur
- 84.12 Réponse du vétérinaire régional
- 84.13 Condamnation et élimination
- 84.14 Application d'autres dispositions

PARTIE VIII.2**ABATTAGE D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE SUR LE SITE DE L'ÉLEVEUR**

DÉFINITIONS

- 84.15 Définitions

EXAMEN ANTE MORTEM

- 84.16 Examen ante mortem
- 84.17 Renvoi à un vétérinaire régional
- 84.18 Examen post mortem refusé dans d'autres cas
- 84.19 Réponse du vétérinaire inspecteur
- 84.20 Ordre d'euthanasie
- 84.21 Identification d'un animal pour alimentation humaine en détention

EXAMEN POST MORTEM

- 84.22 Abattage avant l'examen post mortem
- 84.23 Habillage avant l'examen post mortem
- 84.24 Examen post mortem
- 84.25 Renvoi au vétérinaire régional
- 84.26 Carcasse impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes
- 84.27 Réponse du vétérinaire inspecteur
- 84.28 Ordre d'élimination de la carcasse
- 84.29 Identification de la carcasse

ENTRÉE DANS UN ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 84.30 Autorisation d'entrée dans un établissement de transformation des viandes
- 84.31 Apposition de l'estampille d'examen sur la carcasse
- 84.32 Certificat

- 84.33 Obligation de l'exploitant de se conformer aux conditions
- 84.34 Transport d'une carcasse à un établissement de transformation des viandes
- 84.35 Non-application d'autres parties

ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE NON TRANSFORMÉS À L'EXTÉRIEUR DU SITE DE L'ÉLEVEUR, MAIS UTILISÉS EN VUE DE LEUR
CONSOMMATION SUR CE SITE

- 84.36 Non-application d'autres parties
- 84.37 Fiche d'abattage

PARTIE VIII.3

ENTRÉE DE CARCASSES D'ANIMAUX ABATTUS À LA FERME DANS UN ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

- 84.38 Entrée de carcasses d'animaux abattus à la ferme dans un établissement de transformation des viandes
- 84.39 Autorisation de l'établissement de transformation des viandes
- 84.40 Fiches des carcasses d'animaux abattus à la ferme
- 84.41 Manutention et entreposage
- 84.42 Désinfection de l'établissement
- 84.43 Condamnation obligatoire
- 84.44 Condamnation à l'initiative de l'exploitant
- 84.45 Retour à l'éleveur
- 84.46 Étiquetage

PARTIE VIII.4

CARCASSES DE GIBIER TUÉ À LA CHASSE

- 84.47 Entrée de carcasses de gibier tué à la chasse dans un établissement de transformation des viandes
- 84.48 Autorisation de l'établissement de transformation des viandes
- 84.49 Fiches des carcasses de gibier tué à la chasse
- 84.50 Manutention et entreposage
- 84.51 Désinfection de l'établissement
- 84.52 Condamnation obligatoire
- 84.53 Condamnation à l'initiative de l'exploitant
- 84.54 Retour à l'éleveur
- 84.55 Étiquetage

PARTIE IX

MATIÈRES NON COMESTIBLES

- 85. Méthodes
- 86. Manutention des matières non comestibles
- 87. Enlèvement des matières non comestibles
- 88. Dénaturation
- 89. Matières destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux
- 90. Matières destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux de compagnie
- 91. Élimination des matières non comestibles

PARTIE X

PRODUITS DE VIANDE — CONTRÔLES DES PROCÉDÉS

- 92. Interdiction
- 93. Contrôles des procédés
- 94. Communication de renseignements au directeur
- 95. Communication de renseignements à l'inspecteur
- 96. Normes de manutention et d'entreposage
- 97. Normes de transformation
- 98. Fiches de cuisson, de fermentation et de fumage
- 99. Traitement thermique
- 100. Transformation du sang
- 101. Entrée de produits de viande dans un établissement de transformation des viandes
- 102. Condamnation obligatoire
- 103. Condamnation à l'initiative de l'exploitant

PARTIE XI

NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS DE VIANDE

- 104. Normes
- 105. Transformation
- 106. Traitement des organes
- 107. Boyau
- 108. Composition
- 109. Poids
- 110. Interprétation du tableau 1

PARTIE XII
ESTAMPILLE D'INSPECTION, ÉTIQUETAGE ET EMBALLAGE

ESTAMPILLE D'INSPECTION

- 111. Estampille d'inspection obligatoire
- 112. Restrictions : apposition d'une estampille d'inspection
- 113. Forme de l'estampille d'inspection
- 114. Obligation d'aviser un inspecteur

ÉTIQUETAGE

- 115. Étiquetage obligatoire
- 116. Forme des étiquettes
- 117. Étiquettes pour les viandes crues
- 118. Étiquettes pour les autres produits de viande
- 119. Nom du produit de viande
- 121. Instructions d'entreposage
- 122. Emplacement des renseignements sur l'étiquette
- 123. Emplacement de l'étiquette
- 124. Lisibilité des étiquettes
- 125. Expédition de produits de viande sans étiquette
- 126. Étiquette de matière non comestible

EMBALLAGE

- 127. Emballage
- 128. Méthodes
- 129. Matériaux d'emballage

PARTIE XIII
NORMES DE TRANSPORT

- 132. Réception des carcasses
- 133. Expédition des carcasses et des produits de viande
- 134. Normes applicables aux conteneurs

PARTIE XIV
FICHES DE DISTRIBUTION, MÉTHODES DE RAPPEL ET AVIS AU PUBLIC

- 136. Fiche de distribution
- 137. Méthodes de rappel
- 138. Avis d'expédition défectueuse
- Tableau 1 Normes applicables aux produits de viande

PARTIE I
INTERPRÉTATION ET APPLICATION

Interprétation

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

«abattage» En ce qui concerne un animal pour alimentation humaine, s'entend de l'abattage de l'animal en vue de la consommation humaine. Le terme «abattre» a un sens correspondant. («slaughter»)

«abattoir» Site où des animaux pour alimentation humaine sont abattus. S'entend en outre de toute partie du site, selon le cas :

- a) où des animaux pour alimentation humaine sont reçus, gardés ou manutentionnés avant d'être abattus;
- b) où des carcasses d'animaux pour alimentation humaine sont habillées;
- c) où des carcasses, des parties de carcasses ou des produits de viande qui proviennent d'animaux pour alimentation humaine sont produits, transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés, entreposés, distribués ou vendus;
- d) où des matières non comestibles sont transformées, emballées, étiquetées, manutentionnées, entreposées, distribuées ou vendues;
- d.1) où des carcasses d'animaux abattus à la ferme sont dépouillées et où des carcasses et des produits de tels animaux sont transformés, manutentionnés, entreposés, emballés et étiquetés;
- e) où d'autres activités auxquelles s'applique le présent règlement sont exercées. («slaughter plant»)

«activité de l'eau» Rapport entre la pression de vapeur d'eau d'un produit de viande et la pression de vapeur de l'eau pure à la même température et à la même pression. («water activity»)

«aliment pour animaux» Aliment destiné à un animal autre qu'un animal pour alimentation humaine. La présente définition exclut les aliments pour animaux de compagnie. («animal food»)

«aliment pour animaux de compagnie» Aliment destiné à un animal de compagnie autre qu'un animal pour alimentation humaine. La présente définition exclut les aliments pour animaux. («pet food»)

«animal pour alimentation humaine» Animal de la classe des mammifères ou des volailles qui est élevé en captivité et dont la viande ou les sous-produits de viande sont destinés à la consommation humaine. La présente définition exclut le gibier tué à la chasse. («food animal»)

«assainir» Abaisser le niveau de microorganismes à un niveau qui ne compromettra pas la salubrité d'un produit de viande. («sanitize»)

«assaisonnement» Épice ou assaisonnement inscrit au titre 7 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada). («seasoning»)

«carcasse» Carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui n'est ni une carcasse d'un animal abattu à la ferme ni une carcasse de gibier tué à la chasse, sauf s'il est fait mention d'une telle carcasse. («carcass»)

«carcasse de gibier tué à la chasse» Carcasse provenant de gibier tué à la chasse. S'entend en outre de toute partie d'une telle carcasse. («hunted game carcass»)

«carcasse d'un animal abattu à la ferme» Carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu sur le site de l'éleveur dont l'entrée dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée conformément à la partie VIII.2 et qui a été livrée à un tel établissement. S'entend en outre de toute partie d'une telle carcasse. («farm slaughtered carcass»)

«chasse» S'entend au sens de la *Loi de 1997 sur la protection du poisson et de la faune*. Le terme «tué à la chasse» a un sens correspondant. («hunting», «hunted»)

«condamner»

a) Relativement à un animal pour alimentation humaine, établir qu'il est impropre à l'abattage;

b) relativement à ce qui suit, établir qu'il est impropre à la consommation :

(i) la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine,

(ii) un produit de viande,

(iii) une carcasse de gibier tué à la chasse,

(iv) un produit de gibier tué à la chasse,

(v) la carcasse d'un animal abattu à la ferme,

(vi) un produit d'un animal abattu à la ferme. («condemn»)

«conjoint» Personne avec laquelle une personne est mariée ou vit dans une union conjugale hors du mariage. («spouse»)

«conservé» Qualifie le produit de viande qui a été salé, mariné, déshydraté, saumuré, fumé ou soumis à un autre traitement semblable autorisé par le présent règlement, mais non celui qui a été réfrigéré ou congelé. («preserved»)

«consommateur» Particulier qui achète ou acquiert un produit de viande pour sa propre utilisation ou consommation ou celle de sa famille immédiate et qui n'agit pas dans le cours de l'exploitation d'une entreprise. («consumer»)

«constituant» Unité alimentaire combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un ingrédient. («component»)

«contaminé»

a) Qualifie l'animal pour alimentation humaine, la carcasse ou partie de carcasse d'un tel animal, le produit de viande, la carcasse d'un animal abattu à la ferme, le produit d'un animal abattu à la ferme, la carcasse de gibier tué à la chasse, le produit de gibier tué à la chasse, l'ingrédient ou l'autre aliment qui :

(i) soit contient une ou plusieurs des matières suivantes, a été traité au moyen de celles-ci ou y a été exposé :

(A) une substance qui est interdite sous le régime de la *Loi canadienne sur la protection de l'environnement* (1999), de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada) ou dont la quantité excède les seuils prescrits sous le régime de l'une ou l'autre de ces lois,

(B) un ingrédient, un additif alimentaire ou une source de rayonnement ionisant dont l'utilisation est interdite par la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) ou dont la quantité excède les seuils prescrits sous le régime de cette loi,

(ii) soit contient, y compris superficiellement, une substance décomposée ou une matière étrangère, visible ou non,

(iii) soit renferme un danger, soit a été exposé à un danger;

- b) qualifie l'eau, le matériau d'emballage, l'autre substance ou chose ou la caractéristique de sites, d'installations, d'équipement, d'ustensiles ou de moyens de transport qui soit renferment un danger, soit ont été exposés à un danger.

Les termes «contaminer» et «contamination» ont un sens correspondant. («contaminated», «contamination»)

«contenant» Emballage ou bande dans lequel un produit de viande est mis ou est censé être mis en vente, à l'exclusion des garnitures d'emballage, du contenant de vrac et du conteneur. («container»)

«contenant de vrac» Contenant, y compris un contenant d'expédition, utilisé pour un produit de viande, à l'exclusion de celui dans lequel le produit est emballé en vue de sa vente au détail à un consommateur. («bulk container»)

«conteneur» Est assimilé au conteneur tout moyen de transport utilisé pour transporter des animaux pour alimentation humaine ou des produits de viande. («transport container»)

«danger» Agent ou facteur biologique, chimique ou physique, état d'un aliment ou d'une denrée agricole ou milieu dans lequel est produit, transformé, manutentionné ou entreposé un aliment ou une denrée agricole, selon le cas, qui peut directement ou indirectement rendre l'aliment ou la denrée impropre à la consommation humaine s'il n'est pas contrôlé. («hazard»)

«dénaturer» Traiter une matière non comestible de manière à lui donner un aspect ou des caractéristiques tels qu'elle ne puisse être confondue avec un aliment. («denature»)

«estampille d'examen» Estampille d'examen délivrée à un examinateur en application de la partie III.1. («examination stamp»)

«estampille d'inspection» Estampille d'inspection se présentant sous la forme exigée par l'article 113. («inspection legend»)

«établissement de transformation des viandes» Abattoir ou établissement de transformation des viandes sans abattoir. («meat plant»)

«établissement de transformation des viandes sans abattoir» Site, à l'exclusion d'un abattoir, où une ou plusieurs des activités de catégorie 1 ou 2 de nature commerciale sont exercées, sauf disposition contraire du paragraphe (2.1). S'entend notamment de toute partie du site, selon le cas :

- a) où des carcasses d'animaux pour alimentation humaine partiellement habillées sont dépouillées;
- b) où des carcasses, des parties de carcasses ou des produits de viande provenant d'animaux pour alimentation humaine sont produits, transformés, manutentionnés, entreposés, emballés, étiquetés, distribués ou vendus;
- c) où des matières non comestibles sont transformées, manutentionnées, entreposées, emballées, étiquetées, distribuées ou vendues;
- c.1) où des carcasses d'animaux abattus à la ferme sont dépouillées et où des carcasses et des produits de tels animaux sont transformés, manutentionnés, entreposés, emballés et étiquetés;
- d) où d'autres activités auxquelles s'applique le présent règlement sont exercées. («freestanding meat plant»)

«euthanasier» Relativement à un animal pour alimentation humaine, tuer l'animal à une autre fin que la consommation humaine. Le terme «euthanasie» a un sens correspondant. («euthanize», «euthanasia»)

«éviscérer»

- a) Enlever les systèmes respiratoire et digestif et les autres organes thoraciques et abdominaux, y compris, le cas échéant, les systèmes reproducteur et urinaire, dans le cas de la carcasse :
 - (i) d'un jeune poulet,
 - (ii) d'un jeune canard,
 - (iii) de toute autre volaille que précise un directeur;
- b) enlever les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire et les autres organes thoraciques et abdominaux, dans le cas de la carcasse d'une autre volaille qu'un poulet ou un canard visé à l'alinéa a);
- c) enlever les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, y compris les reins, et les autres organes thoraciques et abdominaux, dans le cas de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine à laquelle s'applique l'article 84.23;
- d) enlever les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, à l'exception des reins, et les autres organes thoraciques et abdominaux, dans le cas d'une carcasse non visée à l'alinéa a), b) ou c). («eviscerate»)

«examen ante mortem» Examen d'un animal pour alimentation humaine, avant son abattage, effectué conformément à la partie VIII.2. («ante mortem examination»)

«examen post mortem» Examen de tout ou partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine, après son abattage, effectué conformément à la partie VIII.2. («post mortem examination»)

«examineur» Titulaire d'un certificat d'examineur valide délivré en application de la partie III.1. («examiner»)

«exploitant» Quiconque a la responsabilité ou le contrôle de l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes. («operator»)

«gibier» Mammifère ou oiseau qui appartient à une espèce sauvage, qu'il se trouve dans son milieu naturel ou qu'il ait été élevé en captivité, notamment le chevreuil, l'élan, l'orignal, le caribou, le mouton sauvage, la chèvre sauvage, l'ours et les oiseaux migrateurs ou non migrateurs considérés comme gibier. («game animal»)

«gibier tué à la chasse» Gibier tué à la chasse ou tué par un agent de protection de la nature nommé en application de la *Loi de 1997 sur la protection du poisson et de la faune*, ou par quiconque participe à des activités de gestion de la faune pour le compte du ministère des Richesses naturelles, et dont les produits sont destinés à la consommation humaine. («hunted game animal»)

«habiller» Relativement à la carcasse d'un animal pour alimentation humaine :

a) qui n'est pas un porc, une volaille ou un animal visé à l'alinéa e) :

(i) enlever la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes,

(ii) éviscérer,

(iii) sauf pour le mouton, la chèvre, le chevreuil et le lapin domestique, fendre la carcasse;

b) qui est un porc autre qu'un porc visé à l'alinéa e) :

(i) enlever les soies, les onglons et les glandes mammaires développées, ou les parties visées au sous-alinéa a) (i) de la façon qui y est indiquée, s'il y a lieu,

(ii) éviscérer,

(iii) fendre la carcasse, si un vétérinaire régional l'exige,

(iv) enlever les glandes interdigitales des pattes, si elles sont destinées à la consommation humaine;

c) qui est une volaille autre qu'un ratite, enlever les plumes, les poils, la tête, les pattes à la hauteur des articulations tarsiennes ainsi que la glande uropygienne et éviscérer;

d) qui est un ratite, enlever les plumes, les poils, la tête et les pattes à la hauteur des articulations tarsiennes et éviscérer;

e) qui est un animal auquel s'applique l'article 84.23, enlever la tête et éviscérer. («dress»)

«habiller partiellement» Relativement à la carcasse d'un animal pour alimentation humaine :

a) qui n'est pas une volaille :

(i) enlever les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes, si un vétérinaire régional l'exige comme condition préalable à la délivrance d'une autorisation en vertu de l'article 77,

(ii) éviscérer,

(iii) sauf pour le mouton, la chèvre, le chevreuil et le veau, fendre la carcasse,

(iv) suivre les autres méthodes d'habillage qu'un vétérinaire régional exige de suivre comme condition préalable à la délivrance d'une autorisation en vertu de l'article 77;

b) qui est une volaille autre qu'un ratite :

(i) enlever les plumes et les poils,

(ii) enlever la tête et les pattes à la hauteur des articulations tarsiennes, si un vétérinaire régional l'exige comme condition préalable à la délivrance d'une autorisation en vertu de l'article 77,

(iii) éviscérer, si un vétérinaire régional l'exige comme condition préalable à la délivrance d'une autorisation en vertu de l'article 77,

(iv) suivre les autres méthodes d'habillage qu'un vétérinaire régional exige de suivre comme condition préalable à la délivrance d'une autorisation en vertu de l'article 77. («partially dress»)

«hors abattoir» Ailleurs que dans un abattoir exploité par le titulaire d'un permis ou que dans un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada). («outside of a slaughter plant»)

«ingrédient» Relativement à un produit de viande, unité du produit qui est combinée à une ou plusieurs autres unités du produit pour former un produit complet. («ingredient»)

«inspection ante mortem» Inspection d'un animal pour alimentation humaine, avant son abattage, effectuée par un inspecteur conformément à la partie VIII. («ante mortem inspection»)

«inspection post mortem» Inspection de tout ou partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine effectuée par un inspecteur conformément à la partie VIII ou VIII.1. («post mortem inspection»)

«jeune canard» Canard qui n'a pas plus de 18 semaines et dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet ou du sternum est encore flexible, la chair encore tendre et la peau encore souple et de texture lisse. («young duck»)

«jeune poulet» Poulet qui n'a pas plus de 12 semaines et dont l'extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet ou du sternum est encore flexible, la chair encore tendre et la peau encore souple et de texture lisse. («young chicken»)

«matériau d'emballage» Matériau, y compris un contenant et un contenant de vrac, servant à emballer soit des aliments, soit des matières non comestibles. («packaging material»)

«matière condamnée» Matière qui est ou doit être condamnée au titre du présent règlement. («condemned material»)

«matière non comestible» Selon le cas :

- a) carcasse, partie de carcasse ou produit provenant d'un animal pour alimentation humaine qui n'est pas destiné à être vendu ou distribué en vue de son utilisation comme aliment, qu'il s'agisse ou non d'une matière condamnée, ou que le présent règlement n'autorise pas à ce faire;
- b) carcasse ou produit de gibier tué à la chasse qui n'est pas destiné à être retourné au propriétaire en vue de son utilisation comme aliment, qu'il s'agisse ou non d'une matière condamnée, ou que le présent règlement n'autorise pas à ce faire;
- c) carcasse ou produit d'un animal abattu à la ferme qui n'est pas destiné à être retourné à l'éleveur en vue de son utilisation comme aliment, qu'il s'agisse ou non d'une matière condamnée, ou que le présent règlement n'autorise pas à ce faire. («inedible material»)

«partie principale»

- a) Dans le cas d'un contenant monté sur un carton de présentation, la partie de l'étiquette apposée :
 - (i) soit sur la totalité ou une partie de la principale surface exposée,
 - (ii) soit sur la totalité ou une partie du côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation,
 - (iii) soit sur les deux parties visées aux sous-alinéas (i) et (ii);
- b) dans le cas d'un contenant décoratif, la partie de l'étiquette apposée sur la totalité ou une partie du dessous du contenant, de la principale surface exposée ou de l'étiquette fixée au contenant;
- c) dans le cas de tout autre contenant et de tout contenant de vrac, la partie de l'étiquette apposée sur la totalité ou une partie de la principale surface exposée. («principal display panel»)

«préemballé» Qualifie le produit de viande emballé de la manière qu'il est ordinairement vendu au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d'origine. Le terme «préemballage» a un sens correspondant. («pre-packaged», «pre-packaging»)

«prêt à manger» Se dit d'un produit de viande auquel on a fait subir un processus suffisant pour inactiver les microorganismes pathogènes ou leurs toxines, contrôler les spores de bactéries pathogènes d'origine alimentaire ou inactiver ou éliminer toute autre chose se trouvant dans le produit en quantité suffisante pour le rendre impropre à la consommation humaine de sorte que le produit, s'il est manutentionné et entreposé dans des conditions appropriées, n'a pas besoin d'être réchauffé ou transformé davantage mais uniquement d'être réfrigéré afin d'être salubre pour l'être humain. («ready-to-eat»)

«principale surface exposée»

- a) Dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac dont un côté ou une surface est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la superficie totale de ce côté ou de cette surface, à l'exclusion du dessus, le cas échéant;
- b) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac dont le couvercle est la partie exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la totalité de la surface supérieure du couvercle;
- c) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac dont un côté ou une surface n'est pas exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, 40 % de la surface totale du contenant, à l'exclusion du

dessus et du dessous, le cas échéant, à la condition que ces 40 % puissent être exposés ou visibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation;

- d) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac qui est un sac dont les côtés sont d'égales dimensions, la surface totale de l'un de ses côtés;
- e) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac qui est un sac dont les côtés sont de dimensions différentes, la surface totale de l'un de ses plus grands côtés;
- f) dans le cas d'un contenant qui est une enveloppe ou une bande si étroite par rapport à la dimension du produit emballé qu'il n'est pas possible de dire que ce contenant a un côté ou une surface exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la surface totale d'un côté de l'étiquette fixée à ce contenant. («principal display surface»)

«produit de gibier tué à la chasse» Produit destiné à la consommation humaine et provenant en tout ou en partie d'une carcasse de gibier tué à la chasse. («hunted game product»)

«produit de viande» Selon le cas :

- a) carcasse ou partie de carcasse d'un animal pour alimentation humaine :
 - (i) soit qui a subi une inspection post mortem conformément au présent règlement ou à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment,
 - (ii) soit qui a été importée conformément à cette loi;
- b) viande, sous-produit de viande, viande séparée mécaniquement ou produit de viande préparé;
- c) produit destiné à la consommation humaine qui provient en tout ou en partie d'une carcasse ou partie de carcasse visée à l'alinéa a) ou d'un produit visé à l'alinéa b).

Sont toutefois exclus de la présente définition les matières non comestibles et tout produit provenant en tout ou en partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme ou d'une carcasse de gibier tué à la chasse. («meat product»)

«produit de viande préparé» Produit de viande provenant en tout ou en partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui est destiné à la consommation humaine et qui, selon le cas :

- a) est cuit, fermenté ou déshydraté;
- b) contient un ingrédient autre que de la viande, un sous-produit de viande ou de la viande séparée mécaniquement, sauf s'il s'agit de sel ou d'un assaisonnement qui n'a été appliqué qu'à la surface du produit. («prepared meat product»)

«produit d'un animal abattu à la ferme» Produit destiné à la consommation humaine et provenant en tout ou en partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme. («farm slaughtered product»)

«recette» Dans le cas d'un produit de viande, description écrite de ce qui suit :

- a) ses ingrédients et leurs constituants, y compris les additifs alimentaires;
- b) la proportion des ingrédients et constituants mentionnés à l'alinéa a);
- c) sa méthode de fabrication. («recipe»)

«réceptacle hermétiquement fermé» Contenant qui, de par sa conception, protège son contenu contre les microorganismes. («hermetically sealed container»)

«salle d'abattage» Salle ou zone d'un établissement de transformation des viandes où sont abattus les animaux pour alimentation humaine. («killing room»)

«salle de transformation des aliments pour animaux de compagnie» Salle d'un établissement de transformation des viandes visée à la disposition 1 du paragraphe 22 (5) dans laquelle les matières non comestibles destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments et celles destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche sont transformées, emballées et étiquetées. («pet food processing room»)

«salle des matières non comestibles» Salle d'un établissement de transformation des viandes visée au paragraphe 22 (1) et à la disposition 1 du paragraphe 22 (3) dans laquelle les matières non comestibles, à l'exclusion des matières destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche, sont transformées, emballées et étiquetées. («inedible materials room»)

«salubre» Qualifie tout aliment qui, sous réserve du paragraphe (3), n'est pas susceptible de nuire à la santé ou à la sécurité d'une personne qui le consomme si elle le prépare et le consomme conformément à son utilisation prévue. («safe»)

«site» Relativement à un établissement de transformation des viandes, s'entend notamment des biens-fonds, des bâtiments et des installations de l'établissement. («premises»)

«sous-produit de viande» Tissu musculaire attaché aux lèvres, au groin, à l'épicrâne ou aux oreilles de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine, sang d'une telle carcasse ou organes ou tissus comestibles de celle-ci qui sont destinés à la consommation humaine. La présente définition exclut les produits provenant en tout ou en partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme, la viande, la viande séparée mécaniquement et les sous-produits de viande auxquels a été ajouté un ingrédient autre qu'un sous-produit de viande. («meat by-product»)

«stérilité commerciale» État du produit de viande qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres traitements, pour le rendre exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans le produit de viande aux températures auxquelles il est destiné à être soumis durant la distribution et l'entreposage. («commercial sterility»)

«surface en contact avec des aliments» Surface avec laquelle les carcasses, les parties de carcasses ou les produits de viande entrent habituellement en contact dans un établissement de transformation des viandes. («food contact surface»)

«transformation» Relativement à la préparation, en vue de son utilisation comme aliment, d'une carcasse ou partie de carcasse, d'un produit de viande, de la carcasse d'un animal abattu à la ferme, d'un produit d'un animal abattu à la ferme, d'une carcasse de gibier tué à la chasse ou d'un produit de gibier tué à la chasse, s'entend des opérations suivantes :

- a) ajout d'un anticoagulant au sang, arrosage, attendrissage, cassage, congélation, cuisson, dépeçage, déshydratation, désossage, enrobage, fabrication, fermentation, frottage, fumage, hachage fin, lavage, marinage, massage, maturation, mise en conserve, mise en émulsion, pasteurisation, réchauffage, réfrigération, refroidissement, retransformation, rinçage, salage, salaison, saumurage, traitement thermique et tranchage de produits déjà transformés;
- b) toute autre opération, à l'exclusion de l'habillage d'une carcasse, effectuée pour cette préparation. («processing»)

«vente» Les actes suivants sont assimilés à la vente : offrir en vue de la vente, consentir à vendre, échanger, avoir en sa possession en vue de la vente, vendre en consignation et disposer ou consentir à disposer de quelque manière que ce soit en faveur de quiconque à titre onéreux. Le terme «vendre» a un sens correspondant. («sell»)

«vétérinaire» Personne titulaire d'un permis délivré en vertu de la *Loi sur les vétérinaires*. («veterinarian»)

«vétérinaire inspecteur» Vétérinaire nommé à titre d'inspecteur par un directeur en vertu de l'article 14 de la Loi. («veterinary inspector»)

«vétérinaire régional» Vétérinaire inspecteur nommé à ce titre par un directeur. («regional veterinarian»)

«viande» Tissu musculaire de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui est destiné à la consommation humaine et qui est attaché au squelette, à la langue, au diaphragme, au coeur, à l'oesophage mammalien ou au gésier, avec ou sans le gras qui l'accompagne, ainsi que les parties des os, de la peau, des tendons, des nerfs, des vaisseaux sanguins et des autres tissus qui accompagnent normalement le tissu musculaire et qui ne sont pas ordinairement enlevés au cours de l'habillage de la carcasse. La présente définition exclut les sous-produits de viande, la viande séparée mécaniquement et la viande à laquelle a été ajouté un ingrédient non carné. Elle exclut également les produits provenant en tout ou en partie de carcasses d'animaux abattus à la ferme, sauf s'il est fait mention de viande provenant de telles carcasses. («meat»)

«viande séparée mécaniquement» Produit qui provient entièrement de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine, qui est destiné à la consommation humaine et qui est obtenu par enlèvement du tissu musculaire attaché aux os au moyen d'un équipement de séparation mécanique. Sont toutefois exclus de la présente définition les produits provenant en tout ou en partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme. («mechanically separated meat»)

(2) Les définitions qui suivent s'appliquent dans le cadre de la définition de «établissement de transformation des viandes sans abattoir» au paragraphe (1).

«activité de catégorie 1» S'entend de ce qui suit :

- a) la maturation ou le cassage d'une carcasse ou partie de carcasse;
- b) la maturation, le désossage, le hachage fin, le dépeçage, la fabrication, le marinage, le tranchage ou l'attendrissement d'un produit de viande;
- c) l'emballage d'un produit de viande en vue de sa vente en gros ou autre ou de sa distribution à d'autres personnes que des consommateurs;
- d) le préemballage d'un produit de viande;
- e) la cuisson de produits de viande prêts à servir en vue de leur consommation immédiate;
- f) toute autre activité de transformation menée à l'égard d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit de viande qui, selon un directeur, présente un faible risque de rendre la carcasse, la partie ou le produit impropre à la consommation humaine. («Category 1 activity»)

«activité de catégorie 2» S'entend de ce qui suit :

- a) la mise en conserve, le saumurage, la déshydratation, la mise en émulsion, la fermentation ou le fumage d'un produit de viande;
- b) la fabrication d'un produit de viande prêt à manger, mais non la cuisson d'un produit de viande prêt à servir en vue de sa consommation immédiate;
- c) la transformation de têtes ou de pieds de bovins ou d'ovins passées à la flamme, de tripes ou de boyaux verts non blanchis, de bile, de produits à base de sang contenant du sel ou autres ingrédients ou d'organes reproductifs provenant de carcasses d'animaux pour alimentation humaine;
- d) la préparation de la viande séparée mécaniquement;
- e) toute autre activité de transformation menée à l'égard d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit de viande qui, selon un directeur, présente un risque moyen à élevé de rendre la carcasse, la partie ou le produit impropre à la consommation humaine;
- f) la réception, le dépouillement, le dépeçage, l'enveloppement ou la congélation de carcasses d'animaux abattus à la ferme, le hachage de la viande provenant de telles carcasses et la transformation du jambon, du bacon et de la saucisse provenant de telles carcasses s'il s'agit de porcs. («Category 2 activity»)

(2.1)

(3) Pour l'application de la définition de «salubre» au paragraphe (1), un aliment n'est pas insalubre du seul fait qu'il provoque, de par ses propriétés nutritives ou chimiques ou de par sa nature, des réactions indésirables chez les personnes souffrant d'allergies ou de sensibilités dont ne souffrent pas la majorité des gens.

(4) Dans le présent règlement, tout pourcentage indiqué pour un produit de viande ou une autre substance est un pourcentage du poids du produit ou de la substance.

Application du Règlement

2. (1) Sous réserve des paragraphes 15 (4), 16 (3), 21 (7), 23 (2), 27 (7), 28 (1) et 57 (3), le présent règlement ne s'applique pas :

- a) jusqu'au 1^{er} octobre 2006, à l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir qui, en 2004, a transformé plus de 500 000 kilogrammes, mais pas plus de un million de kilogrammes, de produits de viande;
- b) jusqu'au 1^{er} octobre 2007, à l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir :
 - (i) où une ou plusieurs activités de catégorie 2 sont exercées,
 - (ii) qui, en 2004, a transformé au plus 500 000 kilogrammes de produits de viande ou n'a pas transformé de tels produits;
- c) jusqu'au 1^{er} octobre 2008, à l'exploitation d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir :
 - (i) où aucune activité de catégorie 2 n'est exercée,
 - (ii) qui, en 2004, a transformé au plus 500 000 kilogrammes de produits de viande ou n'a pas transformé de tels produits.

(2) Les parties III à X, XII, XIII et XIV ne s'appliquent pas à l'exploitation d'un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada).

(3) et (4)

Exemptions

2.1 (1) Malgré la définition de «établissement de transformation des viandes sans abattoir» au paragraphe 1 (1), le présent règlement ne s'applique pas aux sites suivants :

- 1. Un site où une entreprise exerce les activités à la fois d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir et d'un lieu de restauration au sens que le Règlement 562 des Règlements refondus de l'Ontario de 1990 (Food Premises), pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, donne à «food service premise», si la plus grande partie des affaires réalisées au site, selon le paragraphe (2), résulte des activités associées au lieu de restauration.
- 2. Un site où les seuls types de produits de viande qui sont produits sont les suivants :
 - i. Des sandwiches dont la viande est un des ingrédients.
 - ii. Des pizzas dont la viande est un des ingrédients.
 - iii. Des huiles et graisses alimentaires, soit des huiles et graisses qui proviennent d'un animal pour alimentation humaine et qui sont destinées à la consommation humaine.

- iv. Des bouillons qui peuvent être déshydratés ou non et qui proviennent d'un animal pour alimentation humaine.
 - v. Tout autre produit de viande dont la proportion constitue 25 % ou moins en poids de tous les ingrédients.
3. Un site où une entreprise produit des produits de viande en n'exerçant que des activités de catégorie 1 visées au paragraphe 1 (2), si les conditions suivantes sont réunies :
- i. dans le cas d'une entreprise en activité depuis au moins un exercice, la quantité des produits de viande qu'elle a vendus ou distribués à des personnes autres que des consommateurs au cours de son exercice précédent ne dépassait pas le plus élevé des chiffres suivants :
 - A. 25 % en poids des produits de viande que l'entreprise a vendus ou distribués au cours de son exercice précédent,
 - B. 20 000 kilogrammes de produits de viande,
 - ii. dans le cas d'une entreprise en activité depuis moins d'un exercice, la quantité des produits de viande qu'elle s'attend à vendre ou à distribuer à des personnes autres que des personnes au cours de son premier exercice ne dépasse pas le plus élevé des chiffres suivants :
 - A. 25 % en poids des produits de viande que l'entreprise s'attend à vendre ou à distribuer au cours de son premier exercice,
 - B. 20 000 kilogrammes de produits de viande.
- (2) Pour l'application de la disposition 1 du paragraphe (1), la plus grande partie des affaires réalisées à un site visé à cette disposition est réputée résulter d'activités associées à un lieu de restauration si, selon le cas :
- a) au cours de l'exercice précédent de l'entreprise, les ventes ou services de repas ou de portions de repas préparés pour consommation immédiate ou sous une forme en permettant la consommation immédiate au site ou ailleurs comptaient pour plus de 50 % des ventes réalisées sur les lieux du site telles qu'elles sont mesurées :
 - (i) soit par la valeur monétaire des ventes totales réalisées par l'entreprise,
 - (ii) soit par le poids total des produits de viande vendus par l'entreprise;
 - b) dans le cas d'une entreprise en activité depuis moins d'un exercice, au cours de son premier exercice, les ventes ou services de repas ou de portions de repas préparés pour consommation immédiate ou sous une forme en permettant la consommation immédiate au site ou ailleurs correspondront selon les prévisions à plus de 50 % des ventes projetées sur les lieux du site telles qu'elles sont mesurées :
 - (i) soit par la valeur monétaire des ventes totales que l'entreprise s'attend à réaliser,
 - (ii) soit par le poids total des produits de viande que l'entreprise s'attend à vendre.

PARTIE II

RESTRICTIONS APPLICABLES À LA VENTE DE VIANDES ET AUX ACTIVITÉS CONNEXES

Restrictions

3. (1) Nul ne doit vendre, transporter, livrer ou distribuer à quiconque une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande provenant d'un animal pour alimentation humaine à moins que les conditions suivantes soient réunies :
- a) l'animal a subi une inspection ante mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'abattage conformément au présent règlement et sa carcasse a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment conformément au présent règlement ou aux règlements pris en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada);
 - b) l'abattage de l'animal a eu lieu dans un abattoir exploité par un titulaire de permis ou dans un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada);
 - c) la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande, selon le cas, est marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément au présent règlement.
- (2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux carcasses, aux parties de carcasse et aux produits de viande qui ont été importés au Canada conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada).
- (3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au transport de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine à un abattoir exploité par un titulaire de permis si les conditions suivantes sont réunies :
- a) l'animal a été abattu hors abattoir conformément à une autorisation provisoire accordée en vertu de l'article 84.1;
 - b) la carcasse est transportée à l'abattoir précisé dans l'autorisation provisoire;
 - c) la carcasse est accompagnée pendant son transport d'un certificat signé comme le prévoit l'article 84.7.

(4) La définition qui suit s'applique aux paragraphes (5) et (6).

«site» Relativement à l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine dont provient une carcasse ou une partie de carcasse, site de l'éleveur où l'animal a été élevé et abattu.

(5) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au transport de la carcasse ou d'une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine à un établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis si les conditions suivantes sont réunies :

- a) la carcasse ou partie de carcasse provient d'un animal pour alimentation humaine qui a été abattu et dont l'entrée dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée conformément à la partie VIII.2;
- b) la carcasse ou partie de carcasse est transportée du site de l'éleveur à un établissement de transformation des viandes qui est exploité par un titulaire de permis et qui a été autorisé par un directeur à recevoir et à transformer la carcasse ou partie de carcasse en application de la partie VIII.3;
- c) la carcasse ou partie de carcasse n'est transportée à l'établissement de transformation des viandes qu'à un moment où l'exploitant de l'établissement est autorisé à la recevoir en vertu de la partie VIII.3;
- d) la carcasse ou partie de carcasse est transportée à l'établissement de transformation des viandes soit par l'éleveur à qui appartenait l'animal dont elle provient au moment de son abattage, soit par un examinateur;
- e) la carcasse ou partie de carcasse est accompagnée d'un certificat conforme au paragraphe 84.32 (1).

(6) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à la distribution, par l'éleveur, d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit de viande provenant d'un animal pour alimentation humaine qui appartenait à l'éleveur et qui a été élevé sur le site de celui-ci si, selon le cas :

- a) les conditions suivantes sont remplies :
 - (i) l'animal a été présenté pour l'inspection ante mortem prévue à la partie VIII.1,
 - (ii) l'inspection ante mortem a été effectuée et l'abattage de l'animal a été autorisé en application de la partie VIII.1,
 - (iii) les conditions énoncées au paragraphe (7) sont remplies;
- b) les conditions suivantes sont remplies :
 - (i) l'animal n'a pas été présenté pour l'inspection ante mortem prévue à la partie VIII.1,
 - (ii) aucun examen ante mortem de l'animal n'a été effectué conformément à la partie VIII.2,
 - (iii) les conditions énoncées au paragraphe (7) sont remplies;
- c) les conditions suivantes sont remplies :
 - (i) l'animal est un bovin ou un porc,
 - (ii) l'animal n'a pas été présenté pour l'inspection ante mortem prévue à la partie VIII.1,
 - (iii) un examen ante mortem de l'animal a été effectué conformément à la partie VIII.2,
 - (iv) l'examen post mortem de l'animal a été autorisé ou une telle autorisation a été refusée parce qu'il a été établi que l'animal était impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes ou, dans le cas d'un bovin, qu'il était âgé de 30 mois ou plus,
 - (v) aucun examen post mortem de la carcasse de l'animal n'a été effectué conformément à la partie VIII.2,
 - (vi) les conditions énoncées au paragraphe (7) sont remplies;
- d) les conditions suivantes sont remplies :
 - (i) l'animal est un bovin ou un porc,
 - (ii) l'animal n'a pas été présenté pour l'inspection ante mortem prévue à la partie VIII.1,
 - (iii) un examen ante mortem de l'animal a été effectué conformément à la partie VIII.2 et l'inspection post mortem de l'animal a été autorisée en application de cette partie,
 - (iv) un examen post mortem de la carcasse de l'animal a été effectué conformément à la partie VIII.2 et :
 - (A) soit l'entrée de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée,
 - (B) soit l'entrée de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes n'a pas été autorisée parce qu'il a été établi qu'elle était impropre à entrer dans un tel établissement ou, dans le cas d'un bovin, qu'il était âgé de 30 mois ou plus,
 - (v) les conditions énoncées au paragraphe (7) sont remplies.

(7) Les conditions mentionnées au paragraphe (6) sont les suivantes :

1. L'animal a été abattu pour être consommé par l'éleveur ou sa famille immédiate.
2. L'abattage a été effectué sur le site de l'éleveur par ce dernier ou, dans le cas d'un bovin ou d'un porc, par un examinateur.
3. La carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande n'est pas retiré du site de l'éleveur et n'est distribué qu'à la famille immédiate de l'éleveur sur ce site.
4. La carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande n'est consommé que par l'éleveur et sa famille immédiate sur le site de l'éleveur.

Carcasses et produits d'animaux abattus à la ferme

3.1 (1) La définition qui suit s'applique au présent article.

«site» Relativement à l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine dont provient tout ou partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme, site de l'éleveur où l'animal a été élevé et abattu.

(2) Nul ne doit vendre à quiconque la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme ou un produit d'un tel animal.

(3) Nul ne doit transporter ou livrer la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme ou un produit d'un tel animal.

(4) Le paragraphe (3) ne s'applique pas à quiconque :

- a) transporte la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme d'un établissement de transformation des viandes qui l'a reçue conformément au paragraphe 84 (4) au site de l'éleveur de l'animal dont elle provient;
- b) transporte un produit d'un animal abattu à la ferme d'un établissement de transformation des viandes qui, conformément au paragraphe 84 (4), a reçu la carcasse de l'animal abattu à la ferme dont provient le produit au site de l'éleveur de l'animal dont provient la carcasse.

(5) Nul ne doit distribuer à quiconque la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme ou un produit d'un tel animal.

(6) Le paragraphe (5) ne s'applique pas à l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine qui ne distribue la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme ou un produit d'un animal abattu à la ferme provenant de la carcasse qu'à sa famille immédiate sur son propre site si la carcasse, la partie de carcasse ou le produit n'est consommé que par lui-même ou sa famille immédiate sur ce site.

Responsabilité

4. Dans toute instance pour contravention au présent règlement, la personne ou l'entité qui a en sa possession d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit de viande non conforme au présent règlement est réputée, en l'absence de preuve contraire, l'avoir en sa possession en vue de la vente, sauf si la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de vente est destiné à sa propre consommation.

PARTIE III PERMIS ET RENSEIGNEMENTS FOURNIS AU DIRECTEUR

Activités autorisées

5. (1) Les activités susceptibles d'être réglementées qui suivent sont des activités autorisées auxquelles s'applique l'article 4 de la Loi lorsqu'elles sont menées par quiconque exploite un abattoir :

1. L'abattage d'animaux pour alimentation humaine.
2. L'habillage de carcasses.
3. La transformation, la manutention, l'entreposage, l'emballage, l'étiquetage, la vente et la distribution de carcasses, de parties de carcasse et de produits de viande.
- 3.1 La réception, le dépouillement, le dépeçage, l'enveloppement et la congélation de carcasses d'animaux abattus à la ferme, le hachage de viande provenant de telles carcasses et la transformation du jambon, du bacon et de la saucisse provenant de telles carcasses s'il s'agit de carcasses de porcs.
4. Toute autre activité exercée à l'égard de l'exploitation de l'abattoir qui est réglementée par le présent règlement.

(2) Les activités susceptibles d'être réglementées qui suivent sont des activités autorisées auxquelles s'applique l'article 4 de la Loi lorsqu'elles sont menées par quiconque exploite un établissement de transformation des viandes sans abattoir :

1. Le dépouillement de carcasses partiellement habillées qui ont été reçues d'un abattoir et qu'un inspecteur déclare propres à la consommation par suite d'une inspection post mortem.

2. La transformation, la manutention, l'entreposage, l'emballage, l'étiquetage, la vente et la distribution de produits de viande.

2.1 La réception, le dépouillement, le dépeçage, l'enveloppage et la congélation de carcasses d'animaux abattus à la ferme, le hachage de viande provenant de telles carcasses et la transformation du jambon, du bacon et de la saucisse provenant de telles carcasses s'il s'agit de carcasses de porcs.

3. Toute autre activité exercée à l'égard de l'exploitation de l'établissement qui est réglementée par le présent règlement.

(3) Quiconque exploite un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) est soustrait à l'obligation d'être titulaire d'un permis pour se livrer à une activité autorisée mentionnée au paragraphe (1) ou (2).

Demande de permis

6. (1) La demande de délivrance ou de renouvellement d'un permis d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes est rédigée sur un formulaire approuvé par le directeur auquel le demandeur la présente et est accompagnée de ce qui suit :

- a) dans le cas d'une première demande, les plans et devis de l'établissement et les résultats des analyses d'eau, le cas échéant, exigées par l'article 35;
- b) la liste des noms de toutes les personnes, y compris les personnes morales, qui sont des exploitants de l'établissement;
- c) la liste de chaque réseau de distribution d'eau qui approvisionne l'établissement en eau;
- d) tous les renseignements et documents dont le directeur a besoin pour établir si la demande répond aux exigences de la Loi et des règlements;
- e) le paiement des droits éventuels exigés par un règlement pris par le ministre en vertu de l'alinéa 52 a) de la Loi;
- f) le calendrier des jours et heures où, selon les prévisions ou les projets du demandeur :
 - (i) des carcasses d'animaux pour alimentation humaine seront habillées ou partiellement habillées à l'établissement,
 - (ii) des produits de viande seront transformés, emballés, manutentionnés, distribués ou vendus à l'établissement.

(2) Il faut présenter une demande distincte et être titulaire d'un permis distinct à l'égard de chaque emplacement où on exploite un établissement de transformation des viandes.

Refus du permis

7. (1) Un directeur peut se prévaloir de l'alinéa 5 (1) b) de la Loi pour refuser de délivrer un permis d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes s'il estime que le demandeur ne dispose pas ou ne disposera pas de l'ensemble du site, des installations, de l'équipement et de l'eau nécessaires pour exploiter l'établissement conformément au présent règlement.

(2) Un directeur peut se prévaloir de l'alinéa 6 (1) c) de la Loi pour refuser de renouveler ou pour suspendre ou révoquer un permis d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes s'il estime que, selon le cas :

- a) le site, les installations, l'équipement et l'eau utilisés par le titulaire de permis dans le cadre de l'exploitation de l'établissement ne sont pas conformes au présent règlement;
- b) la conduite antérieure ou présente du titulaire de permis ou, s'il s'agit d'une société, celle de ses dirigeants ou administrateurs ou des personnes précisées aux dispositions du paragraphe (3), la mention du demandeur à ce paragraphe valant mention du titulaire de permis, offre des motifs raisonnables de croire que le titulaire de permis n'exercera pas les activités autorisées conformément à la loi;
- c) le titulaire de permis n'a pas payé intégralement les frais qu'il est tenu de payer au titre de l'article 51 de la Loi.

(3) Sont précisées les personnes suivantes pour l'application de l'alinéa 5 (1) a) de la Loi, si le demandeur mentionné à cet alinéa est une société :

- 1. Quiconque a ou peut avoir un intérêt bénéficiaire dans le demandeur.
- 2. Quiconque exerce ou peut exercer un contrôle direct ou indirect sur le demandeur.
- 3. Quiconque a ou peut avoir fourni un financement direct ou indirect au demandeur.

Délai de réponse

8. (1) Pour l'application du paragraphe 5 (2) de la Loi, le délai prescrit dans lequel un demandeur peut demander au directeur de tenir une audience est de 21 jours à compter de celui où lui est signifié l'avis.

(2) Pour l'application du paragraphe 6 (2) ou (4) ou 9 (3) de la Loi, le délai prescrit dans lequel un titulaire de permis peut demander au directeur de tenir une audience est de 10 jours à compter de celui où lui est signifié l'avis.

(3) Pour l'application du paragraphe 8 (2) de la Loi, le délai prescrit dans lequel la personne qui était le demandeur ou le titulaire de permis peut demander au directeur de tenir une nouvelle audience est de 10 jours à compter de celui où lui est signifié l'avis.

(4) Pour l'application du paragraphe 10 (1) de la Loi, le délai prescrit dans lequel le demandeur ou le titulaire de permis peut interjeter appel de la décision du directeur devant le Tribunal est de 15 jours à compter de celui où il reçoit l'avis de décision.

Conditions des permis

9. Chaque permis délivré en application de la Loi est assujéti à la condition que son titulaire, à la fois :

- a) se conforme à la Loi, au présent règlement et à tout ordre ou à toute directive que donne un directeur ou un inspecteur en application de la Loi;
- b) veille à ce que son établissement de transformation des viandes soit exploité conformément au présent règlement et à tout ordre ou à toute directive que donne un directeur ou un inspecteur en application de la Loi.

Transfert de permis

10. (1) Sauf disposition contraire du présent article, un permis est assujéti à la condition qu'il n'est pas transférable.

(2) Si le titulaire de permis qui exploite son entreprise en tant que propriétaire unique transfère l'entreprise à une société dont il est le seul dirigeant, administrateur et actionnaire, la société a le droit de se faire transférer le permis.

(3) Si le titulaire de permis qui exploite son entreprise en tant que propriétaire unique transfère l'entreprise à une personne liée ou à un groupe de personnes liées, la personne ou le groupe à titre de société de personnes, selon le cas, a le droit de se faire transférer le permis.

(4) La définition qui suit s'applique au paragraphe (3).

«personne liée» Relativement à un titulaire de permis, s'entend de son conjoint, de son enfant, de son père, de sa mère, de son grand-père, de sa grand-mère, de son petit-fils ou de sa petite-fille.

(5) Si le titulaire de permis qui exploite son entreprise en tant que société de personnes transfère l'entreprise à une société dont les associés sont les seuls dirigeants, administrateurs et actionnaires, la société a le droit de se faire transférer le permis.

(6) Si le titulaire de permis qui exploite son entreprise en tant que société de personnes transfère l'entreprise à un des associés qui exploite celle-ci en tant qu'entreprise à propriétaire unique, le propriétaire unique a le droit de se faire transférer le permis.

(7) Si le titulaire de permis qui est une société transfère son entreprise à une autre société et que ses dirigeants, administrateurs et actionnaires sont les seuls dirigeants, administrateurs et actionnaires de la nouvelle société, cette dernière a le droit de se faire transférer le permis.

(8) Si le titulaire de permis qui est une société dont la même personne est le seul dirigeant, administrateur et actionnaire transfère son entreprise à cette personne qui l'exploite en tant qu'entreprise à propriétaire unique, le propriétaire unique a le droit de se faire transférer le permis.

(9) Si le titulaire de permis qui est une société transfère son entreprise à une société de personnes et que ses dirigeants, administrateurs et actionnaires sont les seuls associés, la société de personnes a le droit de se faire transférer le permis.

(10) Malgré toute autre disposition du présent article, le demandeur n'a pas droit au transfert d'un permis s'il n'aurait pas droit à la délivrance d'un permis pour un motif énoncé à l'article 5 de la Loi et dans les règlements.

(11) Pour demander le transfert d'un permis, le demandeur doit présenter une demande à cet effet à un directeur sur un formulaire approuvé par celui-ci.

(12) Le directeur examine la demande et :

- a) l'approuve si le demandeur a droit au transfert du permis et qu'il paie les droits éventuels exigés par un règlement pris par le ministre en vertu de l'alinéa 52 a) de la Loi;
- b) la rejette si le demandeur n'a pas droit au transfert du permis et signifie un avis écrit de rejet à ce dernier.

(13) Tout permis transféré en vertu du présent article est assujéti aux conditions prescrites par les règlements ou imposées par un directeur. Tout directeur est autorisé à imposer de telles conditions.

(14) Les articles 9 et 10 de la Loi s'appliquent aux conditions imposées par un directeur en vertu du paragraphe (13).

Expiration des permis

11. (1) Tout permis délivré ou renouvelé en application du présent règlement expire à la date qui y figure, à savoir le troisième 31 mars suivant la date de sa délivrance ou de son renouvellement.

(2) Malgré le paragraphe (1), la date d'expiration figurant sur un permis peut être antérieure à la date fixée à ce paragraphe si le directeur qui délivre ou renouvelle le permis estime que la conduite antérieure du demandeur ou du titulaire de permis

ou, s'il s'agit d'une société, celle d'un de ses dirigeants, administrateurs ou employés, est telle qu'il serait dans l'intérêt public de renouveler le permis à des intervalles plus fréquents.

(3) Le titulaire d'un permis doit en demander le renouvellement au plus tard 60 jours avant sa date d'expiration s'il veut qu'il soit réputé demeurer en vigueur en application du paragraphe 6 (6) de la Loi.

11.1

Renseignements fournis au directeur

12. (1) Nul ne doit apporter de modifications à un établissement de transformation des viandes à moins que l'exploitant de l'établissement ait donné un préavis écrit des modifications envisagées à un directeur au moins 30 jours avant de les apporter.

(2) La définition qui suit s'applique au présent article.

«modification» Relativement à un établissement de transformation des viandes, s'entend :

- a) soit d'un changement nécessitant l'obtention d'un permis de construire;
- b) soit de tout autre changement important apporté à l'établissement ou à son site, à ses installations ou à son équipement;
- c) soit d'un changement important dans les activités autorisées qui sont menées à l'établissement ou dans la manière dont elles le sont.

(3) Le préavis mentionné au paragraphe (1) est rédigé sur un formulaire approuvé par un directeur et contient les renseignements suivants :

- a) les nom et adresse de l'exploitant de l'établissement;
- b) l'adresse de l'établissement;
- c) les nom et adresse du propriétaire de l'établissement, s'ils diffèrent de ceux de l'exploitant;
- d) la description de la modification envisagée et la nature des activités autorisées qui doivent être exercées à l'endroit qui serait touché par la modification;
- e) si la modification envisagée concerne un changement au site, aux installations ou à l'équipement de l'établissement, les plans et devis du changement, le cas échéant;
- f) tout autre renseignement qu'un directeur exige d'inclure dans le préavis pour établir si le changement envisagé est conforme au présent règlement.

(4) L'exploitant veille à ce que le calendrier présenté en application de l'alinéa 6 (1) f) soit tenu à jour et il informe par écrit un directeur chaque fois qu'un changement y sera apporté.

PARTIE III.1 AGRÈMENT DES EXAMINATEURS

DÉFINITION

Définition

12.1 La définition qui suit s'applique à la présente partie.

«certificat» Certificat délivré en application de la présente partie qui autorise son titulaire à agir en tant qu'examineur.

DÉLIVRANCE DES CERTIFICATS

Certificat obligatoire

12.2 Nul ne doit agir en tant qu'examineur dans le cadre du présent règlement sans certificat valide.

Demande de certificat

12.3 (1) Un directeur délivre un certificat à quiconque remplit les conditions requises pour la délivrance d'un certificat et en fait la demande.

(2) Le demandeur remplit les conditions requises pour la délivrance d'un certificat s'il répond aux critères suivants :

- a) il s'agit d'un particulier qui n'est pas un inspecteur;
- b) il a acquitté les droits exigés pour la demande de certificat;
- c) le paragraphe (4) ne l'empêche pas de remplir les conditions requises pour s'inscrire aux cours théoriques et pratiques que précise un directeur et qui offrent la formation nécessaire pour pouvoir agir en tant qu'examineur conformément à la Loi et aux règlements;
- d) il s'est inscrit aux cours visés à l'alinéa c), a acquitté les droits exigés pour ces cours et a terminé ceux-ci avec succès;

e) il a terminé avec succès tout cours qu'un directeur fixe comme cours préalable à ceux auxquels il demande de s'inscrire en application de l'alinéa c);

f)

g) le paragraphe (6) ne l'empêche pas de remplir les conditions requises pour se voir délivrer un certificat.

(3) La demande de certificat est rédigée sur un formulaire approuvé par un directeur et est accompagnée de tous les renseignements et documents dont celui-ci a besoin pour déterminer si elle répond aux exigences du présent article.

(4) Le demandeur ne remplit pas les conditions requises pour s'inscrire à un cours visé à l'alinéa (2) c) si, à la fois :

- a) un directeur lui a donné un avis en vertu du paragraphe (5);
- b) le délai accordé pour demander un examen en vertu de l'article 12.4 est expiré;
- c) un directeur n'a pas annulé l'avis en application de l'article 12.4.

(5) Un directeur peut donner l'avis mentionné à l'alinéa (4) a) si, selon le cas :

- a) un directeur a refusé de délivrer un permis pour une activité susceptible d'être réglementée au demandeur ou a refusé de renouveler ou a suspendu ou révoqué un tel permis;
- b) relativement à une activité susceptible d'être réglementée, le demandeur a contrevenu à la Loi, aux règlements, à toute autre loi ou ses règlements ou à toute autre règle de droit applicable à l'exercice de l'activité, ou il a permis à quiconque agit sous son contrôle ou sa direction d'y contrevenir, et la contravention est telle qu'il serait dans l'intérêt public de refuser de lui délivrer un certificat;
- c) le demandeur a contrevenu aux règlements dans l'exercice de ses pouvoirs ou fonctions en tant qu'examineur et la contravention est telle qu'il serait dans l'intérêt public de refuser de lui délivrer un certificat;
- d) un directeur a refusé de délivrer un certificat au demandeur ou a refusé de renouveler ou a suspendu ou révoqué son certificat;
- e) le directeur estime que la conduite antérieure ou présente du demandeur offre des motifs raisonnables de croire qu'il n'agira pas en tant qu'examineur conformément à la loi;
- f) le directeur estime que le demandeur a fourni des renseignements faux ou trompeurs dans sa demande de certificat.

(6) Le demandeur ne remplit pas les conditions requises pour la délivrance d'un certificat si, à la fois :

- a) un directeur lui a donné un avis en vertu du paragraphe (7);
- b) le délai accordé pour demander un examen en vertu de l'article 12.4 est expiré;
- c) un directeur n'a pas annulé l'avis en application de l'article 12.4.

(7) Un directeur peut donner l'avis mentionné à l'alinéa (6) a) si, selon le cas :

- a) n'importe laquelle des circonstances visées aux alinéas (5) a) à f) s'applique;
- b) le directeur estime que le demandeur ne dispose pas ou ne disposera pas de tout le matériel nécessaire pour agir en tant qu'examineur.

(8) Un directeur n'est pas obligé de tenir d'audience ni de donner à quiconque l'occasion d'être entendu avant de décider s'il doit ou non donner un avis en vertu du paragraphe (5) ou (7).

Examen de l'avis du directeur

12.4 (1) Au plus tard 21 jours après que lui a été signifié un avis mentionné à l'alinéa 12.3 (4) a) ou (6) a), un demandeur peut demander par écrit qu'un directeur examine l'avis. Il peut inclure des observations dans sa demande.

(2) Dès la réception d'une demande d'examen, le directeur réexamine les motifs pour lesquels l'avis a été donné et remet au demandeur un nouvel avis annulant l'avis original s'il l'estime justifié.

(3) Un directeur n'est pas obligé de tenir d'audience ni de donner à quiconque l'occasion d'être entendu avant de décider s'il doit ou non donner un avis d'annulation en application du paragraphe (2).

(4) La décision du directeur de donner ou non l'avis d'annulation visé au paragraphe (2) est définitive.

Délivrance d'un certificat

12.5 (1) La forme des certificats est approuvée par un directeur.

(2) Le directeur peut refuser de délivrer le certificat si la personne ne remplit pas les conditions requises pour sa délivrance en raison du paragraphe 12.3 (2).

(3) S'il refuse de délivrer un certificat à un demandeur, le directeur envoie un avis de refus écrit énonçant le motif du refus.

(4) La décision du directeur de refuser de délivrer un certificat en vertu du paragraphe (2) est définitive.

Estampille et légende d'examen

12.6 (1) Lorsqu'il délivre un certificat à un examinateur, un directeur lui assigne un numéro de certificat et une estampille d'examen.

(2) L'examineur dont le certificat expire ou est suspendu ou révoqué ou qui rend son certificat retourne immédiatement à un directeur l'estampille d'examen qui lui a été assignée.

(3) Sous réserve des paragraphes (4) et (5), une estampille d'examen se présente sous la forme de la légende d'examen.

(4) La légende d'examen revêt la forme suivante :



(5) Le numéro de certificat qu'un directeur assigne à un examinateur en application du paragraphe (1) remplace les chiffres 000 figurant sur la légende d'examen qui est reproduite sur l'estampille d'examen assignée à l'examineur.

(6) La légende d'examen figurant sur l'estampille d'examen mesure au moins 64 millimètres entre le haut du triangle et le centre de la base.

(7) Nul ne doit reproduire une légende d'examen ou une estampille d'examen sans l'autorisation écrite d'un directeur.

(8) Seul un examinateur peut utiliser une estampille d'examen.

(9) L'examineur ne doit utiliser que l'estampille d'examen qui lui a été assignée et ne doit permettre à personne d'autre d'utiliser celle-ci.

CONDITIONS DES CERTIFICATS

Conditions

12.7 Le certificat d'un examinateur est assujéti à ce qui suit :

- a) les conditions que le directeur qui le délivre y précise;
- b) les exigences énoncées aux articles 12.8 à 12.10 auxquelles doit répondre un examinateur.

Production de la copie du certificat

12.8 (1) L'examineur garde sur lui, lorsqu'il agit dans l'exercice de ses fonctions en tant qu'examineur, une copie de son certificat sous une forme approuvée par le directeur qui l'a délivré.

(2) L'examineur produit la copie de son certificat visée au paragraphe (1) sur demande de l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine, d'un inspecteur, d'un vétérinaire régional, d'un vétérinaire inspecteur ou de l'exploitant d'un établissement agréé de transformation des viandes.

Formation additionnelle

12.9 (1) Sur demande d'un directeur ou d'une personne qu'il désigne, un examinateur se soumet à une réévaluation de ses compétences et de sa capacité d'agir en tant qu'examineur.

(2) Le directeur ou la personne qu'il désigne procède à la réévaluation.

(3) Le directeur ou la personne qui procède à la réévaluation ou, en l'absence de réévaluation, un directeur ou une personne qu'il désigne peut exiger par avis écrit qu'un examinateur s'inscrive aux cours théoriques et pratiques additionnels

que précise l'auteur de l'avis et les termine avec succès, si celui-ci estime que l'examineur en a besoin pour maintenir sa capacité d'agir en tant qu'examineur conformément à la Loi et aux règlements.

(4) L'examineur s'inscrit aux cours additionnels mentionnés au paragraphe (3) et les termine avec succès s'il lui est demandé de le faire en vertu de ce paragraphe.

(5) Au plus tard 10 jours après que lui a été signifié l'avis mentionné au paragraphe (3), l'examineur peut demander par écrit qu'un directeur examine l'avis. Il peut inclure des observations dans sa demande.

(6) Dès la réception d'une demande d'examen, le directeur réexamine les motifs pour lesquels l'avis a été donné et remet à l'examineur un nouvel avis annulant l'avis original s'il l'estime justifié.

(7) Un directeur n'est pas obligé de tenir d'audience ni de donner à l'examineur l'occasion d'être entendu avant de décider s'il doit ou non donner un avis d'annulation en application du paragraphe (6).

(8) La décision du directeur de donner ou non l'avis d'annulation visé au paragraphe (6) est définitive.

Pouvoirs et fonctions

12.10 (1) L'examineur se conforme au présent règlement lorsqu'il exerce ses pouvoirs ou fonctions en tant qu'examineur.

(2) Sur demande d'un directeur, un examineur fournit des copies des documents que le présent règlement l'oblige à conserver.

RENOUVELLEMENT, SUSPENSION ET RÉVOCATION DE CERTIFICATS

Renouvellement de certificats : aucun droit à audience

12.11 (1) Sous réserve du paragraphe (3), un directeur renouvelle le certificat de quiconque :

- a) en fait la demande;
- b) est titulaire d'un certificat qui n'est pas expiré ou qui est réputé demeurer en vigueur en application du paragraphe 12.14 (2);
- c) a acquitté les droits exigés pour la demande de renouvellement;
- d) s'est inscrit aux cours théoriques et pratiques que précise un directeur et qui offrent la formation nécessaire pour pouvoir agir en tant qu'examineur conformément à la Loi et aux règlements, a acquitté les droits exigés pour ces cours et a terminé ceux-ci avec succès;
- e) a terminé avec succès tout cours que le directeur fixe comme cours préalable à ceux auxquels il demande de s'inscrire en application de l'alinéa d).
- f)

(2) La demande de renouvellement d'un certificat est rédigée sur un formulaire approuvé par un directeur et est accompagnée de tous les renseignements et documents dont celui-ci a besoin pour déterminer si elle répond aux exigences du présent article.

(3) Le directeur peut, sur préavis et sans audience, refuser de renouveler le certificat d'un examineur s'il estime que celui-ci ne remplit pas les conditions requises pour son renouvellement en raison du paragraphe (1).

(4) La décision du directeur de refuser de renouveler un certificat en vertu du présent article est définitive.

Droit à une audience

12.12 (1) Sous réserve du paragraphe (2), un directeur peut refuser de renouveler le certificat d'un examineur ou peut le suspendre ou le révoquer s'il estime que, selon le cas :

- a) il existe un des motifs pour lesquels le directeur pourrait donner un avis en vertu du paragraphe 12.3 (7) si l'examineur devait demander un certificat;
- b) l'examineur a contrevenu à une condition du certificat, notamment en ne terminant pas avec succès les cours qu'un directeur a exigé qu'il termine en vertu de l'article 12.9;
- c) l'examineur n'exerce pas ses pouvoirs ou fonctions en tant qu'examineur de manière raisonnablement compétente ou sans cruauté.

(2) Le directeur ne doit pas refuser de renouveler le certificat ni le suspendre ou le révoquer à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) avant de le faire, il signifie à l'examineur un avis écrit qui :
 - (i) énonce le motif sur lequel il se fonde,

- (ii) indique que l'examineur peut demander une audience devant un directeur au plus tard 10 jours après que l'avis lui est signifié;
- b) il a tenu l'audience si l'examineur en demande une dans le délai accordé.
- (3) Malgré le paragraphe (2), le directeur peut, sur préavis et sans audience, suspendre provisoirement le certificat d'un examinateur si les conditions suivantes sont réunies :
 - a) il estime qu'il est nécessaire de le faire pour la protection immédiate de la sécurité ou de la santé d'une personne, d'un animal ou du public;
 - b) il indique ce fait dans le préavis et donne les motifs sur lesquels il se fonde.
- (4) Lorsqu'il suspend provisoirement un certificat, le directeur signifie à l'examineur un avis écrit indiquant qu'il peut demander une audience devant un directeur au plus tard 10 jours après que l'avis lui est signifié afin de déterminer s'il doit maintenir la suspension du certificat ou le révoquer.
- (5) Le directeur ne doit pas maintenir la suspension du certificat ou le révoquer à moins d'avoir tenu l'audience si l'examineur en demande une dans le délai accordé.
- (6) Le directeur qui, après une audience, refuse de renouveler le certificat d'un examinateur ou suspend ou révoque celui-ci donne à l'examineur un avis écrit de sa décision, accompagné des motifs.
- (7) La décision du directeur de refuser de renouveler ou de suspendre ou révoquer un certificat en vertu du présent article est définitive.

RESTITUTION ET EXPIRATION DES CERTIFICATS

Restitution d'un certificat

12.13 Un examinateur peut rendre son certificat à tout moment.

Expiration des certificats

12.14 (1) Le certificat expire le 31 décembre de l'année suivant celle où il est délivré ou renouvelé.

(2) Si, au plus tard le 31 octobre de l'année où son certificat expire, l'examineur en demande le renouvellement, acquitte les droits exigés et s'est conformé à la Loi et aux règlements, le certificat est réputé demeurer en vigueur jusqu'à ce que l'examineur ait reçu la décision d'un directeur à l'égard de sa demande de renouvellement.

PARTIE IV

SITES, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Responsabilité de l'exploitant

13. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que l'établissement soit conforme à la présente partie.

Emplacement

14. (1) Un établissement de transformation des viandes doit être situé sur un bien-fonds qui :

- a) est facile d'accès;
- b) offre ou permet un bon drainage;
- c) est exempt de débris, d'ordures et d'autres éléments susceptibles de nuire à son exploitation hygiénique ou de contaminer des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande;
- d) ne constitue pas un abri pour les organismes nuisibles.

(2) Un établissement de transformation des viandes ne doit pas être situé à proximité d'un endroit où :

- a) se déroulent des activités qui sont incompatibles avec l'exploitation hygiénique de l'établissement;
- b) se trouvent des choses ou des conditions susceptibles de contaminer des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande.

Conception

15. (1) Un établissement de transformation des viandes doit être conçu, construit et équipé de manière à :

- a) faciliter l'exploitation hygiénique de l'établissement, l'abattage hygiénique des animaux pour alimentation humaine ainsi que la transformation, l'emballage, l'étiquetage, la manutention et l'entreposage hygiéniques des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande;
- b) permettre aux inspecteurs de s'acquitter efficacement de leurs fonctions et obligations;

- c) permettre la séparation des activités incompatibles;
- d) permettre l'adoption de bonnes pratiques industrielles;
- e) faciliter la manutention sans cruauté des animaux pour alimentation humaine;
- f) empêcher que n'y pénètrent des oiseaux non destinés à l'abattage, autres que des volailles, ainsi que des insectes, des rongeurs et d'autres organismes nuisibles susceptibles de contaminer des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande;
- g) permettre que l'établissement soit exploité conformément au présent règlement.

(2) Aucune salle ou zone servant ou destinée à servir de logement ne doit faire partie d'un établissement de transformation des viandes ou donner directement sur un tel établissement.

(3) Un établissement de transformation des viandes doit comprendre un nombre suffisant de salles ou de zones pour permettre la séparation des activités incompatibles.

(4) Les salles de l'établissement doivent être conçues de sorte que les produits, dans le cours normal de l'exploitation, soient acheminés :

- a) soit dans une seule direction, à savoir de l'état initial à l'état final;
- b) soit d'une façon qui réduit par ailleurs au minimum le risque de contamination des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande.

(5)

Matériaux de construction

16. (1) Un établissement de transformation des viandes doit être construit de matériaux durables qui conviennent aux fins auxquelles ils sont destinés et qui sont exempts d'éléments susceptibles de contaminer les carcasses, les parties de carcasse et les produits de viande.

(2) Les planchers, plafonds, portes et murs des salles ou zones d'un établissement de transformation des viandes doivent être faits d'un matériau dur, anticorrosion et lisse qui est fabriqué de façon à en permettre le nettoyage efficace et qui est imperméable à l'humidité aux endroits :

- a) où soit des animaux pour alimentation humaine sont abattus, soit des carcasses sont habillées;
- b) où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont reçus, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon;
- c) où des matières non comestibles ou des déchets sont manutentionnés ou entreposés;
- d)
- e) où soit des peaux salées sont entreposées, si la salle se trouve dans un bâtiment où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, soit des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés ou entreposés.

(2.1) Les planchers, plafonds, portes et murs des salles de toilette d'un établissement de transformation des viandes doivent être faits d'un matériau dur, anticorrosion et lisse qui est fabriqué de façon à en permettre le nettoyage efficace et qui est imperméable à l'humidité, sauf s'il s'agit d'une salle de toilette destinée à ne pas être utilisée par des personnes qui travaillent dans les endroits visés au paragraphe (2).

(3) Dans les endroits d'un établissement de transformation des viandes visés aux alinéas (2) a) et b), à l'exclusion des salles et zones où seuls des produits secs et des matières sèches sont entreposés, les planchers doivent être rattachés aux murs au moyen de joints étanches concaves ou par tout autre moyen qui permet aux joints d'être nettoyés aisément et efficacement et qui empêche des matières de s'y accumuler.

Éclairage

17. (1) Un établissement de transformation des viandes doit être pourvu de moyens d'éclairage adéquats fixes ou portatifs qui :

- a) assurent les niveaux d'éclairement minimums indiqués à la colonne 2 du tableau suivant en regard des salles ou zones de l'établissement visées à la colonne 1;
- b) ne déforment pas la couleur ou l'apparence des animaux pour alimentation humaine, des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande ou des ingrédients.

TABLEAU
NIVEAUX D'ÉCLAIREMENT MINIMUMS

Point	Colonne 1	Colonne 2
	Salles ou zones de l'établissement de transformation des viandes	Niveau d'éclairage minimum
1.	Postes d'inspection post mortem	540 lux
2.	Aires d'examen des produits retournés	540 lux
3.	Postes d'inspection ante mortem	540 lux
4.	Toutes les salles et zones où des produits de viande et des ingrédients sont entreposés et toutes les installations de réfrigération ou de congélation	110 lux
5.	La salle d'abattage ainsi que les salles et zones où soit des carcasses sont habillées, soit des produits de viande sont transformés, emballés ou étiquetés	220 lux

(2) Les salles et les zones d'un établissement de transformation des viandes où des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande, des ingrédients ou des matériaux d'emballage sont exposés doivent être pourvues d'appareils d'éclairage et d'autres moyens d'éclairage qui :

- a) n'entraînent pas la contamination des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande, des ingrédients ou des matériaux d'emballage pendant leur utilisation normale;
- b) peuvent être nettoyés aisément et efficacement.

Température, ventilation et plomberie

18. (1) Un établissement de transformation des viandes doit être pourvu de systèmes de chauffage, de refroidissement, de ventilation et de plomberie qui répondent aux besoins des activités qui y sont menées et qui sont conçus et construits de manière à faciliter leur nettoyage efficace.

(2) En plus de répondre à l'exigence visée au paragraphe (1), un abattoir doit avoir un chauffage et une ventilation adéquats qui permettent aux inspecteurs qui se trouvent aux postes d'inspection post mortem de la salle d'abattage de travailler dans un environnement confortable.

(3) Les éviers et les bouches d'évacuation d'un établissement de transformation des viandes doivent être équipés et entretenus de façon à empêcher les odeurs ou les vapeurs qui s'en dégagent de pénétrer dans les salles où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

Systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées

19. (1) Un établissement de transformation des viandes doit comporter un système efficace d'élimination des déchets et d'évacuation des eaux usées.

(2) Un établissement de transformation des viandes doit comporter des systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées qui sont suffisants pour évacuer toutes les eaux usées qui se déverseraient normalement dans un tel système.

(3) Les systèmes de drainage et d'évacuation des eaux usées doivent être situés, conçus et construits de façon à empêcher la contamination de l'établissement de transformation des viandes, de l'équipement, des ustensiles et de l'approvisionnement en eau potable ainsi que de tout produit de viande.

(4) Un établissement de transformation des viandes doit comporter un bassin collecteur, une boîte à graisse ou un siphon d'égout servant à séparer les matières solides des eaux usées.

(5)

Installations de réception et expédition

20. (1) Un établissement de transformation des viandes doit être pourvu d'installations de réception et d'expédition de carcasses, de produits de viande, d'ingrédients et de matériaux d'emballage qui sont adéquats compte tenu du volume qui y est reçu et expédié et des dimensions des moyens de transport utilisés.

(2) Les installations de réception et d'expédition d'un établissement de transformation des viandes doivent être conçues et construites de façon à faciliter la manutention hygiénique des carcasses, des produits de viande, des ingrédients et des matériaux d'emballage.

(3) Toute salle des matières non comestibles d'un abattoir, le cas échéant, doit comporter une porte d'expédition distincte pour l'expédition de matières non comestibles.

Zone d'examen des produits retournés

20.1 Un établissement de transformation des viandes doit avoir une zone réservée à l'examen des produits de viande retournés. Cette zone peut faire partie d'une autre salle ou zone de l'établissement.

Installations pour les inspecteurs

21. (1) Un abattoir doit disposer de ce qui suit :

- a) un poste d'inspection ante mortem pour les inspections détaillées jugé satisfaisant par un directeur selon les critères énoncés au paragraphe (3);
- b) autant de postes d'inspection post mortem dans la salle d'abattage qu'un directeur exige dans l'abattoir en application du paragraphe (4), situés à un endroit de la salle d'abattage jugé acceptable par un directeur;

c)

(2)

(3) Lorsqu'il détermine si un poste d'inspection ante mortem exigé par l'alinéa 21 (1) a) est acceptable ou non, le directeur examine si le poste :

- a) permet à un inspecteur de voir tout l'animal en même temps;
- b) permet à un inspecteur de voir adéquatement chaque partie de l'animal;
- c) permet d'immobiliser adéquatement un animal.

(4) Un directeur peut exiger qu'un abattoir ait le nombre déterminé de postes d'inspection post mortem qu'il estime nécessaires pour effectuer efficacement des inspections post mortem, compte tenu de ce qui suit :

- a) le type d'animaux pour alimentation humaine qui sont abattus à l'abattoir;
- b) le volume d'animaux qui, vu la capacité de l'abattoir, se trouveraient sur la chaîne d'abattage à un moment donné;
- c) la vitesse de la chaîne d'abattage;
- d) la conception de la salle d'abattage et l'acheminement des produits;
- e) la méthode d'inspection post mortem utilisée.

(5) Un établissement de transformation des viandes doit comporter, à l'usage des inspecteurs :

- a) un espace de travail dont la superficie et l'emplacement permettent aux inspecteurs de s'acquitter de leurs obligations, et qui est muni d'une prise de courant à proximité;
- b) une ligne téléphonique et un téléphone, que ce soit dans l'espace de travail mentionné à l'alinéa a) ou ailleurs;
- c) un nombre de casiers suffisant pour que chaque inspecteur qui y travaille à quelque moment que ce soit dispose, à son usage exclusif, d'un casier qui :
 - (i) peut être gardé sous clé,
 - (ii) fait au moins 0,62 mètre cube,
 - (iii) est adéquat pour l'entreposage et la protection du matériel et des fournitures de l'inspecteur.

(6) En plus de répondre aux autres exigences visées au présent article, chaque établissement de transformation des viandes doit prévoir, à l'intention des inspecteurs, des installations adéquates qui leur permettent d'exercer efficacement leurs activités d'inspection.

(7)

Installations distinctes pour les matières non comestibles

22. (1) Sous réserve du paragraphe (2), un abattoir doit comporter une salle distincte, appelée salle des matières non comestibles, dans laquelle toutes les matières non comestibles, à l'exclusion de celles destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche, sont transformées, emballées, étiquetées et entreposées.

(2) Un abattoir n'est pas tenu de comporter une salle des matières non comestibles si les conditions suivantes sont réunies :

- a) toutes les matières non comestibles visées au paragraphe (1) qui sont produites à l'abattoir un jour donné n'y sont pas transformées, mais :
 - (i) y sont entreposées dans une zone distincte de l'abattoir qui est séparée de celle où des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés et entreposés,
 - (ii) en sont retirées conformément aux méthodes établies par l'exploitant de l'abattoir en application de l'article 85 ou sont éliminées d'une autre façon conformément à l'article 91 :
- (A) avant l'ouverture de l'abattoir le lendemain,

(B) si l'abattoir est fermé le lendemain, dans les 24 heures qui suivent la fin de la journée où les matières non comestibles ont été produites;

b) les méthodes établies par l'exploitant de l'abattoir en application de l'article 85 garantissent que les matières non comestibles qui sont entreposées dans la zone distincte visée à l'alinéa a) ne contamineront pas les produits de viande qui sont transformés, emballés et étiquetés à l'abattoir.

(3) Un établissement de transformation des viandes sans abattoir doit disposer de l'une ou l'autre des installations suivantes, ou des deux, pour la transformation, l'emballage, l'étiquetage et l'entreposage de toutes les matières non comestibles, à l'exclusion de celles destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche :

1. Une salle distincte appelée salle des matières non comestibles.
2. Une zone distincte de l'établissement qui est séparée de celle où des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés et entreposés.

(4) La question de savoir si un établissement de transformation des viandes sans abattoir doit disposer d'une seule des installations visées au paragraphe (3), ou des deux, est fonction des méthodes établies par l'exploitant pour garantir que les matières non comestibles ne contaminent pas les produits de viande.

(5) Si des matières non comestibles qui sont destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche sont transformées, emballées ou étiquetées à un établissement de transformation des viandes, et que ces matières sont susceptibles de contaminer des produits de viande à l'établissement, ce dernier doit disposer de l'une ou l'autre des installations suivantes, ou des deux :

1. Une salle distincte appelée salle de transformation des aliments pour animaux de compagnie.
2. Une zone distincte de l'établissement qui est séparée de celle où des produits de viande sont transformés, emballés et étiquetés.

(6) La question de savoir si un établissement de transformation des viandes doit disposer d'une seule des installations visées au paragraphe (5), ou des deux, est fonction des méthodes établies par l'exploitant pour garantir que les matières non comestibles ne contaminent pas les produits de viande.

(7) Un établissement de transformation des viandes doit disposer d'un équipement distinct pouvant servir à transformer, à emballer, à étiqueter ou à entreposer uniquement les matières non comestibles dans une salle des matières non comestibles, une salle de transformation des aliments pour animaux de compagnie ou une zone distincte visée au sous-alinéa (2) a) (i).

Installations de nettoyage et d'assainissement

23. (1) Un établissement de transformation des viandes doit disposer d'installations adéquates pour le nettoyage et l'assainissement efficaces des salles, de l'équipement et des ustensiles.

(2) Un établissement de transformation des viandes doit comporter un assainisseur d'eau conforme au paragraphe (3) ou un assainisseur chimique efficace dans la salle d'abattage et dans toute salle où des carcasses sont habillées et où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés.

(3) Les assainisseurs d'eau :

- a) doivent être pourvus d'un approvisionnement continu en eau potable et d'un trop-plein continu;
- b) doivent pouvoir être maintenus à une température d'au moins 82 °C.

(4) Si un assainisseur d'eau se trouve dans une salle où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, la salle doit être équipée de drains ou d'un autre dispositif garantissant que le trop-plein de l'assainisseur sera contenu et facilitant l'exploitation hygiénique de la salle.

Installations d'abattage des volailles

24. (1) L'abattoir où des volailles sont abattues doit disposer d'installations pour ce qui suit :

- a) la réception et le logement des volailles;
- b) le nettoyage et la désinfection efficaces des cages et des contenants servant au transport de volailles autres que des ratites;
- c) l'abattage des volailles;
- d) l'échaudage des carcasses, autres que celles de ratites, à l'aide d'un équipement muni d'orifices de trop-plein d'une grandeur suffisante pour empêcher le colmatage et le déversement dans les bouches d'écoulement ou à proximité;
- e) le plumage des carcasses autres que celles de ratites;
- f) le plumage et le dépouillement des carcasses de ratites, si l'abattoir abat des ratites;

- g) le lavage des carcasses avec un pulvérisateur d'eau dont la pression est suffisamment forte pour les nettoyer avant de les habiller;
- h) l'habillage des carcasses;
- i) la détention sur des étagères des carcasses autres que celles de ratites et la détention sur un rail des carcasses de ratites qu'un ordre donné en vertu de l'article 81 oblige l'exploitant de l'abattoir à détenir;
- j) le lavage des carcasses avec un pulvérisateur d'eau dont la pression est suffisamment forte pour les nettoyer avant de les refroidir;
- k) la réfrigération et l'entreposage des carcasses habillées ou partiellement habillées.

(2) Les installations doivent être disposées de façon à ce que les activités visées au paragraphe (1) y soient menées dans l'ordre où elles y figurent.

Installations d'abattage des lapins

25. (1) L'abattoir où des lapins sont abattus doit disposer d'installations pour ce qui suit :

- a) la réception et le logement des lapins vivants;
- b) le nettoyage et la désinfection efficaces des cages et des conteneurs servant au transport des lapins vivants;
- c) l'abattage des lapins;
- d) le lavage des carcasses avec un pulvérisateur d'eau dont la pression est suffisamment forte pour les nettoyer avant de les habiller;
- e) l'habillage des carcasses;
- f) la détention sur des étagères des carcasses qu'un ordre donné en vertu de l'article 81 oblige l'exploitant de l'abattoir à détenir;
- g) le lavage des carcasses avec un pulvérisateur d'eau dont la pression est suffisamment forte pour les nettoyer avant de les refroidir;
- h) la réfrigération et l'entreposage des carcasses habillées.

(2) Les installations doivent être disposées de façon à ce que les activités visées au paragraphe (1) y soient menées dans l'ordre où elles y figurent.

Installations d'abattage des autres animaux pour alimentation humaine

26. (1) L'abattoir où sont abattus des animaux pour alimentation humaine autres que des volailles ou des lapins doit disposer des installations suivantes :

1. Des installations pour la réception des animaux.
2. Des enclos pour loger les animaux avant leur abattage.
3. Une ou plusieurs salles d'abattage.
4. Une case ou un berceau de contention dans la salle d'abattage.
5. Une salle ou zone pour l'habillage des carcasses, laquelle peut faire partie des salles d'abattage.
6. Des chevalets ou des crochets pour l'inspection des têtes.
7. Sous réserve du paragraphe (3), un chariot à viscères ou une table d'éviscération.
8. Des installations pour le lavage des carcasses avec un pulvérisateur d'eau dont la pression est suffisamment forte pour les nettoyer.
9. Des installations pour la réfrigération et l'entreposage des carcasses habillées.
10. Un rail pour détenir les carcasses qu'un ordre donné en vertu de l'article 81 oblige l'exploitant de l'abattoir à détenir.

(2) Les installations doivent être disposées de façon à ce que les activités visées au paragraphe (1) y soient menées dans l'ordre où elles y figurent.

(3) S'il estime que le volume d'animaux pour alimentation humaine abattus à un abattoir est si petit qu'un chariot à viscères ou une table d'éviscération n'est pas nécessaire et qu'il existe des mesures appropriées pour permettre l'inspection adéquate des viscères, l'inspecteur peut décider que l'abattoir n'est pas tenu d'avoir un tel chariot ou une telle table.

(4) Un abattoir où des veaux de boucherie sont abattus doit être équipé d'un instrument à un endroit de la salle d'abattage qui est suffisamment près de celui où les carcasses sont éviscérées pour qu'elles puissent être pesées immédiatement après l'éviscération.

(5) La définition qui suit s'applique au paragraphe (4).

«instrument» Instrument approuvé en vue de son utilisation dans le commerce conformément à la *Loi sur les poids et mesures* (Canada).

Salles de toilette et dispositifs pour le lavage des mains

27. (1) La définition qui suit s'applique au présent article.

«personne se trouvant à l'établissement» Relativement à un établissement de transformation des viandes, s'entend notamment de l'exploitant et de ses employés.

(2) Les salles de toilette et les dispositifs pour le lavage des mains exigés par le présent article sont accessibles aux inspecteurs.

(3) Chaque salle d'abattage et chaque salle d'un abattoir où des carcasses sont habillées ainsi que chaque salle d'un établissement de transformation des viandes où des produits de viande sont transformés ou manutentionnés doit être pourvue de dispositifs pour le lavage des mains :

- a) dont l'eau est actionnée à distance ou au moyen d'une minuterie;
- b) qui comportent des distributeurs de savon;
- c) qui comportent des distributeurs de serviettes de papier jetables.

(3.1) Les distributeurs de savon et les distributeurs de serviettes de papier jetables d'un dispositif pour le lavage des mains doivent être suffisamment approvisionnés en permanence.

(3.2) Les dispositifs pour le lavage des mains dans chaque salle ou zone où des produits de viande sont transformés ou manutentionnés, sauf la salle d'abattage et les salles ou zones d'un abattoir où les carcasses sont habillées, doivent être à drainage direct.

(4) Les salles de toilette d'un établissement de transformation des viandes doivent répondre aux exigences suivantes :

- 1. Elles peuvent être tenues dans un état propre et hygiénique.
- 2. Elles sont éclairées, chauffées et ventilées vers l'extérieur de l'établissement.
- 3. Elles sont séparées des salles où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont préparés, emballés, étiquetés, réfrigérés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon et ne donnent pas directement sur celles-ci.
- 4. Elles sont entourées de murs pleine hauteur et comportent des portes pleine grandeur se refermant d'elles-mêmes.
- 5. Elles sont pourvues de dispositifs pour le lavage des mains qui comportent des distributeurs de savon et des distributeurs de serviettes de papier jetables.
- 5.1 Les dispositifs pour le lavage des mains visés à la disposition 5 sont des dispositifs à drainage direct dont l'eau est actionnée à distance ou au moyen d'une minuterie, s'ils sont utilisés par des personnes qui travaillent régulièrement dans les salles ou zones suivantes de l'établissement :
 - i. Dans le cas d'un abattoir, la salle d'abattage et toute salle où des carcasses sont habillées.
 - ii. Toute zone où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont reçus, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.
 - iii. Toute zone où des matières non comestibles ou des déchets sont manutentionnés ou entreposés.
 - iv. Toute salle où des peaux salées sont entreposées, si elle se trouve dans un bâtiment où des animaux pour alimentation humaine sont abattus ou des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés ou entreposés.
- 5.2 Les distributeurs de savon et les distributeurs de serviettes de papier jetables visés à la disposition 5 doivent être suffisamment approvisionnés en permanence.
- 6. Des avis y sont affichés pour rappeler aux gens de se laver les mains avec du savon et de l'eau immédiatement après chaque usage des toilettes.
- 7. Elles comptent au moins une toilette.

(4.1) Un abattoir doit comporter au moins une salle de toilette. Si 10 personnes ou plus y travaillent à quelque moment que ce soit et qu'il fait au moins 300 mètres carrés, à l'exclusion du sous-sol, il doit alors comporter des salles de toilette distinctes pour les personnes de chaque sexe qui y travaillent.

(5) S'il y a une seule salle de toilette pour l'ensemble des personnes se trouvant à l'établissement, la porte de celle-ci doit pouvoir être verrouillée de l'intérieur.

(6)

(7)

Vestiaires

28. (1) Un établissement de transformation des viandes doit prévoir un vestiaire ou une zone pour les employés qui sont tenus de travailler avec des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande.

(2) En plus de répondre à l'exigence visée au paragraphe (1), un abattoir doit prévoir un vestiaire réservé à l'usage exclusif des personnes, autres qu'un inspecteur, qui travaillent avec des animaux pour alimentation humaine.

(3) Le vestiaire exigé par le paragraphe (1) ou (2) doit répondre aux exigences suivantes :

1. Il peut être tenu dans un état propre et hygiénique.
2. Il est éclairé, chauffé et ventilé.
3. Il est situé dans une salle distincte ou dans une zone qui est séparée de celle où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés ou entreposés.
4. Il comporte des accessoires et est soumis à des modalités opérationnelles tels que les vêtements et les effets personnels ne risquent pas de contaminer les carcasses, les parties de carcasse ou les produits de viande.

Enclos et cages pour animaux

29. (1) Un abattoir doit être pourvu d'une zone distincte pouvant recevoir des cages ou comportant des enclos pour ce qui suit :

- a) le logement et l'inspection des animaux pour alimentation humaine, les animaux d'une espèce et de chaque catégorie de celle-ci qui sont incompatibles étant tenus séparés des autres;
- b) la détention des animaux pour alimentation humaine considérés comme présentant un danger pour les autres animaux pour alimentation humaine;
- c) la détention des animaux pour alimentation humaine blessés ou malades;
- d) la détention des animaux pour alimentation humaine que l'exploitant de l'abattoir condamne en vertu de l'article 66 ou qu'il est tenu de condamner en application de l'article 65 ou par suite d'un ordre donné en vertu de l'article 64;
- e) la détention des animaux pour alimentation humaine qu'un ordre donné en vertu de l'alinéa 69 (2) a) ou 70 (1) b) ou (4) b) oblige l'exploitant de l'abattoir à détenir.

(2) Un abattoir doit disposer d'installations pour :

- a) le transport sans cruauté des animaux pour alimentation humaine malades, blessés ou estropiés;
- b) l'euthanasie des animaux pour alimentation humaine qui ont été désignés comme étant condamnés conformément à la partie VIII.

(3) Les planchers, les rampes, les passages, les couloirs de contention, les enclos et les cages utilisés pour les animaux pour alimentation humaine dans un abattoir, à l'exception des lapins ou des volailles autres que les ratites, doivent être :

- a) exempts de saillies ou d'obstacles pointus susceptibles de blesser les animaux;
- b) construits et entretenus de façon à assurer une surface antidérapante aux animaux;
- c) construits de façon à pouvoir être maintenus dans un état propre, sec et hygiénique;
- d) bien drainés;
- e) adéquatement ventilés et éclairés;
- f) maintenus dans un état propre, sec et hygiénique.

(4) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (3), les enclos ou les cages d'un abattoir qui sont utilisés pour les animaux pour alimentation humaine doivent être conçus, construits et situés de sorte que les inspecteurs :

- a) y aient facilement accès;
- b) puissent y voir facilement chaque animal dans les enclos, le cas échéant;
- c) puissent y voir facilement les animaux dans chaque groupe de cages, le cas échéant.

(5) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (4), les cages d'un abattoir qui sont utilisées pour les lapins et les volailles autres que les ratites doivent être :

- a) conçues et construites de façon à empêcher que les animaux dépassent de la cage;

- b) adéquatement ventilées;
- c) situées dans un endroit adéquatement éclairé;
- d) faciles à nettoyer et à désinfecter.

Installations de réfrigération

30. (1) Un établissement de transformation des viandes doit disposer de ce qui suit :

- a) des installations de réfrigération ou de congélation adéquates pour le refroidissement rapide des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande immédiatement après l'abattage;
- b) des installations de réfrigération adéquates pour la réfrigération et l'entreposage sécuritaires des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande qui doivent être réfrigérés;
- c) des installations de congélation adéquates pour la congélation et l'entreposage sécuritaires des produits de viande qui doivent être congelés;
- d) une zone distincte pourvue d'installations de réfrigération ou de congélation pour l'entreposage des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande qui sont détenus en application de la Loi ou l'entreposage des carcasses et des parties de carcasse qu'un ordre donné en vertu de l'article 81 oblige l'exploitant de l'établissement à détenir.

(2) Les chambres froides d'un établissement de transformation des viandes doivent être adéquates pour faire en sorte que les carcasses, les parties de carcasse et les produits de viande provenant de différentes espèces d'animaux pour alimentation humaine puissent être entreposés sans entrer en contact les uns avec les autres.

(3) Les chambres froides et la salle d'abattage d'un établissement de transformation des viandes doivent être pourvues de rails d'une hauteur suffisante pour empêcher que les carcasses, les parties de carcasse et les produits de viande entrent en contact avec le plancher.

(4) Un établissement de transformation des viandes doit disposer de ce qui suit :

- a) des systèmes efficaces pour régler, maintenir et vérifier la température dans les salles et les zones où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont reçus, emballés, étiquetés, expédiés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon, si de tels systèmes sont nécessaires pour empêcher l'altération des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande;
- b) des systèmes efficaces pour régler, maintenir et vérifier la température dans les salles et les zones de l'établissement où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, réfrigérés ou congelés.

(5) Les salles d'un établissement de transformation des viandes où des produits de porc sont congelés pour détruire les *Trichinella spiralis* et où des produits de viande sont congelés pour détruire les organismes nuisibles doivent être munies d'un thermomètre enregistreur qui est étalonné et maintenu en bon état.

(6) Les appareils et les salles d'un établissement de transformation des viandes dans lesquels des produits de viande emballés dans des récipients hermétiquement fermés sont incubés doivent être munis d'un thermomètre enregistreur qui est étalonné et maintenu en bon état.

Équipement

31. (1) L'équipement d'un établissement de transformation des viandes doit être conçu, construit, situé, installé, étalonné, entretenu et utilisé de façon à faciliter l'exploitation hygiénique de l'établissement ainsi que la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'entreposage, la manutention et l'analyse hygiéniques des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande.

(2) L'équipement et les ustensiles utilisés pour recevoir, transformer, emballer, étiqueter, expédier, entreposer ou manutentionner de quelque autre façon les carcasses, les parties de carcasse ou les produits de viande dans les salles ou zones d'un établissement de transformation des viandes où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont reçus, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon doivent répondre aux exigences suivantes :

1. Ils sont efficaces pour l'usage auquel ils sont destinés.
 2. Ils sont fabriqués de matériaux anticorrosion qui :
 - i. sont exempts d'éléments susceptibles de contaminer les carcasses, les parties de carcasse ou les produits de viande,
 - ii. ne transmettent pas d'odeurs ou de goûts.
 3. Ils sont résistants aux nettoyages et aux assainissements répétés.
 4. Ils sont accessibles pour le nettoyage, l'entretien et l'inspection, ou facilement démontables à ces fins.
- (3) Les surfaces en contact avec des aliments dans un établissement de transformation des viandes doivent être :

- a) imperméables, inaltérables au contact des aliments et exemptes d'éléments susceptibles de contaminer les carcasses, les parties de carcasse, les produits de viande et les ingrédients ou de nuire à leur qualité de quelque autre façon;
- b) conçues et construites d'une manière et avec des matériaux qui réduisent au minimum l'adhérence d'aliments;
- c) lisses, et exemptes de piqûres, de fissures ou d'écailles;
- d) exemptes d'angles internes pointus, de recoins où tout ou partie d'un produit de viande pourrait être coincé, de crevasses et d'arêtes ou d'indentations inutiles;
- e) résistantes aux nettoyages et aux assainissements répétés.

(4) L'équipement utilisé dans un établissement de transformation des viandes pour cuire, chauffer, traiter, réfrigérer ou congeler une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande doit être conçu et entretenu de sorte à pouvoir atteindre toute condition ou température exigée à ces fins par le présent règlement.

(5) Un établissement de transformation des viandes doit disposer d'un équipement approprié pour :

- a) la collecte, le transport, l'entreposage, la manutention et l'élimination hygiéniques des matières non comestibles;
- b) la transformation, l'emballage et l'étiquetage hygiéniques des matières non comestibles destinées à être utilisées dans des aliments pour animaux de compagnie, dans des aliments pour animaux ou à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche.

PARTIE V

EAU UTILISÉE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Réseau d'eau potable

32. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que l'établissement dispose d'un réseau d'approvisionnement en eau courante potable, chaude et froide qui est protégé contre toute source de contamination.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que l'établissement soit muni d'un robinet d'échantillonnage d'eau qui est installé à un endroit accessible des installations de plomberie et qui :

- a) se trouve à l'endroit ou à proximité de l'endroit où l'eau du réseau d'eau potable entre dans l'établissement;
- b) se trouve en amont de tous les autres appareils de plomberie;
- c) est jugé acceptable par un inspecteur.

(3) L'exploitant veille à ce que le robinet d'échantillonnage d'eau serve uniquement à cette fin.

(4) L'exploitant veille à ce que l'établissement soit muni d'un dispositif anti-refoulement immédiatement en aval du robinet d'échantillonnage d'eau de façon à empêcher l'eau des installations de plomberie de retourner dans le réseau d'eau potable.

Réseau d'eau non potable

33. En plus d'un réseau d'eau potable, un établissement de transformation des viandes peut disposer d'un réseau d'eau non potable si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le réseau n'est pas branché à un réseau d'eau potable;
- b) la tuyauterie du réseau est identifiée au moyen de marques permanentes, distinctes et facilement reconnaissables;
- c) aucune sortie d'eau du réseau n'est située de façon à se déverser, selon le cas :
 - (i) dans un évier, un lavabo ou une toilette,
 - (ii) dans un appareil où se déverse une sortie d'eau d'un réseau d'eau potable,
 - (iii) dans un appareil servant à une fin liée à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage ou à la manutention de quelque autre façon de carcasses, de parties de carcasse, de produits de viande ou d'ingrédients.

Normes applicables à l'eau utilisée

34. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute l'eau qui y est utilisée remplisse les conditions suivantes :

- a) elle est potable, sous réserve du paragraphe (4);
- b) sa quantité et sa pression sont suffisantes pour répondre aux besoins de l'établissement;
- c) elle est entreposée et distribuée de façon à empêcher sa contamination;
- d) elle est surveillée pour s'assurer que sa température est appropriée pour l'activité pour laquelle elle est utilisée.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute la glace qui y est utilisée remplisse les conditions suivantes :

- a) elle est fabriquée avec de l'eau potable;
- b) elle est exempte de substances toxiques;
- c) elle est manutentionnée de façon à empêcher sa contamination;
- d) elle est entreposée de façon à empêcher sa contamination;
- e) sans préjudice de la portée générale de l'alinéa d), elle est entreposée dans des contenants couverts qui sont :
 - (i) utilisés uniquement à cette fin,
 - (ii) clairement identifiés comme contenants d'entreposage de la glace,
 - (iii) nettoyés et assainis immédiatement avant chaque remplissage.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute la vapeur qui y est utilisée et qui est susceptible d'entrer en contact avec une carcasse, une partie de carcasse, un produit de viande, un ingrédient, un matériau d'emballage ou une surface en contact avec des aliments remplisse les conditions suivantes :

- a) elle est produite par de l'eau potable;
 - b) elle est exempte de substances toxiques;
 - c) sa pression est adéquate pour répondre aux besoins de l'établissement.
- (4) De l'eau non potable peut être utilisée à un établissement de transformation des viandes si elle sert :
- a) uniquement à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services auxiliaires non liés à des activités autorisées à l'établissement;
 - b) de façon à ne pas contaminer une carcasse, une partie de carcasse, un produit de viande ou un ingrédient, sauf lorsqu'elle sert à la protection contre les incendies.

Analyses par le demandeur de permis

35. (1) Sous réserve du paragraphe (4), le demandeur d'un permis d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes fait analyser l'eau du réseau d'eau potable de l'établissement conformément au présent article au moment de la demande afin d'établir si elle respecte les normes microbiologiques énoncées à l'annexe 1 du Règlement de l'Ontario 169/03 (Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario) pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

(2) Les analyses sont effectuées, selon le cas :

- a) une personne titulaire d'un permis d'analyse de l'eau potable, au sens de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, au laboratoire précisé sur le permis;
- b) à un laboratoire situé à l'extérieur de l'Ontario qui est un laboratoire admissible au titre du paragraphe 11 (4) de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

(3) Le demandeur d'un permis d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes fournit à la personne qui effectue les analyses des échantillons d'eau de l'établissement prélevés à un endroit des installations de plomberie situé en aval du robinet d'échantillonnage d'eau exigé par le paragraphe 32 (2).

(4) Le demandeur d'un permis d'exploitation d'un établissement de transformation des viandes n'est pas tenu de faire analyser l'eau du réseau d'eau potable de l'établissement en application du paragraphe (1) si :

- a) un titulaire de permis a exploité l'établissement au cours des 30 jours précédant celui où le demandeur a demandé un permis;
- b) un directeur est convaincu dans les circonstances qu'il n'est pas nécessaire de faire faire les analyses et en avise le demandeur.

Analyses exigées par un inspecteur

36. (1) Un inspecteur peut, aux frais et risques de l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes, prélever des échantillons de l'eau potable fournie ou utilisée à l'établissement et les faire analyser pour établir si cette eau respecte les normes prescrites comme normes de qualité de l'eau potable pour l'application de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

(2) Les analyses sont effectuées, selon le cas :

- a) par une personne titulaire d'un permis d'analyse de l'eau potable, au sens de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, au laboratoire précisé sur le permis;

- b) à un laboratoire situé à l'extérieur de l'Ontario qui est un laboratoire admissible au titre du paragraphe 11 (4) de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

Désinfection de l'eau

37. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute l'eau potable qui ne provient pas des sources visées au paragraphe (2) soit désinfectée au moyen d'un dispositif de désinfection de l'eau conçu et construit de manière à pouvoir produire de l'eau qui respecte les normes prescrites comme normes de qualité de l'eau potable pour l'application de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

(2) Les sources mentionnées au paragraphe (1) sont les réseaux d'eau potable auxquelles s'applique le Règlement de l'Ontario 170/03 (Réseaux d'eau potable) pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

(3) Si l'eau potable fournie à un établissement de transformation des viandes provient d'un réseau visé au paragraphe (2), le propriétaire du réseau fournit à un directeur sur demande tous les renseignements que l'article 12 du Règlement de l'Ontario 170/03 (Réseaux d'eau potable), pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, exige qu'il mette à sa disposition du public aux fins d'examen.

Ordre : mesures correctives

38. (1) Si l'eau potable utilisée à un établissement de transformation des viandes ne respecte pas une norme prescrite comme norme de qualité de l'eau potable pour l'application de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, un inspecteur peut, conformément à l'article 32 de la Loi, ordonner à l'exploitant de l'établissement de prendre les mesures nécessaires pour veiller à ce que l'eau respecte la norme en question, notamment en installant un dispositif de traitement ou de désinfection efficace de l'eau.

(2) Si le médecin-hygiéniste a ordonné à l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes de prendre des mesures au titre de l'article 2 du Règlement de l'Ontario 169/03 (Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario), pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*, les mesures qu'un inspecteur lui ordonne de prendre en vertu du paragraphe (1) s'ajoutent à celles que le médecin-hygiéniste lui a ordonné de prendre.

Fonctionnement du dispositif

39. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que tout dispositif de traitement ou de désinfection de l'eau soit utilisé et entretenu conformément aux instructions du fabricant.

Avis des mesures correctives

40. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes informe un inspecteur sur le site, le cas échéant, et le directeur dès que survient l'une ou l'autre des éventualités suivantes :

- a) il est avisé d'utiliser une autre source d'eau potable ou de faire bouillir l'eau à gros bouillons pendant au moins une minute avant de l'utiliser et l'avis émane :
 - (i) soit du propriétaire ou de l'organisme d'exploitation d'un réseau d'eau potable auquel s'applique l'annexe 17 ou 18 du Règlement de l'Ontario 170/03 (Réseaux d'eau potable), pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*,
 - (ii) soit du propriétaire ou de l'exploitant d'un réseau d'eau potable auquel s'applique le Règlement de l'Ontario 318/08 (Transitional — Small Drinking Water Systems) ou le Règlement de l'Ontario 319/08 (Small Drinking Water Systems), pris tous les deux en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*;
- b) il reçoit l'ordre, donné en vertu de l'article 13 de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, d'utiliser une autre source d'eau potable ou de faire bouillir l'eau à gros bouillons pendant au moins une minute avant de l'utiliser;
- c) il prend connaissance d'un avis de sécurité qui recommande d'utiliser une autre source d'eau potable ou de faire bouillir l'eau à gros bouillons pendant au moins une minute avant de l'utiliser et cet avis s'applique au secteur dans lequel est situé l'établissement.

Réutilisation de l'eau

41. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'aucune eau ne soit réutilisée à moins qu'un directeur soit convaincu que sa réutilisation ne contaminera pas des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande, des ingrédients ou des matériaux d'emballage et qu'il ait approuvé la réutilisation par écrit.

(2) Le directeur peut assortir de conditions toute approbation qu'il donne en application du paragraphe (1) si les conditions visent à empêcher que la réutilisation de l'eau contamine des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande, des ingrédients ou des matériaux d'emballage à l'établissement et que l'exploitant se conforme aux conditions.

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'eau de refroidissement des récipients qui répond aux exigences de l'alinéa 99 (4) 1).

(4) Si un directeur approuve par écrit la réutilisation d'eau à l'établissement, l'eau réutilisée peut être non potable, malgré l'article 34, si le directeur est convaincu qu'utiliser une telle eau ne contaminera pas des carcasses, des parties de carcasse,

des produits de viande, des ingrédients ou des matériaux d'emballage et qu'il indique dans son approbation que l'eau réutilisée peut être non potable.

PARTIE VI EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Exploitation

42. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que l'établissement soit exploité et entretenu de manière à :

- a) faciliter l'exploitation hygiénique de l'établissement, l'abattage hygiénique des animaux pour alimentation humaine ainsi que la transformation, l'emballage, l'étiquetage, la manutention et l'entreposage hygiéniques des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande;
- b) permettre aux inspecteurs de s'acquitter efficacement de leurs fonctions et obligations.

Habitations et aires de couchage

43. Nul ne doit utiliser comme logement une salle ou un autre endroit faisant partie d'un établissement de transformation des viandes ou donnant directement sur un tel établissement.

Présence d'autres animaux

44. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (4), nul ne doit permettre qu'un animal, autre qu'un animal pour alimentation humaine devant être abattu ou euthanasié conformément au présent règlement, se trouve dans une salle ou zone quelconque de l'établissement de transformation des viandes.

(2) Un chien d'assistance servant de guide à une personne aveugle ou à une personne ayant un autre handicap d'ordre médical qui a besoin du chien pour la guider peut se trouver dans une zone de l'établissement de transformation des viandes :

- a) soit où des aliments sont servis, vendus ou offerts en vente aux consommateurs;
- b) soit où ne se trouve aucun animal pour alimentation humaine et qui ne sert pas à la réception, à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'expédition, à la manutention ou à l'entreposage de carcasses, de parties de carcasse ou de produits de viande.

(3) Pour l'application du paragraphe (2), un chien est un chien d'assistance pour une personne handicapée si, selon le cas :

- a) le chien sert de toute évidence de guide à la personne;
- b) la personne peut fournir, sur demande, une lettre d'un médecin ou d'une infirmière ou un infirmier confirmant qu'elle a besoin du chien comme guide.

(4) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut garder un ou plusieurs animaux de garde sur le site s'il veille à ce qui suit :

- a) il n'est pas permis que ces animaux entrent dans les bâtiments de l'établissement ni dans un endroit du site soit où se trouvent des animaux pour alimentation humaine, soit où des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande ou des ingrédients sont transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés ou entreposés;
- b) les animaux en question sont maîtrisés de façon appropriée de sorte que leur présence sur le site n'intimide pas les inspecteurs ou ne les empêche pas d'accéder aux installations et aux opérations de l'établissement ou de s'acquitter efficacement des fonctions et obligations que leur attribuent la Loi et le présent règlement.

Site et équipement

45. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que le site, l'équipement et les ustensiles soient maintenus en bon état de façon à réduire le risque de contamination des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les installations, l'équipement et les ustensiles soient maintenus dans un état hygiénique.

Programme d'entretien

46. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes établit et maintient un programme d'entretien écrit pour le site, l'équipement et les ustensiles.

(2) Le programme d'entretien comprend ce qui suit :

- a) des calendriers, modalités et méthodes efficaces pour maintenir le site, l'équipement et les ustensiles de l'établissement en bon état;

b) des mesures efficaces pour empêcher la contamination du site, de l'équipement et des ustensiles de l'établissement ainsi que des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande et des ingrédients, notamment des calendriers, modalités et méthodes efficaces pour :

- (i) empêcher la contamination des produits de viande,
- (ii) assurer l'approvisionnement en eau potable.

(3) L'exploitant veille à ce que le programme d'entretien soit mis en oeuvre et suivi.

(4) L'exploitant veille à ce que la mise en oeuvre et les résultats du programme d'entretien soient surveillés régulièrement pour s'assurer que le programme est suivi et qu'il est efficace.

(5) L'exploitant veille à ce que les résultats de la surveillance mentionnée au paragraphe (4) soient consignés le jour où s'effectue la surveillance.

(6) L'exploitant conserve les renseignements exigés par le paragraphe (5) à l'établissement jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle ils ont été consignés.

(7) L'exploitant apporte au programme d'entretien les modifications nécessaires pour qu'il continue à répondre aux exigences du présent article.

Programme d'assainissement

47. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes établit et maintient un programme d'assainissement écrit pour le site, l'équipement et les ustensiles.

(2) Le programme d'assainissement comprend des mesures efficaces pour empêcher la contamination du site, de l'équipement et des ustensiles de l'établissement ainsi que des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande et des ingrédients, notamment des calendriers, modalités et mesures pour assurer le nettoyage et l'assainissement efficaces du site, de l'équipement et des ustensiles.

(3) L'exploitant veille à ce que le programme d'assainissement soit mis en oeuvre et suivi.

(4) L'exploitant veille à ce que la mise en oeuvre et les résultats du programme d'assainissement soient surveillés régulièrement pour s'assurer que le programme est suivi et qu'il est efficace.

(5) L'exploitant veille à ce que les résultats de la surveillance mentionnée au paragraphe (4) soient consignés le jour où s'effectue la surveillance.

(6) L'exploitant veille à ce que, chaque jour où l'établissement est exploité et avant le début des opérations ce jour-là, lui-même ou les employés effectuent une inspection préopérationnelle du site, de l'équipement et des ustensiles pour s'assurer que l'établissement se conforme à son programme d'assainissement.

(7) L'exploitant veille à ce que les résultats de l'inspection préopérationnelle mentionnée au paragraphe (6) soient consignés au moment de l'inspection.

(8) L'exploitant veille à ce que les opérations ne débutent pas tant que l'établissement ne se conforme pas à son programme d'assainissement.

(9) L'exploitant conserve les renseignements exigés par le paragraphe (5) ou (7) à l'établissement jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle ils ont été consignés.

(10) L'exploitant apporte au programme d'assainissement les modifications nécessaires pour qu'il continue à répondre aux exigences du présent article.

Programme de lutte antiparasitaire

48. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes établit et maintient un programme écrit de lutte antiparasitaire pour le site.

(2) Le programme de lutte antiparasitaire comprend des mesures efficaces, notamment des calendriers, modalités et méthodes, pour empêcher la contamination, par les organismes nuisibles, du site, de l'équipement et des ustensiles de l'établissement ainsi que des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande et des ingrédients.

(3) L'exploitant veille à ce que le programme de lutte antiparasitaire soit mis en oeuvre et suivi.

(4) L'exploitant veille à ce que la mise en oeuvre et les résultats du programme de lutte antiparasitaire soient surveillés régulièrement pour s'assurer que le programme est suivi et qu'il est efficace.

(5) L'exploitant veille à ce que les résultats de la surveillance mentionnée au paragraphe (4) soient consignés le jour où s'effectue la surveillance.

(6) L'exploitant conserve les renseignements exigés par le paragraphe (5) à l'établissement jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle ils ont été consignés.

(7) L'exploitant apporte au programme de lutte antiparasitaire les modifications nécessaires pour qu'il continue à répondre aux exigences du présent article.

Matériaux autorisés

49. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les seuls matériaux, revêtements et agents chimiques utilisés dans la salle d'abattage ou les salles ou zones de l'établissement où des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande ou des ingrédients sont reçus, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon soient durables et exempts d'éléments susceptibles de contaminer des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande ou des ingrédients.

(2) L'exploitant veille à ce que les matériaux, revêtements et agents chimiques utilisés dans l'établissement :

- a) soient entreposés séparément dans leur contenant d'origine avec leur étiquette d'origine et de manière à empêcher la contamination des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande et des ingrédients;
- b) soient utilisés conformément aux directives du fabricant par une personne ayant reçu la formation voulue et de manière à empêcher la contamination des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande et des ingrédients.

Nettoyage et assainissement

50. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les installations, l'équipement et les ustensiles de la salle d'abattage ou des salles ou zones de l'établissement où des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande ou des ingrédients sont transformés, emballés, étiquetés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon soient nettoyés à fond avec de l'eau chaude et du détergent, rincés à l'eau potable et assainis aussi souvent que nécessaire pour maintenir un environnement hygiénique et empêcher la contamination des aliments.

(2) Si cela est nécessaire pour empêcher leur contamination, l'exploitant de l'établissement veille à ce que les carcasses, les parties de carcasse, les produits de viande ou les ingrédients soient enlevés ou protégés convenablement avant le nettoyage et l'assainissement prévus au paragraphe (1) et avant le début des opérations de maintenance de l'établissement et des travaux d'entretien de l'équipement.

(3) L'exploitant veille à ce que l'équipement, les ustensiles et les surfaces en contact avec des aliments qui sont entrés en contact avec des matières contaminées soient nettoyés et assainis immédiatement et efficacement.

(4) L'exploitant veille à ce que les installations, l'équipement et les ustensiles mentionnés au paragraphe (1) soient nettoyés et assainis efficacement à la fin de chaque jour ouvrable ou, si un jour ouvrable compte plus d'un quart de travail, à la fin de chaque quart.

(5) L'exploitant veille à ce que l'équipement et les ustensiles mentionnés au paragraphe (1) soient nettoyés et assainis dans une zone qui est :

- a) conçue et située de manière à empêcher la contamination de carcasses, de parties de carcasse, de produits de viande et d'ingrédients;
- b) si possible, utilisée exclusivement à cette fin.

(6) L'exploitant veille à ce que l'équipement utilisé pour recueillir ou transporter des matières non comestibles dans un établissement de transformation des viandes soit :

- a) marqué pour indiquer l'usage auquel il est destiné et utilisé uniquement à cette fin;
- b) nettoyé et assaini efficacement immédiatement avant de quitter une salle des matières non comestibles et d'entrer dans une autre zone de l'établissement ou chaque fois que cela est nécessaire pour éviter la contamination de carcasses, de parties de carcasse ou de produits de viande;
- c) maintenu en bon état;
- d) gardé dans une salle ou zone d'entreposage prévue à cette fin.

(7) L'exploitant veille à ce que les cages ou autres contenants utilisés pour transporter des volailles ou des lapins vivants à l'établissement soient nettoyés et assainis efficacement dans une zone appropriée :

- a) avant qu'ils quittent l'établissement, s'ils sont retirés immédiatement;
- b) avant qu'ils soient apportés ailleurs dans l'établissement, dans les autres cas.

(8) L'exploitant veille à ce que l'équipement de nettoyage utilisé à l'établissement de transformation des viandes soit manutentionné, entretenu et entreposé de manière à empêcher la contamination de carcasses, de parties de carcasse, de produits de viande et d'ingrédients.

Température et degré d'humidité

51. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'aucune carcasse ou partie de carcasse ni aucun produit de viande ou ingrédient ne soit gardé à l'établissement à une température ou à un degré d'humidité qui pourrait causer son altération ou le rendre impropre à la consommation humaine.

(1.1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que la température des installations de réfrigération et de congélation exigées par l'article 30 soit consignée pendant l'inspection préopérationnelle qui est effectuée chaque jour en application du paragraphe 47 (6).

(1.2) L'exploitant conserve les renseignements exigés par le paragraphe (1.1) à l'établissement jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle ils ont été consignés.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), l'exploitant ne doit pas permettre que la température dépasse 10 °C dans les salles ou zones de l'établissement où des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés ou manutentionnés de quelque autre façon et où la conservation des produits exige une basse température.

(3) Si la température dépasse 10 °C dans les salles ou zones de l'établissement où des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés ou manutentionnés de quelque autre façon et où la conservation des produits exige une basse température, l'exploitant :

- a) ne doit pas permettre que la température interne des produits dépasse 10 °C;
- b) doit faire nettoyer et assainir toutes les quatre heures les salles ou zones ainsi que l'équipement et les outils qui y sont utilisés.

(4) Si des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont congelés, l'exploitant veille à ce que la température du congélateur soit maintenue à -18 °C ou moins.

(5) L'exploitant veille à ce que la température et l'humidité dans chaque salle de l'établissement où des produits de viande sont reçus, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon soient contrôlées de manière à empêcher la formation de condensation sur les murs, les plafonds et l'équipement.

Limite : contenu des chambres froides

52. (1) Un inspecteur peut limiter le nombre de carcasses, de parties de carcasse et de produits de viande qui sont placés dans les chambres froides d'un établissement de transformation des viandes de sorte que :

- a) la température de réfrigération exigée par le paragraphe 83 (6) puisse y être maintenue;
- b) les inspecteurs y aient un accès raisonnable.

(2) Si une limite est imposée à un établissement de transformation des viandes en vertu du paragraphe (1), l'exploitant de l'établissement veille à ce que le nombre de carcasses, de parties de carcasse et de produits de viande placés dans les chambres froides ne dépasse pas la limite.

PARTIE VII

PERSONNEL DES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Hygiène personnelle et tenue vestimentaire

53. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que quiconque participe à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à la manutention ou à l'entreposage d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit de viande et quiconque entre dans une salle ou zone de l'établissement où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés ou entreposés aient les mains propres en tout temps.

(2) Sans préjudice de la portée générale du paragraphe (1), l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que quiconque est tenu par ce paragraphe d'avoir les mains propres se lave les mains à fond avec de l'eau et du savon :

- a) entre la manutention de produits de viande incompatibles;
- b) avant de sortir d'une salle de toilette;
- c) chaque fois que ses mains ont été exposées à une source de contamination;
- d) chaque fois qu'il entre dans une salle ou zone soit où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, soit où des carcasses ou parties de carcasse sont habillées, soit où des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés.

(2.1) Malgré les alinéas (2) c) et d), l'exploitant n'est pas tenu de veiller à ce qu'une personne se lave les mains si les conditions suivantes sont réunies :

1. La personne entre dans une salle ou zone soit où des animaux pour alimentation humaine sont abattus, soit où des carcasses ou parties de carcasse sont habillées uniquement afin d'y livrer un animal.
2. La personne quitte la salle ou la zone immédiatement après avoir livré l'animal.
3. Après avoir quitté la salle ou la zone, la personne ne participera pas à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à la manutention ou à l'entreposage d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit de viande.
4. Après avoir quitté la salle ou la zone, la personne n'entrera dans aucune autre salle ou zone de l'établissement soit où des carcasses ou parties de carcasse sont habillées, soit où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés ou entreposés.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que chacun se lave les mains et les assainisse et lave et assainisse ses gants avant de manutentionner des produits de viande prêts à manger et à ce qu'il porte ces gants lorsqu'il manutentionne de tels produits.

(4) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que quiconque se trouve dans une salle ou zone de l'établissement où une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande est exposé fasse ce qui suit :

- a) il porte des vêtements hygiéniques;
- b) il porte un couvre-cheveux hygiénique, y compris un couvre-barbe, s'il y a lieu;
- c) s'il porte des gants, ils doivent être propres, hygiéniques et en bon état;
- d) il garde son équipement de protection individuelle propre et hygiénique s'il porte un tel équipement;
- e) il porte des chaussures propres et, si cela est nécessaire pour empêcher la contamination des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande, il utilise une solution de trempage ou un autre dispositif d'assainissement pour nettoyer et assainir efficacement ses chaussures.

(5) Quiconque participe à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à la manutention ou à l'entreposage de carcasses, de parties de carcasse ou de produits de viande à un établissement de transformation des viandes ne peut porter aucun objet ni utiliser aucune substance susceptible de tomber dans les carcasses, les parties de carcasse ou les produits de viande ou de les contaminer de quelque autre façon.

(6) Nul ne doit mâcher ou consommer du tabac, de la gomme ou des aliments de quelque nature que ce soit, sauf l'eau des fontaines, dans les parties d'un établissement de transformation des viandes où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont transformés, emballés, étiquetés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

(7) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce quiconque manutentionne des matières non comestibles ou entre en contact avec de telles matières de quelque autre façon se lave les mains et les assainisse et lave et assainisse les ustensiles et l'équipement de protection après avoir manutentionné ces matières.

Procédures nécessitant un changement de vêtements

54. (1) L'exploitant d'un abattoir établit des procédures efficaces exigeant que les personnes qui manutentionnent des animaux pour alimentation humaine, des produits de viande crus ou prêts à manger ou des matières non comestibles à l'abattoir changent leurs vêtements protecteurs au besoin pour empêcher la contamination des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande.

(2) L'exploitant veille à ce que les procédures soient mises en oeuvre et à ce que tous s'y conforment.

Déplacement de personnes et de produits

55. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille :

- a) à ce que l'accès des employés et autres personnes soit contrôlé afin de réduire au minimum le risque de contamination des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande;
- b) à ce que les mouvements des employés dans le cours normal de l'exploitation réduisent au minimum le risque de contamination des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande;
- c) à ce que les produits, dans le cours normal de l'exploitation, soient acheminés :
 - (i) soit dans une seule direction, à savoir de l'état initial à l'état final,
 - (ii) soit d'une façon qui réduit par ailleurs au minimum le risque de contamination des carcasses, des parties de carcasse et des produits de viande.

Personnes malades

56. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que quiconque a une maladie contagieuse, une plaie ouverte ou infectée ou une maladie de la peau qui risque de contaminer des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande ou des surfaces en contact avec des aliments ne participe pas à l'abattage d'animaux pour

alimentation humaine, à l'habillage de carcasses ni à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage ou à la manutention de carcasses, de parties de carcasse ou de produits de viande.

(2)

Formation et surveillance

57. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que tous les employés aient la formation et les compétences voulues pour s'acquitter de leurs fonctions.

(2) L'exploitant veille à ce que tous les employés qui abattent des animaux pour alimentation humaine, habillent des carcasses ou transforment, emballent ou étiquettent des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande aient reçu une formation sur la manutention hygiénique des aliments.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'au moins un surveillant qui a reçu une formation sur la manutention hygiénique des aliments dans le cadre d'un cours ou d'un programme sanctionné jugé acceptable par un directeur soit présent en permanence lors de l'abattage d'animaux pour alimentation humaine, de l'habillage de carcasses ou de la transformation, de l'emballage ou de l'étiquetage de carcasses, de parties de carcasse ou de produits de viande.

(4) La définition qui suit s'applique au paragraphe (3).

«surveillant» Personne qui, dans un établissement de transformation des viandes, surveille le travail des employés qui participent à l'abattage d'animaux pour alimentation humaine, à l'habillage de carcasses ou à la transformation de produits de viande.

PARTIE VII.1

INSPECTIONS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Calendrier d'inspection des abattoirs

57.1 (1) Un directeur peut charger un ou plusieurs inspecteurs d'effectuer des inspections ante mortem ou post mortem à un abattoir et peut établir un calendrier d'inspection énonçant :

- a) les jours et heures où les inspecteurs seront normalement chargés d'y effectuer des inspections;
- b) le nombre d'inspecteurs qui seront normalement chargés d'y effectuer des inspections à tout moment précisé dans le calendrier.

(2) Un directeur ne doit pas charger des inspecteurs, en vertu du paragraphe (1), d'effectuer des inspections à un abattoir :

- a) pendant plus de huit heures par jour;
- b) un jour férié au sens du Règlement de l'Ontario 223/05 (Droits), pris en vertu de la Loi.

(3) Tout exploitant d'un abattoir doit informer un directeur au moins 48 heures avant le début de la journée si les inspections ante mortem ou post mortem qui auraient normalement été effectuées cette journée-là selon le calendrier d'inspection ne seront pas nécessaires.

Inspections supplémentaires à un abattoir

57.2 (1) Sur demande de l'exploitant d'un abattoir, un directeur peut charger un ou plusieurs inspecteurs qui ne sont pas des vétérinaires inspecteurs de l'abattoir d'effectuer des inspections ante mortem ou post mortem supplémentaires :

- a) à d'autres moments que ceux auxquels un directeur a chargé des inspecteurs d'y effectuer des inspections en vertu du paragraphe 57.1 (1);
- b) pendant plus d'heures que les heures maximales indiquées au paragraphe 57.1 (2).

(2) Tout exploitant d'un abattoir doit informer un directeur au moins 48 heures avant le début de la journée si les inspections ante mortem ou post mortem qu'un directeur a chargé des inspecteurs d'effectuer cette journée-là en vertu du présent article ne seront pas nécessaires.

(3) Sur demande de l'exploitant d'un abattoir, un vétérinaire inspecteur peut effectuer des inspections ante mortem ou post mortem à l'abattoir :

- a) à d'autres moments que ceux auxquels un directeur a chargé des inspecteurs d'y effectuer des inspections en vertu du paragraphe 57.1 (1);
- b) pendant plus d'heures que les heures maximales indiquées au paragraphe 57.1 (2).

Autres services fournis par des inspecteurs à un établissement de transformation des viandes

57.3 Sur demande de l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes, un directeur peut charger un ou plusieurs inspecteurs qui ne sont pas des vétérinaires inspecteurs de l'établissement de fournir d'autres services que des inspections ante mortem ou post mortem.

Possibilité de refus par l'inspecteur

57.4 (1) L'inspecteur qui estime qu'une personne se trouvant à un établissement de transformation des viandes a contrevenu à une disposition de la Loi ou du présent règlement ou à un ordre d'un autre inspecteur peut refuser de fournir des services à l'établissement pendant au plus 24 heures consécutives.

(2)

PARTIE VIII
ABATTAGE D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

RENSEIGNEMENTS ET DOCUMENTATION

Renseignements émanant du préposé à la livraison

58. (1) Quiconque livre un chargement d'animaux pour alimentation humaine à un abattoir fournit les renseignements suivants à l'exploitant de l'abattoir au moment de la livraison :

1. Ses nom et adresse.
 2. Les nom et adresse de la personne qui était le propriétaire ou le vendeur des animaux au moment de la livraison ou, s'il n'en connaît pas l'identité, les nom et adresse de l'expéditeur.
 3. Les espèces et les catégories de celles-ci auxquelles appartiennent les animaux ainsi que le nombre d'animaux par espèce et par catégorie.
 4. Si les animaux sont des volailles autres que des volailles visées au paragraphe (2), un document d'information sur le troupeau, établi par l'éleveur en une forme jugée acceptable par un directeur.
- (2) La disposition 4 du paragraphe (1) ne s'applique :
- a) ni aux ratites;
 - b) ni aux volailles livrées à un abattoir aux termes d'un arrangement par lequel l'exploitant de l'abattoir a convenu d'abattre les volailles à forfait pour leur propriétaire.
- (3) Le document d'information sur le troupeau doit comprendre :
- a) les nom et adresse de l'éleveur des volailles ou un code permettant de les identifier;
 - b) l'identité du troupeau d'origine, indiquée par les coordonnées de l'exploitation agricole ou du bâtiment de celle-ci ou par le numéro d'identification du lot ou du troupeau;
 - c) les renseignements suivants :
 - (i) les antécédents et l'état sanitaire du troupeau d'origine, y compris le taux de mortalité,
 - (ii) les services vétérinaires qui ont été prodigués au troupeau d'origine,
 - (iii) les pratiques d'élevage du troupeau d'origine,
 - (iv) le nombre de volailles et de caisses expédiées à l'abattoir, ainsi que les dimensions des caisses,
 - (v) les détails relatifs au chargement des volailles dans les conteneurs.

Fiche de l'exploitant de l'abattoir

59. (1) L'exploitant d'un abattoir dresse et conserve à l'abattoir, pendant au moins 12 mois après la date de livraison d'un chargement d'animaux pour alimentation humaine, une fiche des animaux établie en une forme jugée acceptable par un directeur.

- (2) La fiche doit comprendre les renseignements suivants :
- a) les espèces et les catégories de celles-ci auxquelles appartiennent les animaux ainsi que le nombre d'animaux par espèce et par catégorie;
 - b) la date de livraison;
 - c) les nom et adresse de la personne qui a livré les animaux à l'abattoir;
 - d) les nom et adresse de la personne qui était le propriétaire ou le vendeur des animaux au moment de la livraison ou, s'il n'en connaît pas l'identité, les nom et adresse de l'expéditeur;
 - e) pour chaque animal du chargement qui est abattu à l'abattoir :
 - (i) l'espèce et la catégorie de celle-ci à laquelle appartient l'animal,
 - (ii) la date d'abattage,

- (iii) si l'exploitant tient un billet de pesée des carcasses, le poids de la carcasse habillée de l'animal;
- f) si les animaux sont des volailles autres que des volailles visées au paragraphe (3), une fiche des volailles établie en une forme jugée acceptable par un directeur.
- (3) L'alinéa (2) f) ne s'applique :
 - a) ni aux ratites;
 - b) ni aux volailles livrées à un abattoir aux termes d'un arrangement par lequel l'exploitant de l'abattoir a convenu d'abattre les volailles à forfait pour leur propriétaire.
- (4) La fiche des volailles visée à l'alinéa (2) f) doit comprendre les renseignements suivants :
 - a) le document d'information sur le troupeau décrit au paragraphe 58 (3);
 - b) l'état des volailles à leur arrivée à l'abattoir et leur poids moyen;
 - c) la date et l'heure auxquelles l'abattage des volailles a débuté;
 - d) le nombre de volailles qui étaient mortes au moment de leur présentation pour l'abattage;
 - e) le nombre de volailles qui ont été condamnées et la raison de leur condamnation.

MANUTENTION DES ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

Manutention des animaux

60. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tous les animaux pour alimentation humaine soient manutentionnés sans cruauté et conformément à la présente partie.

(1.1) L'exploitant veille à ce que personne n'embarque ou ne débarque ou ne fasse embarquer ou débarquer un animal pour alimentation humaine à un abattoir d'une façon susceptible de le blesser ou de lui causer des souffrances inutiles.

(2) L'exploitant veille à ce qu'aucun animal pour alimentation humaine ne soit gardé à l'abattoir pendant plus d'une semaine, sauf si, selon le cas :

- a) l'entrée de l'animal dans l'abattoir est autorisée en vertu de l'article 63 pour qu'il y soit euthanasié;
- b) un vétérinaire régional est convaincu qu'il ne serait pas cruel de l'y garder et consent par écrit à ce qu'il le soit.

(3) L'exploitant veille à ce que les animaux pour alimentation humaine soient gardés et manutentionnés à l'abattoir d'une manière qui ne leur cause pas des souffrances inutiles.

(4) L'exploitant veille à ce qu'aucun aiguillon, qu'il soit électrique ou non, ne soit :

- a) utilisé à l'abattoir sur un animal pour alimentation humaine visiblement malade ou blessé;
- b) appliqué sur la région anale, génitale ou faciale ou sur les pis d'un animal pour alimentation humaine;
- c) appliqué sur une partie ou une région d'un animal pour alimentation humaine d'une manière ou dans une mesure qui lui causerait des souffrances inutiles.

(5) L'exploitant veille à ce que les animaux pour alimentation humaine à l'abattoir ne soient pas entassés dans leur enclos ou leur cage et à ce qu'ils soient protégés contre les intempéries.

(6) L'exploitant veille à ce que les animaux pour alimentation humaine à l'abattoir, à l'exception des lapins et des autres volailles que les ratites :

- a) soient gardés dans des enclos sécuritaires construits et entretenus conformément au présent règlement;
- b) aient accès en tout temps à de l'eau potable;
- c) soient nourris, s'ils sont gardés à l'abattoir plus de 24 heures.

Isolement des animaux

61. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que les d'animaux pour alimentation humaine appartenant à des espèces et à des catégories de celles-ci qui sont incompatibles soient gardés dans des enclos ou des cages distincts.

(2) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tout animal pour alimentation humaine pouvant présenter un danger pour les autres animaux pour alimentation humaine soit immédiatement isolé.

(3) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tout animal pour alimentation humaine qui semble malade ou blessé soit immédiatement isolé des animaux sains.

Retrait d'animaux

62. (1) Aucun animal pour alimentation humaine ne doit être retiré du site d'un abattoir sans l'autorisation d'un vétérinaire régional donnée en vertu du paragraphe (2).

(2) Un vétérinaire régional peut autoriser le retrait d'un animal pour alimentation humaine d'un abattoir uniquement s'il n'a aucune raison de croire que cela est susceptible d'occasionner la transmission d'une maladie :

- a) soit de l'animal à un autre animal, que ce dernier soit ou non un animal pour alimentation humaine;
- b) soit de l'animal à un être humain.

(3) Le vétérinaire régional qui autorise le retrait d'un animal pour alimentation humaine du site d'un abattoir peut assortir son autorisation de conditions qui se rapportent au retrait. Quiconque participe au retrait de l'animal doit se conformer à ces conditions.

(4) L'exploitant d'un abattoir veille à ce qu'aucun animal pour alimentation humaine ne soit retiré du site si ce n'est conformément à une autorisation donnée par un vétérinaire régional en vertu du paragraphe (2).

Entrée d'animaux dans l'abattoir

63. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que personne ne fasse entrer un équidé pour alimentation humaine pour abattage sans l'autorisation d'un vétérinaire régional.

(2) Le vétérinaire régional peut refuser l'entrée d'un équidé pour alimentation humaine dans l'abattoir pour abattage uniquement s'il estime que l'abattoir ne dispose pas d'installations appropriées pour la manutention et l'abattage des équidés.

(3) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que personne ne fasse entrer un animal pour alimentation humaine à une autre fin que l'abattage à moins qu'un directeur ait autorisé son entrée en vertu du paragraphe (4) pour qu'il soit euthanasié.

(4) Un directeur peut autoriser l'entrée d'un groupe d'animaux pour alimentation humaine dans un abattoir pour qu'ils soient euthanasiés s'il a des motifs raisonnables de croire que, selon le cas :

- a) les animaux du groupe sont malades ou contaminés, ou soupçonnés de l'être;
- b) les animaux du groupe doivent être euthanasiés pour les empêcher de souffrir.

(5) Le directeur peut assortir son autorisation de conditions qui se rapportent à l'euthanasie ou à l'élimination des restes de l'animal. L'exploitant doit se conformer à ces conditions.

(6) Si un directeur a autorisé l'entrée d'un animal pour alimentation humaine dans un abattoir en vertu du paragraphe (4), l'exploitant condamne l'animal, l'euthanasie sans cruauté conformément aux conditions applicables de l'autorisation et élimine les restes de l'animal en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91 et aux conditions applicables susmentionnées.

(7) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (3) ou aux conditions applicables d'une autorisation donnée en vertu du paragraphe (4), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir l'animal visé par l'autorisation;
- b) condamner et euthanasier l'animal et éliminer ses restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation, de l'euthanasie et de l'élimination des restes.

(8) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (7) c).

CONDAMNATION D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE**Ordre de condamnation**

64. (1) S'il estime qu'il est nécessaire d'euthanasier un animal pour alimentation humaine à un abattoir pour l'empêcher de souffrir inutilement ou parce qu'il est sur le point de mourir, un vétérinaire inspecteur peut ordonner à l'exploitant de l'abattoir de condamner et d'euthanasier l'animal à ses propres frais.

(2) Le vétérinaire inspecteur qui donne un ordre en vertu du paragraphe (1) peut l'assortir de conditions qui se rapportent à la forme d'euthanasie ou d'élimination de l'animal.

(3) L'exploitant condamne tout animal visé par un ordre donné en vertu du paragraphe (1), l'euthanasie sans cruauté conformément aux conditions applicables de l'ordre et élimine les restes de l'animal en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91 et aux conditions applicables susmentionnées.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas à un ordre donné en vertu du paragraphe (1), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir l'animal visé par l'ordre;
- b) condamner et euthanasier l'animal et éliminer ses restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation, de l'euthanasie et de l'élimination des restes.

(5) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (4) c).

Autre condamnation nécessaire

65. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que la carcasse de tout animal pour alimentation humaine qui meurt pendant son transport à l'abattoir ou à l'abattoir-même, autrement que par abattage ou euthanasie, soit condamnée et à ce que les restes de l'animal soient éliminés d'une manière jugée acceptable par un inspecteur.

(2) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (1), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse;
- b) condamner la carcasse et éliminer les restes de l'animal ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination des restes.

(3) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (2) c).

Condamnation à l'initiative de l'exploitant

66. (1) L'exploitant d'un abattoir peut condamner de sa propre initiative un animal pour alimentation humaine à l'abattoir si un inspecteur ne lui ordonne pas de le détenir dans le cadre de la présente partie et qu'il ne le détient ou ne le saisit pas en vertu de la Loi.

(2) L'exploitant qui condamne un animal pour alimentation humaine en vertu du paragraphe (1) euthanasie sans cruauté l'animal d'une manière jugée acceptable par un inspecteur et élimine ses restes conformément à l'article 91.

(3) L'exploitant d'un abattoir peut condamner de sa propre initiative :

- a) un animal pour alimentation humaine qu'un inspecteur lui ordonne de détenir dans le cadre de la présente partie, mais seulement si un vétérinaire régional a préalablement donné son autorisation en vertu du paragraphe (4);
- b) un animal pour alimentation humaine qu'un inspecteur détient ou saisit en vertu de la Loi, mais seulement si un directeur a préalablement donné son autorisation.

(4) Un vétérinaire régional peut uniquement donner son autorisation au titre de l'alinéa (3) a) s'il estime qu'il n'est plus nécessaire que l'exploitant détienne l'animal pour observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation afin d'établir s'il est contaminé.

(5)

(6) Un directeur ou un vétérinaire régional peut assortir son autorisation de conditions qui se rapportent à la forme d'euthanasie de l'animal ou d'élimination de ses restes. L'exploitant doit se conformer à ces conditions.

(7) L'exploitant qui condamne un animal pour alimentation humaine conformément à une autorisation mentionnée au paragraphe (3) fait ce qui suit :

- a) il euthanasie l'animal sans cruauté conformément aux conditions applicables de l'autorisation;
- b) il élimine les restes de l'animal en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91 et aux conditions applicables de l'autorisation.

INSPECTION ANTE MORTEM ET ABATTAGE

Méthode exigée

67. (1) Nul ne doit abattre un animal pour alimentation humaine à un abattoir si ce n'est conformément à la présente partie et aux conditions éventuelles de l'autorisation d'abattage.

(2) L'exploitant d'un abattoir veille à ce qu'aucun animal pour alimentation humaine ne soit abattu à l'abattoir si ce n'est conformément à la présente partie et aux conditions éventuelles de l'autorisation d'abattage.

(3) Nul ne doit abattre un animal pour alimentation humaine ailleurs que dans un abattoir exploité par un titulaire de permis ou dans un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada).

(4) Malgré le paragraphe (3), il est permis d'abattre un animal pour alimentation humaine hors abattoir conformément à la partie VIII.1.

(5) Le paragraphe (3) ne s'applique pas à un animal pour alimentation humaine auquel la présente partie ne s'applique pas par l'effet du paragraphe 84.36 (2), (3), (4) ou (5).

Inspection ante mortem

68. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tout animal pour alimentation humaine devant être abattu à l'abattoir soit préalablement présenté à un inspecteur pour une inspection ante mortem et à ce que son abattage soit autorisé en vertu de la présente partie.

(2) L'inspecteur à qui un animal pour alimentation humaine est présenté en application du paragraphe (1) effectue l'inspection ante mortem à un endroit de l'abattoir qu'il juge acceptable.

(3) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tout animal pour alimentation humaine dont l'état risque de constituer un danger de contamination au cours de l'habillage de la carcasse ne soit pas présenté pour abattage.

Réponse de l'inspecteur

69. (1) Un inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur qui effectue une inspection ante mortem d'un animal pour alimentation humaine à un abattoir et qui ne prend pas les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) doit autoriser l'abattage de l'animal.

(2) L'inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur qui, au cours de l'inspection ante mortem d'un animal pour alimentation humaine à un abattoir, soupçonne que l'animal n'est pas en santé ou présente une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale ou a quelque motif que ce soit de croire que l'animal peut être contaminé ou impropre à l'abattage de quelque autre façon :

- a) ordonne que l'exploitant de l'abattoir détienne l'animal et l'isole des animaux pour alimentation humaine sains dans la zone de l'abattoir qu'approuve l'inspecteur;
- b) renvoie l'animal à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection ante mortem.

(3) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne un inspecteur dans le cadre de l'alinéa (2) a) et doit veiller à ce que l'animal soit marqué ou désigné comme étant détenu d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur.

(4) Un vétérinaire régional peut enjoindre à un inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur qui effectue l'inspection ante mortem d'un animal pour alimentation humaine à un abattoir de ne pas prendre les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) si l'animal présente par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale des déviations qui, à son avis, ne sont pas susceptibles de le rendre impropre à la consommation.

(5) Le vétérinaire régional qui donne une directive en vertu du paragraphe (4) doit autoriser l'abattage de l'animal.

(6) Le vétérinaire régional peut assortir son autorisation de conditions, notamment exiger que l'animal soit isolé des autres animaux avant l'abattage et subisse une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire inspecteur, si les conditions sont propres à assurer la salubrité de l'animal comme aliment.

Ordre du vétérinaire inspecteur

69.1 Si un animal pour alimentation humaine à un abattoir est présenté en application du paragraphe 68 (1) à un vétérinaire inspecteur pour une inspection ante mortem ou est renvoyé à un vétérinaire inspecteur en application du paragraphe 69 (2) et s'il semble à ce dernier que l'animal n'est pas en santé ou présente une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale ou s'il a quelque motif que ce soit de croire que l'animal peut être contaminé ou impropre à l'abattage de quelque autre façon, le vétérinaire inspecteur peut ordonner à l'exploitant de l'abattoir de détener l'animal et de l'isoler des autres animaux pour le mettre au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise dans son ordre.

Réponse du vétérinaire inspecteur

70. (1) Si un animal pour alimentation humaine à un abattoir est présenté à un vétérinaire inspecteur pour une inspection ante mortem en application du paragraphe 68 (1) ou lui est renvoyé en application du paragraphe 69 (2) et que le vétérinaire inspecteur établit, à la suite d'une inspection ante mortem, que l'animal est contaminé ou impropre à l'abattage de quelque autre façon, ce dernier, sous réserve de l'article 71 :

- a) soit ordonne à l'exploitant de l'abattoir de condamner l'animal et de l'euthanasier sans cruauté à ses propres frais, sous réserve des conditions que le vétérinaire inspecteur impose si elles se rapportent à l'euthanasie;
- b) soit ordonne à l'exploitant de l'abattoir de détener l'animal et de l'isoler des autres animaux pour le mettre au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions que précise le vétérinaire inspecteur;
- c) soit autorise l'abattage de l'animal, sous réserve des conditions qu'il impose, notamment des conditions exigeant que l'animal soit isolé des autres animaux avant l'abattage et subisse une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire inspecteur, si les conditions sont propres à assurer la salubrité de l'animal comme aliment.

(2) L'exploitant doit se conformer à tout ordre donné en vertu du paragraphe (1) ainsi qu'aux conditions éventuelles dont il est assorti.

(3) Si le vétérinaire inspecteur donne un ordre visé à l'article 69.1 ou à l'alinéa (1) b), l'exploitant veille à ce que l'animal soit marqué ou désigné comme étant détenu d'une manière jugée acceptable par le vétérinaire inspecteur.

(4) À tout moment après avoir donné un ordre en vertu de l'article 69.1 ou de l'alinéa (1) b), le vétérinaire inspecteur peut prendre l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- a) s'il estime que l'animal est contaminé ou est impropre à l'abattage de quelque autre façon, ordonner à l'exploitant de l'abattoir de condamner l'animal et de l'euthanasier sans cruauté à ses propres frais, sous réserve des conditions qu'il impose si elles se rapportent à l'euthanasie;
- b) ordonner à l'exploitant de l'abattoir de détenir l'animal et de l'isoler des autres animaux pour le mettre au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;
- c) autoriser l'abattage de l'animal, sous réserve des conditions qu'il impose, notamment des conditions exigeant que l'animal soit isolé des autres animaux avant l'abattage et subisse une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire inspecteur, si les conditions sont propres à assurer la salubrité de l'animal comme aliment.

(5) L'exploitant doit se conformer à tout ordre donné en vertu du paragraphe (4) ainsi qu'aux conditions éventuelles dont il est assorti.

(6) Si un vétérinaire inspecteur donne un ordre en vertu de l'alinéa (1) a) ou (4) a), l'exploitant prend les mesures suivantes :

- a) avant de faire euthanasier l'animal, il veille à ce qu'il soit étourdi et rendu inconscient selon une des méthodes précisées au paragraphe 75 (3) et d'une manière qui l'empêche de reprendre connaissance avant de mourir;
- b) il fait euthanasier l'animal dans une zone de l'abattoir jugée acceptable par le vétérinaire inspecteur;
- c) il élimine les restes de l'animal en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91 et aux conditions applicables de l'ordre.

(7) Si l'exploitant ne se conforme pas à un ordre donné en vertu de l'alinéa (1) a) ou (4) a), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir l'animal visé par l'ordre;
- b) condamner et euthanasier l'animal et éliminer ses restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation, de l'euthanasie et de l'élimination des restes.

(8) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (7) c).

Ordre d'euthanasier des animaux pour alimentation humaine dans un chargement

71. (1) Un vétérinaire inspecteur peut donner un ordre visé au paragraphe (2) si les conditions suivantes sont réunies :

- a) un animal pour alimentation humaine à un abattoir lui est présenté en application du paragraphe 68 (1) pour une inspection ante mortem ou lui est renvoyé en application du paragraphe 69 (2);
- b) il estime, par suite d'analyses effectuées à l'égard de l'animal pour alimentation humaine visé à l'alinéa a), que l'animal ou tout autre animal pour alimentation humaine du même chargement qui a été livré à l'abattoir est contaminé ou est impropre à l'abattage de quelque autre façon.

(2) Le vétérinaire inspecteur peut, sans effectuer d'inspection ante mortem des animaux mentionnés au paragraphe (1), ordonner à l'exploitant de l'abattoir de condamner et d'euthanasier sans cruauté à ses propres frais l'un quelconque ou l'ensemble de ces animaux, sous réserve des conditions que le vétérinaire inspecteur impose si elles se rapportent à l'euthanasie.

(3) L'exploitant doit se conformer à tout ordre donné en vertu du paragraphe (2) ainsi qu'aux conditions éventuelles dont il est assorti.

(4) Si un vétérinaire inspecteur donne un ordre en vertu du paragraphe (2), l'exploitant prend les mesures suivantes :

- a) avant de faire euthanasier l'animal, il veille à ce qu'il soit étourdi et rendu inconscient selon une des méthodes précisées au paragraphe 75 (3) et d'une manière qui l'empêche de reprendre connaissance avant de mourir;
- b) il fait euthanasier l'animal dans une zone de l'abattoir jugée acceptable par le vétérinaire inspecteur;
- c) il élimine les restes de l'animal en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91 et aux conditions applicables de l'ordre.

(5) Si l'exploitant ne se conforme pas à un ordre donné en vertu du paragraphe (2), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir l'animal visé par l'ordre;
- b) condamner et euthanasier l'animal et éliminer ses restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation, de l'euthanasie et de l'élimination des restes.

(6) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (5) c).

Identification d'un animal pour alimentation humaine

72. (1) Si un animal pour alimentation humaine à un abattoir est présenté en application du paragraphe 68 (1) à un inspecteur pour une inspection ante mortem ou est renvoyé à un vétérinaire inspecteur en application du paragraphe 69 (2), l'inspecteur ou le vétérinaire inspecteur peut exiger que l'exploitant identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur ou le vétérinaire inspecteur et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(2) L'inspecteur qui ordonne à l'exploitant d'un abattoir de détenir un animal pour alimentation humaine en vertu de l'alinéa 69 (2) a), de l'article 69.1 ou de l'alinéa 70 (1) b) ou (4) b) peut exiger qu'il identifie la carcasse et les parties de la carcasse de l'animal au moyen de marques, d'étiquettes ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(3) L'exploitant doit respecter les exigences imposées en vertu des paragraphes (1) et (2).

Entrée d'animaux dans la salle d'abattage

73. (1) Sous réserve du paragraphe (3), nul ne doit amener un animal pour alimentation humaine à la salle d'abattage d'un abattoir à moins qu'une fiche de tous les animaux du même lot qui y sont envoyés accompagne l'animal.

(2) La fiche est établie en une forme jugée acceptable par un directeur et contient les renseignements suivants :

1. Le nom de tous les propriétaires ou vendeurs des animaux du lot.
2. Pour chaque propriétaire ou vendeur d'animaux du lot, les espèces et les catégories de celles-ci auxquelles appartiennent les animaux ainsi que le nombre d'animaux par espèce et par catégorie.
3. Pour chaque animal du lot :
 - i. une description de l'animal, si cela est nécessaire pour l'identifier,
 - ii. une description de tous les tatouages ou autres marques ou dispositifs d'identification,
 - iii. une confirmation d'un inspecteur attestant qu'une inspection ante mortem de l'animal a été effectuée et que l'abattage de l'animal a été autorisé conformément à la présente partie.

(3) Tout animal pour alimentation humaine qui n'a pas subi d'inspection ante mortem et n'a pas fait l'objet d'une autorisation d'abattage peut être amené à la salle d'abattage d'un abattoir pour y être euthanasié si un directeur a autorisé son entrée dans l'abattoir à cette fin en vertu de l'article 63.

Délai d'abattage

74. (1) Sous réserve du paragraphe (3), un animal pour alimentation humaine à un abattoir doit être abattu dans les 24 heures qui suivent le moment où son abattage a été autorisé.

(2) Un animal pour alimentation humaine qui n'est pas abattu dans les 24 heures qui suivent le moment où son abattage a été autorisé comme l'exige le paragraphe (1) ne doit pas être abattu à moins d'être d'abord présenté à un inspecteur pour une autre inspection ante mortem et de faire l'objet d'une nouvelle autorisation d'abattage conformément à la présente partie.

(3) Les animaux pour alimentation humaine qui sont des lapins et des volailles autres que des ratites sont abattus dès que possible après leur réception à l'abattoir.

Méthode d'abattage

75. (1) Nul ne doit abattre un animal pour alimentation humaine à un abattoir de manière à lui causer des souffrances inutiles.

(2) Sous réserve du paragraphe (8), tout animal pour alimentation humaine qui est abattu à un abattoir, à la fois :

- a) est étourdi et rendu inconscient selon une des méthodes précisées au paragraphe (3) et d'une manière qui l'empêche de reprendre connaissance avant de mourir;
- b) est adéquatement immobilisé avant d'être étourdi;
- c) est étourdi et rendu inconscient comme l'exige l'alinéa a) avant d'être partiellement ou entièrement hissé ou accroché à des fins d'abattage, sauf s'il s'agit d'une volaille autre qu'un ratite qui est accroché avant d'être étourdi et saigné immédiatement après;
- d) saigné selon une méthode qui provoque une saignée rapide.

(3) Pour l'application de l'alinéa (2) a), il faut utiliser une des méthodes suivantes pour étourdir un animal pour alimentation humaine et le rendre inconscient :

1. Par un coup sur la tête asséné au moyen d'un dispositif mécanique pénétrant, de façon qu'il perde conscience immédiatement.
2. Par exposition au dioxyde de carbone, de façon qu'il perde conscience rapidement.

3. Par l'application d'un courant électrique, de façon qu'il perde conscience immédiatement.
4. Au moyen d'une arme à feu, si un vétérinaire régional en autorise l'utilisation en vertu du paragraphe (4).
5. Par toute autre méthode approuvée par un vétérinaire régional qui provoque une perte de conscience immédiate.

(4) Un vétérinaire régional peut autoriser l'utilisation d'une arme à feu pour rendre un animal pour alimentation humaine inconscient s'il estime que cela est nécessaire pour alléger les souffrances aiguës qu'éprouve l'animal ou pour protéger la sécurité de quiconque se trouve à l'abattoir.

(5) La définition qui suit s'applique au paragraphe (4).

«arme à feu» S'entend notamment d'une arme à feu au sens du *Code criminel* (Canada) et de la *Loi sur les armes à feu* (Canada) et de tout autre instrument de tir conçu pour abattre des animaux.

(6) L'exploitant qui est autorisé à utiliser une arme à feu en vertu du paragraphe (4) veille à ce qu'elle soit enregistrée et entreposée conformément aux lois applicables.

(7) Nul ne doit utiliser du matériel ou un instrument pour immobiliser, abattre ou rendre inconscient un animal pour alimentation humaine à un abattoir à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) l'utilisateur est compétent et physiquement capable de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal;
- b) l'état du matériel ou de l'instrument et les circonstances d'utilisation de ceux-ci n'exposeront pas l'animal à des souffrances inutiles.

(8) Les alinéas (2) a), b) et c) ne s'appliquent pas à quiconque abat un animal pour alimentation humaine à un abattoir selon un rite conforme à une pratique religieuse et, à la fois :

- a) veille à ce que l'animal soit adéquatement immobilisé pendant l'abattage;
- b) abat l'animal par sectionnement rapide, simultané et complet des jugulaires et des carotides, de façon qu'il perde conscience immédiatement et d'une manière qui provoque une saignée rapide;
- c) veille à ce que l'animal soit inconscient avant d'être partiellement ou entièrement hissé ou accroché à des fins d'abattage, sauf s'il s'agit d'un lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite qui est saigné immédiatement après avoir été accroché;
- d) possède les compétences voulues pour procéder à l'abattage sans cruauté.

(9) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que tout animal pour alimentation humaine soit abattu dans des conditions qui facilitent la production hygiénique de produits de viande.

HABILLAGE ET HABILLAGE PARTIEL DE CARCASSES

Habillage

76. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que, sous réserve de l'article 77, la carcasse de tout animal pour alimentation humaine abattu à l'abattoir soit habillée promptement après l'abattage de façon à empêcher son altération et d'une manière qui permet d'effectuer une inspection post mortem efficace.

(2) L'exploitant veille à ce qu'aucune carcasse de porc ne soit éviscérée à l'abattoir à moins que les soies, les squames et les onglons aient été enlevés et que la carcasse ait été nettoyée et lavée avant son éviscération.

(3) L'exploitant veille à ce que l'oesophage et le rectum de la carcasse d'un bovin soient ligaturés ou pincés efficacement de façon à empêcher la contamination à l'abattoir, au moment de l'habillage, de la carcasse, des ustensiles utilisés pour l'habillage et des surfaces en contact avec des aliments.

(4) S'il est constaté, pendant l'habillage, que la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine contient des caillots de sang, des esquilles ou d'autres matières étrangères, l'exploitant veille à ce qu'ils soient enlevés, condamnés et éliminés conformément à l'article 91.

Habillage partiel

77. (1) Un vétérinaire régional peut autoriser par écrit l'exploitant d'un abattoir à habiller partiellement la carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu à l'abattoir et à expédier la carcasse partiellement habillée de l'abattoir sous cette forme si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal pour alimentation humaine dont provient la carcasse a subi une inspection ante mortem, son abattage a été autorisé et il a été abattu conformément à la présente partie;
- b) une des conditions suivantes est remplie :
 - (i) la carcasse est suffisamment habillée pour permettre une inspection post mortem efficace et un inspecteur, par suite d'une telle inspection, a autorisé son utilisation comme aliment,

(ii) dans le cas de la carcasse d'une volaille provenant d'un troupeau de volailles autres que des ratites, la carcasse n'est pas suffisamment habillée pour permettre une inspection post mortem efficace, mais un inspecteur, par suite de l'inspection d'un échantillonnage représentatif de carcasses entièrement éviscérées provenant du troupeau, a autorisé l'utilisation des carcasses en question comme aliment;

c) le vétérinaire régional estime que l'habillage partiel de la carcasse n'est pas susceptible de causer la contamination du site, des installations ou de l'équipement ou des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande.

(2) Le vétérinaire régional peut assortir toute autorisation qu'il donne dans le cadre du paragraphe (1) de conditions qui se rapportent à l'habillage de carcasses, notamment des conditions relatives à la méthode d'habillage qu'il faut suivre pour leur habillage partiel. L'exploitant doit se conformer à ces conditions.

(3) L'exploitant veille à ce qu'aucune carcasse partiellement habillée comprenant la peau ne soit éviscérée à l'abattoir à moins que les conditions suivantes soient réunies :

a) la peau est lavée et nettoyée avant l'éviscération;

b) la carcasse est gardée dans une chambre froide distincte, sous réserve du paragraphe (4).

(4) Il n'est pas nécessaire de garder une carcasse dans une chambre froide distincte si les conditions suivantes sont réunies :

a) l'exploitant a établi des modalités écrites visant à empêcher que la peau de la carcasse contamine des carcasses, des parties de carcasse, des produits de viande et des surfaces en contact avec des aliments;

b) le vétérinaire régional a approuvé les modalités mentionnées à l'alinéa a);

c) l'exploitant veille à ce que les modalités mentionnées à l'alinéa a) soient mises en oeuvre efficacement à l'abattoir.

(5) Si une inspection post mortem révèle qu'une carcasse partiellement habillée comprenant la peau présente des signes de maladie ou que la peau présente des signes de maladie ou de contamination, l'exploitant veille à ce que la peau soit immédiatement enlevée de la carcasse.

78.

Méthodes d'exploitation

79. L'exploitant d'un abattoir fait ce qui suit :

a) il veille à ce que tout procédé utilisé lors de l'abattage d'animaux pour alimentation humaine ou de l'habillage de carcasses de tels animaux soit conçu et mis en oeuvre de façon à assurer la salubrité des produits de viande;

b) il met en oeuvre et maintient à l'abattoir des méthodes de contrôle permettant d'identifier, de quantifier, d'éliminer, de réduire ou de contrôler les dangers du processus d'abattage et d'habillage qui sont critiques pour garantir la salubrité des produits de viande;

c) il surveille les procédés et les méthodes de contrôle mentionnés aux alinéas a) et b);

d) il consigne les résultats de la surveillance, y compris tout écart par rapport aux procédés et aux méthodes de contrôle mentionnés aux alinéas a) et b);

e) il évalue et vérifie, par l'observation, le prélèvement d'échantillons et l'analyse, l'efficacité des méthodes de contrôle mentionnées à l'alinéa b) qui touchent la salubrité des produits de viande;

f) il veille à ce que les renseignements mentionnés à l'alinéa d) soient conservés à l'abattoir pendant au moins un an.

INSPECTION POST MORTEM

Inspection post mortem

80. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que toute carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu à l'abattoir et toute partie d'une telle carcasse qui est destinée à la consommation humaine soient présentées à un inspecteur pour une inspection post mortem et à ce qu'un inspecteur inspecte chaque carcasse et partie de carcasse.

(2) L'exploitant veille à ce que, avant toute inspection post mortem, toute carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu à l'abattoir et toute partie enlevée d'une telle carcasse qui est destinée à la consommation humaine, y compris le sang recueilli de la carcasse à des fins de transformation ou d'utilisation comme aliment, soient identifiées au moyen de marques, d'étiquettes ou d'autres dispositifs et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par un inspecteur.

(3) L'exploitant veille à ce que les moyens d'identification utilisés indiquent efficacement la carcasse de l'animal pour alimentation humaine et à ce qu'ils soient maintenus aussi longtemps que l'exige un inspecteur pendant que la carcasse ou partie de carcasse, selon le cas, se trouve à l'abattoir.

Réponse de l'inspecteur

81. (1) S'il semble à un inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur, au cours de l'inspection post mortem d'une carcasse ou partie de carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu à un abattoir, que la carcasse ou partie de carcasse ne présente aucune déviation par rapport à l'apparence normale ni aucun signe d'anormalité et qu'il n'a aucun motif de croire qu'elle est contaminée ou impropre à la consommation humaine de quelque autre façon, l'inspecteur doit autoriser son utilisation comme aliment.

(2) S'il constate que la carcasse ou partie de carcasse présente une déviation par rapport à l'apparence normale ou des signes d'anormalité ou s'il a des motifs de croire qu'elle est contaminée ou impropre à la consommation humaine de quelque autre façon, l'inspecteur :

- a) ordonne à l'exploitant de l'abattoir de détenir la carcasse ou partie de carcasse;
- b) renvoie la carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination.

(3) S'il constate que la carcasse ou partie de carcasse ne présente, par rapport à l'apparence normale, que des déviations qui, de l'avis d'un vétérinaire régional, ne sont pas susceptibles de la rendre impropre à la consommation, l'inspecteur peut, au lieu de prendre les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) :

- a) autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation aux conditions qu'il précise.

(4) S'il ordonne à l'exploitant de détenir une carcasse ou partie de carcasse en vertu de l'alinéa (3) b), l'inspecteur peut à tout moment :

- a) autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation aux conditions qu'il précise;
- c) renvoyer la carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination.

(5) S'il constate que la carcasse ou partie de carcasse présente, par rapport à l'apparence normale, des déviations qui, de l'avis d'un vétérinaire régional, sont susceptibles de la rendre impropre à la consommation, l'inspecteur peut, au lieu de prendre les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) :

- a) ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation aux conditions qu'il précise.

(6) S'il ordonne à l'exploitant de détenir une carcasse ou partie de carcasse en vertu de l'alinéa (5) b), l'inspecteur peut à tout moment :

- a) ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation aux conditions qu'il précise;
- c) renvoyer la carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination.

(7) Si une carcasse ou partie de carcasse est présentée en application du paragraphe 80 (1) à un vétérinaire inspecteur pour une inspection post mortem ou est renvoyée par l'inspecteur, en vertu de l'alinéa (2) b), (4) c) ou (6) c), à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination, le vétérinaire inspecteur ou le vétérinaire régional peut :

- a) autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation aux conditions qu'il précise;
- c) s'il estime que la carcasse ou partie de carcasse est touchée par une maladie, une condition ou une contamination susceptible de la rendre impropre à la consommation, ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91.

(8) L'inspecteur qui donne un ordre de condamnation en vertu de l'alinéa (5) a) ou (6) a) ou le vétérinaire inspecteur ou le vétérinaire régional qui donne un ordre de condamnation en vertu de l'alinéa (7) c) peut l'assortir de conditions si elles se rapportent à la condamnation.

(9) L'exploitant doit se conformer à tout ordre donné dans le cadre du présent article ainsi qu'aux conditions éventuelles dont il est assorti.

(10) Si l'exploitant ne se conforme pas à un ordre de condamnation qui lui est donné en vertu de l'alinéa (5) a), (6) a) ou (7) c), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse ou partie de carcasse visée par l'ordre;
- b) condamner la carcasse ou partie de carcasse visée par l'ordre et éliminer les restes de l'animal ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination des restes.

(11) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (10) c).

Condamnation à l'initiative de l'exploitant

82. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut condamner de sa propre initiative la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine à l'établissement si un inspecteur ne lui ordonne pas de la détenir dans le cadre de la présente partie et qu'il ne la détient ou ne la saisit pas en vertu de la Loi.

(2) L'exploitant qui condamne une carcasse ou partie de carcasse en vertu du paragraphe (1) élimine celle-ci conformément à l'article 91.

(3) L'exploitant d'un abattoir peut condamner de sa propre initiative :

- a) la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qu'un inspecteur lui ordonne de détenir dans le cadre de la présente partie, mais seulement si un vétérinaire régional a préalablement donné son autorisation en vertu du paragraphe (4);
- b) la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qu'un inspecteur détient ou saisit en vertu de la Loi, mais seulement si un directeur a préalablement donné son autorisation.

(4) Un vétérinaire régional peut uniquement donner son autorisation au titre de l'alinéa (3) a) s'il estime qu'il n'est plus nécessaire que l'exploitant détienne la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation afin d'établir si elle est contaminée.

(5)

(6) Un directeur ou un vétérinaire régional peut assortir son autorisation de conditions qui se rapportent à la condamnation de la carcasse ou partie de carcasse ou à l'élimination des restes de l'animal. L'exploitant doit se conformer à ces conditions.

(7) L'exploitant qui condamne une carcasse ou partie de carcasse conformément à une autorisation donnée en vertu du paragraphe (3) élimine celle-ci en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91 et aux conditions applicables de l'autorisation.

Refroidissement et réfrigération

83. (1) Sous réserve des paragraphes (8) et (10), l'exploitant d'un abattoir veille à ce que toute carcasse ou partie de carcasse dont l'utilisation comme aliment est autorisée dans le cadre de la présente partie soit refroidie conformément aux paragraphes (2) à (3.1) et réfrigérée ou congelée conformément au paragraphe (4) immédiatement après que l'approbation est donnée.

(2) Le refroidissement doit être continu.

(3) Le refroidissement doit faire en sorte que :

- a) la température à la surface de la carcasse ou partie de carcasse d'un mammifère ou d'un ratite atteigne 7 °C ou moins dans les 24 heures suivant le moment où est donnée l'approbation;
- b) la température interne de la partie la plus chaude de la carcasse ou partie de carcasse atteigne 4 °C ou moins dès que possible après que la température de refroidissement visée à l'alinéa a) est atteinte.

(3.1) Si une ou plusieurs carcasses ou parties de carcasse sont placées dans une salle afin d'être refroidies en application du paragraphe (1), l'exploitant de l'abattoir veille à ce que la température dans la salle :

- a) n'atteigne pas plus de 10 °C du fait que les carcasses ou parties de carcasse sont placées dans la salle;
- b) revienne à 4 °C ou moins dès que possible après que les carcasses ou parties de carcasse sont placées dans la salle.

(4) Une fois qu'une carcasse ou partie de carcasse a été refroidie à un abattoir conformément aux paragraphes (1), (2) et (3), l'exploitant de l'abattoir veille à ce que la carcasse ou partie de carcasse ou tout produit de viande qui en provient soit, tant qu'il se trouve à l'abattoir :

- a) ou bien réfrigéré à une température interne de 4 °C ou moins;
- b) ou bien congelé dans une salle maintenue à une température de -18 °C ou moins.

(5) Une fois qu'une carcasse ou partie de carcasse est expédiée d'un abattoir à un établissement de transformation des viandes sans abattoir conformément à la partie XIII, l'exploitant de l'établissement qui reçoit la carcasse ou partie de carcasse veille à ce que la carcasse ou partie de carcasse ou tout produit de viande qui en provient soit, tant qu'il se trouve à l'établissement :

- a) ou bien réfrigéré à une température interne de 4 °C ou moins;
- b) ou bien congelé dans une salle maintenue à une température de -18 °C ou moins.

(6) Afin de satisfaire à l'obligation générale visée aux paragraphes (4) et (5), l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille :

- a) à ce que, avant le dépeçage d'une carcasse ou partie de carcasse à l'établissement, la température interne de la partie la plus chaude de la carcasse soit de 4 °C ou moins;
- b) à ce que la viande ou les sous-produits de viande provenant du dépeçage d'une carcasse ou partie de carcasse soient gardés à une température de 4 °C ou moins.

(7) Les paragraphes (4), (5) et (6) ne s'appliquent pas :

- a) aux produits de viande pendant leur transformation si celle-ci consiste en la cuisson, en le traitement thermique ou en toute autre méthode de transformation nécessitant l'application de chaleur aux produits;
- b) aux produits de viande de longue conservation.

(8) Si l'exploitant d'un abattoir n'est pas en mesure de se conformer au paragraphe (1), (2), (3), (3.1), (4) ou (6) en raison d'une situation d'urgence, un inspecteur peut ordonner par écrit que l'un ou l'autre de ces paragraphes ne s'applique pas à une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande à l'abattoir pendant la période et aux conditions qu'il précise.

(9) Si l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir n'est pas en mesure de se conformer au paragraphe (5) ou (6) en raison d'une situation d'urgence, un inspecteur peut ordonner par écrit que l'un ou l'autre de ces paragraphes ne s'applique pas à un produit de viande à l'établissement pendant la période et aux conditions qu'il précise.

(10) Un inspecteur peut ordonner par écrit que l'un ou l'autre des paragraphes (1), (2), (3), (3.1), (4), (5) et (6) ne s'applique pas à une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande provenant d'un animal pour alimentation humaine à un abattoir si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu conformément à la présente partie et selon des pratiques et des rites religieux;
- b) l'exploitant de l'abattoir doit vendre ou distribuer la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande directement à leurs consommateurs.

ENTRÉE DE CARCASSES DANS UN ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Entrée de carcasses dans un établissement de transformation des viandes

84. (1) Sous réserve des paragraphes (2), (3) et (4), nul ne doit faire entrer une carcasse ou partie de carcasse dans un établissement de transformation des viandes, sauf si elle provient d'un animal pour alimentation humaine et que, selon le cas :

- a) elle a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment conformément à la présente partie;
- b) elle a été inspectée dans un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment conformément à cette loi et à ses règlements;
- c) elle a été importée au Canada conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et à ses règlements;
- d) l'animal est mort pendant son transport à l'établissement et l'exploitant de celui-ci est tenu par l'article 65 de condamner et d'éliminer la carcasse.

(1.1) La définition qui suit s'applique au paragraphe (1).

«carcasse» Carcasse de tout animal, y compris la celle d'un animal pour alimentation humaine, celle d'un animal abattu à la ferme et celle de gibier tué à la chasse.

(2) L'exploitant d'un abattoir peut recevoir à l'abattoir la carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir conformément à la partie VIII.1 si elle est accompagnée d'un certificat rempli conformément au paragraphe 84.7 (1), y compris la déclaration signée visée à la disposition 6 de ce paragraphe.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut recevoir une carcasse de gibier tué à la chasse conformément à la partie VIII.2.

(4) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut recevoir une carcasse ou partie de carcasse d'un animal abattu à la ferme dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) la carcasse ou partie de carcasse est marquée d'une estampille d'examen conformément à l'article 84.31 et est accompagnée d'un certificat conforme au paragraphe 84.32 (1), et l'exploitant la reçoit conformément à la partie VIII.3;
- b) l'exploitant condamne et élimine la carcasse ou partie de carcasse conformément à l'article 91.

PARTIE VIII.1

ABATTAGE D'URGENCE HORS ABATTOIR D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

Autorisation provisoire d'abattage hors abattoir

84.1 (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), un vétérinaire régional peut autoriser provisoirement l'abattage hors abattoir d'un animal pour alimentation humaine s'il n'a aucun motif de croire que l'animal est impropre à l'abattage et qu'il estime que l'abattage hors abattoir est nécessaire parce que l'animal, selon le cas :

- a) s'est échappé du lieu où il était gardé;
- b) ne peut pas être transporté à un abattoir sans mettre en danger sa sécurité ou celle de quiconque;
- c) est blessé et ne peut pas être transporté à un abattoir sans lui causer des souffrances inutiles.

(2) Un vétérinaire régional ne doit autoriser provisoirement l'abattage hors abattoir d'un animal pour alimentation humaine que si :

- a) un inspecteur est disponible pour effectuer une inspection ante mortem de l'animal au lieu d'abattage envisagé;
- b) un inspecteur est disponible pour effectuer une inspection post mortem de la carcasse de l'animal à l'abattoir et dans le délai précisés par le vétérinaire régional.

(3) Dans le cas d'un animal blessé qui ne peut pas être transporté à un abattoir sans lui causer des souffrances inutiles, les inspections visées aux alinéas (2) a) et b) doivent être effectuées par un vétérinaire inspecteur et le vétérinaire régional ne doit pas autoriser provisoirement l'abattage de l'animal à moins qu'un vétérinaire inspecteur soit disponible.

(4) Un vétérinaire régional peut assortir une autorisation provisoire de conditions qu'il juge appropriées, notamment des conditions ayant trait à ce qui suit :

- a) les date, heure, lieu et mode d'abattage;
- b) l'abattoir auquel la carcasse de l'animal doit être livrée pour une inspection post mortem;
- c) sous réserve de l'article 84.8, le mode de transport de la carcasse à l'abattoir;
- d) l'identification de l'animal et de sa carcasse au lieu d'abattage, pendant le transport et à l'abattoir;
- e) l'inspection post mortem et l'analyse de la carcasse;
- f) la période qui peut s'écouler entre la fin de la saignée de l'animal après son abattage hors abattoir et l'inspection post mortem de sa carcasse à un abattoir.

Inspection ante mortem

84.2 Le propriétaire ou le gardien d'un animal pour alimentation humaine dont l'abattage hors abattoir a été autorisé provisoirement en vertu de l'article 84.1 veille à ce que l'animal soit présenté pour une inspection ante mortem avant d'être abattu :

- a) à un vétérinaire inspecteur, dans le cas d'un animal dont l'abattage a été autorisé provisoirement parce qu'il est blessé et ne peut pas être transporté à un abattoir sans lui causer des souffrances inutiles;
- b) à un inspecteur, dans le cas d'un autre animal.

Réponse de l'inspecteur

84.3 (1) Un inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur qui effectue une inspection ante mortem hors abattoir d'un animal pour alimentation humaine doit autoriser l'abattage de l'animal, sauf si le paragraphe (2) s'applique.

(2) L'inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur qui, au cours de l'inspection ante mortem hors abattoir d'un animal pour alimentation humaine, soupçonne que l'animal n'est pas en santé ou présente une déviation par rapport au

comportement normal ou à l'apparence normale ou a quelque motif que ce soit de croire que l'animal est contaminé ou impropre à l'abattage de quelque autre façon :

- a) ordonne au propriétaire ou au gardien de l'animal de le détenir;
- b) renvoie l'animal à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection ante mortem.

(3) Lorsqu'il donne un ordre en application de l'alinéa (2) a), l'inspecteur peut :

- a) exiger que le propriétaire ou le gardien isole l'animal des autres animaux;
- b) exiger que le propriétaire ou le gardien détienne l'animal à un endroit déterminé.

(4) Si un inspecteur donne un ordre visé à l'alinéa (2) a), le propriétaire ou le gardien veille à ce que l'animal soit marqué ou désigné comme étant détenu d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur.

(5) Un vétérinaire régional peut enjoindre à un inspecteur de ne pas prendre les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) si l'animal présente par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale des déviations qui, à son avis, ne sont pas susceptibles de le rendre impropre à la consommation.

(6) Le vétérinaire régional qui donne une directive en vertu du paragraphe (5) doit autoriser l'abattage de l'animal.

(7) Le vétérinaire régional peut assortir l'autorisation de conditions, notamment exiger que l'animal soit isolé des autres animaux avant l'abattage et subisse une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire inspecteur, si ces conditions sont propres à assurer la salubrité de l'animal comme aliment.

Réponse du vétérinaire inspecteur

84.4 (1) Le présent article s'applique à l'égard du vétérinaire inspecteur qui effectue une inspection ante mortem :

- a) d'un animal pour alimentation humaine dont l'abattage hors abattoir a été autorisé provisoirement en vertu de l'article 84.1 parce qu'il est blessé et ne peut pas être transporté à un abattoir sans lui causer des souffrances inutiles;
- b) d'un animal pour alimentation humaine qui lui a été renvoyé pour une autre inspection ante mortem en application de l'alinéa 84.3 (2) b).

(2) Un vétérinaire inspecteur qui effectue une inspection ante mortem hors abattoir d'un animal pour alimentation humaine doit autoriser l'abattage de l'animal, sauf si le paragraphe (3) ou (4) s'applique.

(3) Si un vétérinaire inspecteur effectue une inspection ante mortem hors abattoir d'un animal pour alimentation humaine au titre du paragraphe (1) et qu'il lui semble que l'animal n'est pas en santé ou présente une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale ou s'il a quelque motif que ce soit de croire que l'animal peut être contaminé ou impropre à l'abattage de quelque autre façon, le vétérinaire inspecteur peut ordonner au propriétaire ou au gardien de détenir l'animal et de l'isoler des autres animaux pour le mettre au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation aux conditions qu'il précise dans son ordre.

(4) Le vétérinaire inspecteur qui établit, à la suite d'une inspection ante mortem, qu'un animal pour alimentation humaine est contaminé ou est impropre à l'abattage de quelque autre façon :

- a) soit ordonne au propriétaire ou au gardien de l'animal de condamner celui-ci et de l'euthanasier sans cruauté à ses propres frais, sous réserve des conditions qu'il impose si elles se rapportent à l'euthanasie;
- b) soit ordonne au propriétaire ou au gardien de l'animal de détenir celui-ci et de l'isoler des autres animaux pour le mettre au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;
- c) soit autorise l'abattage de l'animal, sous réserve des conditions qu'il impose, notamment des conditions exigeant que l'animal soit isolé des autres animaux avant l'abattage et subisse une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire inspecteur, si les conditions sont propres à assurer la salubrité de l'animal comme aliment.

(5) Si le vétérinaire inspecteur donne un ordre visé au paragraphe (3) ou à l'alinéa (4) b), le propriétaire ou le gardien veille à ce que l'animal soit marqué ou désigné comme étant détenu d'une manière jugée acceptable par le vétérinaire inspecteur.

(6) À tout moment après avoir donné un ordre en vertu du paragraphe (3) ou de l'alinéa (4) b), le vétérinaire inspecteur peut prendre l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- a) s'il estime que l'animal est contaminé ou impropre à l'abattage de quelque autre façon, ordonner au propriétaire ou au gardien de l'animal de condamner celui-ci et de l'euthanasier sans cruauté à ses propres frais, sous réserve des conditions qu'il impose si elles se rapportent à l'euthanasie;
- b) ordonner au propriétaire ou au gardien de l'animal de détenir celui-ci et de l'isoler des autres animaux pour le mettre au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;

- c) autoriser l'abattage de l'animal, sous réserve des conditions qu'il impose, notamment des conditions exigeant que l'animal subisse une inspection post mortem effectuée par un vétérinaire inspecteur, si les conditions sont propres à assurer la salubrité de l'animal comme aliment.

(7) Si un vétérinaire inspecteur donne un ordre en vertu de l'alinéa (4) a) ou (6) a), le propriétaire ou le gardien de l'animal fait euthanasier celui-ci d'une manière et à un endroit jugés acceptables par le vétérinaire inspecteur et :

- a) si l'animal est euthanasié dans une ferme au sens du Règlement de l'Ontario 106/09 (Élimination des cadavres d'animaux d'élevage) pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, l'exploitant de la ferme élimine les restes de l'animal comme s'il s'agissait d'un cadavre d'animal d'élevage au sens de ce règlement;
- b) si l'animal est euthanasié à un autre endroit, son propriétaire ou son gardien élimine ses restes conformément aux exigences imposées à un gardien qui élimine des animaux morts en application du Règlement de l'Ontario 105/09 (Élimination des animaux morts) pris en vertu de la Loi.

(8) Si le propriétaire ou le gardien de l'animal ne se conforme pas à un ordre donné en vertu de l'alinéa (4) a) ou (6) a), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir l'animal visé par l'ordre;
- b) condamner et euthanasier l'animal et éliminer ses restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner au propriétaire ou au gardien de payer les coûts de la condamnation, de l'euthanasie et de l'élimination des restes.

Identification des animaux et des carcasses d'animaux pour alimentation humaine

84.5 (1) L'inspecteur à qui est présenté pour une inspection ante mortem un animal pour alimentation humaine dont l'abattage hors abattoir a été autorisé provisoirement peut, par ordre, exiger que le propriétaire ou le gardien de l'animal identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(2) L'inspecteur qui ordonne au propriétaire ou au gardien d'un animal pour alimentation humaine de détenir l'animal en vertu de l'alinéa 84.3 (2) a), du paragraphe 84.4 (3) ou de l'alinéa 84.4 (4) b) ou (6) b) peut exiger, par ordre, qu'il identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(3) Un inspecteur peut, dans l'ordre qu'il donne en vertu du paragraphe (1) ou (2), préciser que l'identification exigée continue de s'appliquer après que l'animal est abattu ainsi qu'à l'égard de la carcasse ou partie de carcasse provenant de l'animal.

(4) Un inspecteur peut ordonner à l'exploitant d'un abattoir auquel est livrée la carcasse d'un animal abattu hors abattoir :

- a) soit de maintenir pendant la période qu'il précise une identification à l'égard de la carcasse que le propriétaire ou le gardien était tenu d'établir en application du présent article;
- b) soit d'identifier la carcasse au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'inspecteur et de maintenir l'identification pendant la période que précise celui-ci.

Abattage hors abattoir

84.6 (1) Nul ne doit abattre un animal pour alimentation humaine hors abattoir, sauf si les conditions suivantes sont réunies :

- a) un vétérinaire régional a autorisé provisoirement l'abattage en vertu de l'article 84.1;
- b) l'animal a subi une inspection ante mortem;
- c) un inspecteur a autorisé l'abattage de l'animal;
- d) l'animal est abattu promptement après que son abattage a été autorisé et conformément à toute condition :
 - (i) précisée par le vétérinaire régional qui a autorisé provisoirement l'abattage,
 - (ii) précisée par un inspecteur qui a autorisé l'abattage.

(2) Nul ne doit abattre un animal pour alimentation humaine hors abattoir :

- a) dans des conditions non hygiéniques;
- b) de manière à lui causer des souffrances inutiles.

(3) Nul ne doit utiliser du matériel ou un instrument pour immobiliser, abattre ou rendre inconscient un animal pour alimentation humaine hors abattoir à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) l'utilisateur est compétent et physiquement capable de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal;

b) l'état du matériel ou de l'instrument et les circonstances d'utilisation de ceux-ci n'exposeront pas l'animal à des souffrances inutiles.

(4) Tout animal pour alimentation humaine qui est abattu hors abattoir doit être saigné immédiatement après son abattage.

(5) Le propriétaire ou le gardien d'un animal pour alimentation humaine devant être abattu hors abattoir veille à ce que l'animal soit abattu conformément aux paragraphes (1), (2) et (3) et saigné conformément au paragraphe (4).

Certificat

84.7 (1) Une fois achevés l'abattage et la saignée hors abattoir, l'inspecteur qui a effectué l'inspection ante mortem de l'animal pour alimentation humaine remplit un certificat qui contient les renseignements suivants :

1. Le nom de l'inspecteur.
2. Le nom du vétérinaire régional qui a autorisé provisoirement l'abattage de l'animal hors abattoir et les date et heure auxquelles l'autorisation provisoire a été donnée.
3. Toute constatation de l'inspection ante mortem que l'inspecteur juge pertinente.
4. Toute condition imposée à l'abattage par quiconque était autorisé à le faire.
5. Toute marque ou tout dispositif d'identification sur la carcasse.
6. Le cas échéant, une déclaration signée portant que, de l'avis de l'inspecteur, l'abattage a été effectué pour l'essentiel conformément à l'article 84.6 et à toute condition imposée à l'abattage par quiconque était autorisé à le faire.
7. Les date et heure d'achèvement de la saignée de la carcasse après l'abattage de l'animal.

(2) Si un certificat n'est pas rempli conformément au paragraphe (1), y compris la déclaration signée visée à la disposition 6 du paragraphe (1), la carcasse ne peut pas être transportée ou reçue à un abattoir en vertu du paragraphe 84 (2).

(3) Si un certificat n'est pas rempli conformément au paragraphe (1), y compris la déclaration signée visée à la disposition 6 du paragraphe (1), les règles suivantes s'appliquent :

1. Si l'animal a été abattu dans une ferme au sens du Règlement de l'Ontario 106/09 (Élimination des cadavres d'animaux d'élevage) pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, l'exploitant de la ferme élimine les restes de l'animal comme s'il s'agissait d'un cadavre d'animal d'élevage au sens de ce règlement.
2. Si l'animal a été abattu à un autre endroit qu'une ferme, son propriétaire ou son gardien élimine ses restes conformément aux exigences imposées à un gardien qui élimine des animaux morts en application du Règlement de l'Ontario 105/09 (Élimination des animaux morts) pris en vertu de la Loi.

(4) Si le propriétaire ou le gardien de l'animal ne se conforme pas au paragraphe (3), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir les restes;
- b) éliminer les restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner au propriétaire ou au gardien de payer les coûts de l'élimination des restes.

(5) Les paragraphes (3) et (4) ne s'appliquent pas à un éleveur à l'égard de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui remplit les conditions visées aux alinéas 84.36 (2) a) à c).

Mesures post-abattage

84.8 (1) Le propriétaire ou le gardien d'un animal pour alimentation humaine qui a été abattu hors abattoir veille :

- a) à ce que la carcasse soit promptement livrée, après la saignée, à l'abattoir précisé par le vétérinaire régional dans l'autorisation provisoire;
- b) à ce que la carcasse soit transportée à l'abattoir conformément au paragraphe (2);
- c) à ce que la carcasse soit accompagnée, lors de sa livraison à l'abattoir, d'un certificat rempli conformément au paragraphe 84.7 (1).

(2) La carcasse est transportée à l'abattoir dans un conteneur étanche dans lequel elle est solidement fixée, elle est protégée contre la contamination et elle n'est pas exposée à la vue du public.

(3) Malgré les paragraphes 84.7 (3) à (5), si la carcasse d'un animal pour alimentation humaine visée au paragraphe (1) est livrée à un abattoir sans être accompagnée d'un certificat rempli conformément à l'article 84.7, l'exploitant de l'abattoir veille à ce qu'elle soit condamnée et éliminée conformément à l'article 91.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (3), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse;
- b) condamner et éliminer la carcasse ou prendre des dispositions en ce sens;

- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination des restes.

Habillage

84.9 (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que la carcasse de tout animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir qui est reçue à l'abattoir soit habillée promptement après sa réception de façon à empêcher son altération et d'une manière qui permet d'effectuer une inspection post mortem efficace.

(2) Il est entendu que :

- a) les paragraphes 76 (2), (3) et (4) s'appliquent à l'égard de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir qui est reçue à l'abattoir;
- b) l'article 77 ne s'applique pas à l'égard de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir qui est reçue à l'abattoir.

Inspection post mortem

84.10 (1) L'exploitant d'un abattoir veille :

- a) à ce que toute carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir et toute partie d'une telle carcasse qui est destinée à la consommation humaine qui est reçue à l'abattoir soit présentée, pour une inspection post mortem, à un inspecteur ou, si le paragraphe (2) s'applique, à un vétérinaire inspecteur;
- b) à ce que l'inspecteur compétent inspecte chaque carcasse et partie de carcasse.

(2) L'inspecteur qui effectue l'inspection post mortem doit être un vétérinaire inspecteur si, selon le cas :

- a) l'abattage de l'animal a été autorisé provisoirement parce que l'animal était blessé et ne pouvait pas être transporté à un abattoir sans lui causer des souffrances inutiles;
- b) quiconque étant autorisé à le faire a imposé comme condition de l'abattage que l'inspection post mortem soit effectuée par un vétérinaire inspecteur.

(3) L'exploitant d'un abattoir veille à ce qu'une copie du certificat visé à l'article 84.7 soit présentée à l'inspecteur ou au vétérinaire inspecteur qui effectuera l'inspection post mortem de la carcasse concernée au moment où l'inspection est effectuée ou avant ce moment.

Réponse de l'inspecteur

84.11 (1) S'il semble à un inspecteur autre qu'un vétérinaire inspecteur, au cours de l'inspection post mortem d'une carcasse ou partie de carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir, que la carcasse ou partie de carcasse ne présente aucune déviation par rapport à l'apparence normale ni aucun signe d'anormalité et qu'il n'a aucun motif de croire qu'elle est contaminée ou impropre à la consommation humaine de quelque autre façon, l'inspecteur recommande à un vétérinaire régional d'autoriser son utilisation comme aliment.

(2) S'il constate que la carcasse ou partie de carcasse présente une déviation par rapport à l'apparence normale ou des signes d'anormalité ou qu'il a des motifs de croire qu'elle est contaminée ou impropre à la consommation humaine de quelque autre façon, l'inspecteur :

- a) ordonne à l'exploitant de l'abattoir de détenir la carcasse ou partie de carcasse;
- b) renvoie la carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination.

(3) S'il constate que la carcasse ou partie de carcasse ne présente, par rapport à l'apparence normale, que des déviations qui, à son avis, ne sont pas susceptibles de la rendre impropre à la consommation, l'inspecteur peut, au lieu de prendre les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) :

- a) recommander à un vétérinaire régional d'autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise.

(4) S'il ordonne à l'exploitant de détenir une carcasse ou partie de carcasse en vertu de l'alinéa (3) b), l'inspecteur peut à tout moment :

- a) recommander à un vétérinaire régional d'autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;
- c) renvoyer la carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination.

(5) S'il constate qu'une carcasse ou partie de carcasse présente, par rapport à l'apparence normale, des déviations qui, de l'avis d'un vétérinaire régional, sont susceptibles de la rendre impropre à la consommation, l'inspecteur peut, au lieu de prendre les mesures visées aux alinéas (2) a) et b) :

- a) ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise.

(6) S'il ordonne à l'exploitant de détenir une carcasse ou partie de carcasse en vertu de l'alinéa (5) b), l'inspecteur peut à tout moment :

- a) ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;
- c) renvoyer la carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem ou à un vétérinaire régional pour élimination.

(7) Si quiconque étant autorisé à le faire a imposé comme condition d'un abattage d'urgence hors abattoir que l'inspection post mortem de la carcasse soit effectuée par un vétérinaire inspecteur ou si un inspecteur a renvoyé une carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire inspecteur pour une autre inspection post mortem dans le cadre de la présente partie, le vétérinaire inspecteur peut, après l'inspection post mortem :

- a) recommander à un vétérinaire régional d'autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour plus ample inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;
- c) s'il estime que la carcasse ou partie de carcasse est touchée par une maladie, une condition ou une contamination susceptible de la rendre impropre à la consommation, ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91.

Réponse du vétérinaire régional

84.12 (1) Le présent article s'applique si, selon le cas :

- a) un inspecteur recommande à un vétérinaire régional d'autoriser l'utilisation d'une carcasse ou partie de carcasse comme aliment en vertu de l'alinéa 84.11 (3) a), (4) a) ou (7) a);
- b) un inspecteur renvoie une carcasse ou partie de carcasse à un vétérinaire régional pour élimination en vertu de l'alinéa 84.11 (2) b), (4) c) ou (6) c).

(2) Le vétérinaire régional peut, dans les circonstances visées au paragraphe (1) :

- a) autoriser l'utilisation de la carcasse ou partie de carcasse comme aliment;
- b) ordonner à l'exploitant de détenir la carcasse ou partie de carcasse pour inspection, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation, aux conditions qu'il précise;
- c) ordonner à l'exploitant de condamner la carcasse ou partie de la carcasse et d'éliminer les restes de l'animal conformément à l'article 91 si, selon le cas :
 - (i) il estime que la carcasse ou partie de carcasse est touchée par une maladie, une condition ou une contamination susceptible de la rendre impropre à la consommation,
 - (ii) une inspection post mortem de la carcasse n'a pas été effectuée dans le délai précisé par le vétérinaire régional qui a autorisé provisoirement l'abattage de l'animal hors abattoir et il estime que la qualité de la carcasse ou sa salubrité comme aliment a été compromise en conséquence.

Condamnation et élimination

84.13 (1) Si quiconque étant autorisé à le faire donne un ordre de condamnation en vertu de l'alinéa 84.11 (5) a) ou (6) a) ou 84.12 (2) c), il peut assujettir l'ordre de conditions si elles se rapportent à la condamnation.

(2) Si l'exploitant ne se conforme pas à un ordre de condamnation, un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse ou partie de carcasse visée par l'ordre;
- b) condamner la carcasse ou partie de carcasse visée par l'ordre et éliminer les restes de l'animal ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination des restes.

Application d'autres dispositions

84.14 Il est entendu que les articles 82 et 83 s'appliquent à l'égard de la carcasse ou partie de carcasse d'un animal pour alimentation humaine abattu hors abattoir qui est reçue à un abattoir.

PARTIE VIII.2
ABATTAGE D'ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE SUR LE SITE DE L'ÉLEVEUR

DÉFINITIONS**Définitions**

84.15 Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

«impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes» Se dit de l'animal pour alimentation humaine ou de la carcasse ou partie de carcasse d'un tel animal qui :

- a) soit peut être contaminé par une maladie, une substance, une condition ou un danger susceptible de contaminer un établissement de transformation des viandes, ses installations, son équipement ou ses ustensiles ou encore les animaux pour alimentation humaine, les carcasses, les parties de carcasse ou les produits de viande s'y trouvant;
- b) soit peut être touché par une substance, une maladie ou une condition susceptible d'avoir des effets nuisibles sur un établissement de transformation des viandes, ses installations, son équipement ou ses ustensiles ou encore sur les animaux pour alimentation humaine, les carcasses, les parties de carcasse ou les produits de viande s'y trouvant. («unfit to enter a meat plant»)

«maladie déclarable» S'entend au sens de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada). («reportable disease»)

EXAMEN ANTE MORTEM**Examen ante mortem**

84.16 (1) Le présent article s'applique à tout animal pour alimentation humaine qui est un bovin de moins de 30 mois ou un porc et qui est élevé sur le site de l'éleveur à qui il appartient, si l'éleveur :

- a) abat ou fait abattre l'animal sur le site;
- b) envoie à un établissement de transformation des viandes, à l'une quelconque des fins visées au paragraphe (2), la carcasse ou une partie de la carcasse dont les produits issus de sa transformation lui seront retournés pour sa propre consommation ou celle de sa famille immédiate sur son site.

(2) Les fins mentionnées à l'alinéa (1) b) sont les suivantes :

- a) le dépouillement, le dépeçage, l'enveloppement et la congélation de la carcasse ou partie de carcasse qui a été envoyée à l'établissement de transformation des viandes;
- b) le hachage de la viande provenant de la carcasse ou partie de carcasse qui a été envoyée à l'établissement de transformation des viandes;
- c) la transformation du jambon, du bacon ou de la saucisse provenant de la carcasse ou partie de carcasse qui a été envoyée à l'établissement de transformation des viandes, s'il s'agit d'une carcasse de porc.

(3) Avant qu'un animal pour alimentation humaine visé au paragraphe (1) soit abattu sur le site où il a été élevé, l'éleveur :

- a) s'il n'est pas un examinateur, veille à ce que l'animal soit présenté à un examinateur pour un examen ante mortem à un endroit du site jugé acceptable par l'examineur;
- b) s'il est un examinateur :
 - (i) soit effectue un examen ante mortem de l'animal à un endroit du site qui permet d'effectuer un examen ante mortem efficace,
 - (ii) soit présente l'animal à un autre examinateur pour un examen ante mortem à un endroit du site jugé acceptable par l'autre examinateur.

(4) L'examineur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine en application du paragraphe (3) doit autoriser un examen post mortem de l'animal, sauf si l'article 84.17 ou 84.18 s'applique à celui-ci.

Renvoi à un vétérinaire régional

84.17 (1) L'examineur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine renvoie l'animal à un vétérinaire régional si, selon le cas :

- a) il lui semble que l'animal présente des signes qu'il n'est pas en santé ou présente une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale ou une autre condition qui le mène :

- (i) soit à soupçonner que l'animal peut être atteint d'une maladie déclarable,
 - (ii) soit à croire que l'animal est probablement contaminé de façon importante,
 - (iii) soit à croire que l'animal est probablement touché par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'il pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal;
- b) il a quelque autre motif :
- (i) soit de soupçonner que l'animal peut être atteint d'une maladie déclarable,
 - (ii) soit de croire que l'animal est probablement contaminé de façon importante,
 - (iii) soit de croire que l'animal est probablement touché par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'il pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.
- (2) Si un examinateur renvoie un animal à un vétérinaire régional en application du paragraphe (1) et qu'il n'en est pas l'éleveur, ce dernier prend les mesures suivantes :
- a) il détient l'animal à un endroit du site où l'animal est élevé que précise l'examineur;
 - b) si l'examineur l'exige, il isole l'animal des autres animaux;
 - c) il identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'examineur et maintient l'identification pendant la période que précise celui-ci.
- (3) Si un examinateur renvoie un animal à un vétérinaire régional en application du paragraphe (1) et qu'il en est l'éleveur, il prend les mesures suivantes :
- a) il détient l'animal à un endroit du site où l'animal est élevé;
 - b) si le vétérinaire régional l'exige, il détient l'animal à un endroit du site que précise celui-ci et l'isole des autres animaux;
 - c) il identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par le vétérinaire régional et maintient l'identification pendant la période que précise celui-ci.
- (4) Le vétérinaire régional peut faire ce qui suit :
1. Renvoyer l'animal à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen ante mortem.
 2. Ordonner à l'éleveur de l'animal de ne plus le détenir conformément au paragraphe (2) ou (3), mais de le détenir à un endroit du site où il est élevé qu'il précise et de l'isoler des autres animaux aux conditions qu'impose ce dernier, s'il estime que cela est nécessaire pour mettre l'animal au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation.
 3. Sous réserve du paragraphe (5), ordonner que l'animal ne soit plus détenu.
 4. Sous réserve du paragraphe (5), autoriser un examen post mortem de l'animal et assortir l'autorisation des conditions qu'il juge appropriées, notamment exiger que l'animal subisse un examen post mortem effectué par un vétérinaire inspecteur.
- (5) Un vétérinaire régional ne doit pas prendre la mesure visée à la disposition 4 du paragraphe (4) si, selon le cas :
- a) il soupçonne que l'animal est atteint d'une maladie déclarable;
 - b) il est d'avis que l'animal est probablement contaminé de façon importante;
 - c) il est d'avis que l'animal est probablement touché par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'il pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.
- (6) À tout moment après avoir ordonné la détention d'un animal au titre de la disposition 2 du paragraphe (4), le vétérinaire régional peut donner un ordre en vertu de ce paragraphe.
- (7) S'il soupçonne qu'un animal qui lui a été renvoyé en application du paragraphe (1) est atteint d'une maladie déclarable, le vétérinaire régional en avise un vétérinaire inspecteur désigné en application de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).

Examen post mortem refusé dans d'autres cas

84.18 (1) L'examineur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine refuse d'autoriser un examen post mortem de l'animal s'il s'agit d'un bovin et qu'il estime qu'il a 30 mois ou plus.

(2) L'examineur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine peut refuser d'autoriser un examen post mortem de l'animal si le paragraphe 84.17 (1) n'exige pas qu'il le renvoie à un vétérinaire régional et qu'il est d'avis que l'animal est impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes après son abattage.

(3) L'éleveur qui n'est pas d'accord avec la décision d'un examinateur de refuser d'autoriser un examen post mortem d'un animal en vertu du paragraphe (2) peut demander qu'un vétérinaire régional renvoie l'animal à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen ante mortem.

(4) Le vétérinaire régional qui reçoit une demande d'un éleveur au titre du paragraphe (3) peut :

- a) renvoyer l'animal à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen ante mortem;
- b) fixer les conditions de l'examen ante mortem par un vétérinaire inspecteur.

Réponse du vétérinaire inspecteur

84.19 (1) Si un vétérinaire régional renvoie un animal pour alimentation humaine à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen ante mortem en vertu de la disposition 1 du paragraphe 84.17 (4) ou du paragraphe 84.18 (4), le vétérinaire inspecteur doit autoriser un examen post mortem de l'animal, sauf s'il prend une mesure visée au paragraphe (4), (5), (7), (9) ou (10).

(2) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine en application du présent article et qui soupçonne que l'animal est atteint d'une maladie déclarable en avise un vétérinaire inspecteur désigné en application de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).

(3) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine en application du présent article prend une mesure visée au paragraphe (4) si, selon le cas :

- a) il soupçonne que l'animal est atteint d'une maladie déclarable;
- b) il est d'avis que l'animal est probablement contaminé de façon importante;
- c) il est d'avis que l'animal est probablement touché par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'il pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.

(4) La mesure qu'un vétérinaire inspecteur est tenu de prendre en application du paragraphe (3) consiste en l'une ou l'autre des mesures suivantes :

- 1. Ordonner à l'éleveur de l'animal de le condamner et de l'euthanasier sans cruauté à ses propres frais, sous réserve des conditions qu'il impose si elles se rapportent à l'euthanasie.
- 2. Ordonner à l'éleveur de l'animal de ne plus le détenir conformément au paragraphe 84.17 (2) ou (3), mais de le détenir à un endroit du site où il est élevé qu'il précise et de l'isoler des autres animaux aux conditions qu'il impose, s'il estime que cela est nécessaire pour mettre l'animal au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation.

(5) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine en application du présent article et qui estime qu'il est nécessaire d'euthanasier l'animal pour l'empêcher de souffrir inutilement ou parce qu'il est sur le point de mourir peut ordonner à l'éleveur de l'animal de le condamner et de l'euthanasier sans cruauté à ses propres frais et peut assortir l'ordre de conditions qui se rapportent à la forme d'euthanasie ou d'élimination de l'animal.

(6) Le vétérinaire inspecteur qui donne un ordre en vertu du paragraphe (5) ne doit prendre aucune des mesures visées au paragraphe (7).

(7) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine en application du présent article et qui établit que l'animal est impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes après son abattage peut prendre les mesures suivantes :

- 1. Refuser d'autoriser un examen post mortem de l'animal.
- 2. Ordonner à l'éleveur de l'animal de ne plus le détenir conformément au paragraphe 84.17 (2) ou (3), mais de le détenir à un endroit du site où il est élevé qu'il précise et de l'isoler des autres animaux aux conditions qu'il impose, s'il estime que cela est nécessaire pour mettre l'animal au repos ou le soigner ou pour plus ample observation, prélèvement d'échantillons, analyse ou autre évaluation.
- 3. Sous réserve du paragraphe (8), ordonner que l'animal ne soit plus détenu.
- 4. Sous réserve du paragraphe (8), autoriser un examen post mortem de l'animal et assortir l'autorisation de conditions qu'il juge appropriées, notamment exiger que l'animal subisse un examen post mortem effectué par un vétérinaire inspecteur.

(8) Un vétérinaire inspecteur ne doit pas prendre la mesure visée à la disposition 4 du paragraphe (7) si, selon le cas :

- a) il soupçonne qu'un animal est atteint d'une maladie déclarable;
- b) il est d'avis qu'un animal est probablement contaminé de façon importante;
- c) il est d'avis qu'un animal est probablement touché par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'il pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.

(9) Le vétérinaire inspecteur qui, en application du présent article, effectue un examen ante mortem d'un animal pour alimentation humaine qui est un bovin et qui estime que l'animal a 30 mois ou plus refuse d'autoriser un examen post mortem de l'animal.

(10) À tout moment après avoir ordonné la détention d'un animal au titre de la disposition 2 du paragraphe (4) ou de la disposition 2 du paragraphe (7), le vétérinaire inspecteur :

- a) doit prendre toutes les mesures que le présent article exige qu'il prenne;
- b) doit s'abstenir de prendre des mesures que le présent article lui interdit de prendre;
- c) peut prendre toute mesure que le présent article l'autorise à prendre.

Ordre d'euthanasie

84.20 (1) Si un vétérinaire inspecteur ordonne l'euthanasie d'un animal au titre de la disposition 1 du paragraphe 84.19 (4) ou en vertu du paragraphe 84.19 (5), l'éleveur fait euthanasier l'animal d'une manière et à un endroit jugés acceptables par le vétérinaire inspecteur, et si une méthode d'élimination des restes de l'animal est précisée dans l'ordre, il élimine les restes conformément à celui-ci.

(1.1) Si l'ordre d'euthanasie du vétérinaire inspecteur mentionné au paragraphe (1) ne précise aucune méthode d'élimination, l'éleveur élimine le cadavre de l'animal conformément aux exigences du Règlement de l'Ontario 106/09 (Élimination des cadavres d'animaux d'élevage) pris en vertu de la *Loi de 2002 sur la gestion des éléments nutritifs*, comme s'il était l'exploitant d'une ferme et que le cadavre d'animal était un cadavre d'animal d'élevage.

(2) Si l'éleveur ne se conforme pas à un ordre donné au titre de la disposition 1 du paragraphe 84.19 (4) ou du paragraphe 84.19 (5), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir l'animal visé par l'ordre;
- b) condamner et euthanasier l'animal et éliminer ses restes ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'éleveur de payer les coûts de la condamnation, de l'euthanasie et de l'élimination des restes.

Identification d'un animal pour alimentation humaine en détention

84.21 (1) L'examineur ou le vétérinaire inspecteur qui reçoit un animal pour alimentation humaine pour un examen ante mortem peut exiger que l'éleveur identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'examineur ou le vétérinaire inspecteur, selon le cas, et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(2) Le vétérinaire inspecteur qui ordonne à l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine de détenir l'animal au titre de la disposition 2 du paragraphe 84.19 (4) ou de la disposition 2 du paragraphe 84.19 (7) peut exiger qu'il identifie l'animal au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par le vétérinaire inspecteur et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(3) Un examineur ou un vétérinaire inspecteur peut préciser que l'identification exigée par le présent article continue de s'appliquer après que l'animal est abattu ainsi qu'à l'égard de la carcasse ou partie de carcasse provenant de l'animal.

(4) L'éleveur doit respecter les exigences imposées par un examineur ou un vétérinaire inspecteur en vertu du présent article.

EXAMEN POST MORTEM

Abattage avant l'examen post mortem

84.22 (1) Le présent article s'applique à tout animal pour alimentation humaine et à sa carcasse si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal est un bovin ou un porc dont un examen post mortem a été autorisé conformément à la présente partie;
- b) l'éleveur de l'animal présente la carcasse à un examineur pour un examen post mortem, s'il n'est pas lui-même un examineur;
- c) l'éleveur de l'animal effectue un examen post mortem de la carcasse ou présente celle-ci à un autre examineur pour un tel examen, s'il est lui-même un examineur.

(2) Seul l'éleveur ou un examineur peut abattre ou saigner un animal pour alimentation humaine.

(3) L'éleveur ne doit pas abattre ou saigner un animal pour alimentation humaine si ce n'est en présence d'un examineur, sauf s'il est lui-même un examineur.

(4) L'éleveur ou l'examineur qui abat un animal pour alimentation humaine procède à l'abattage à un endroit du site de l'éleveur où l'animal a été élevé que l'examineur juge acceptable.

(5) L'éleveur ou l'examineur ne doit pas abattre un animal pour alimentation humaine :

- a) dans des conditions non hygiéniques;
- b) de manière à lui causer des souffrances inutiles.

(6) L'éleveur ou l'examineur qui abat un animal pour alimentation humaine veille à ce que l'animal soit étourdi et rendu inconscient selon une des méthodes précisées au paragraphe (7) et d'une manière qui l'empêche de reprendre connaissance avant de mourir.

(7) Pour l'application du paragraphe (6), il faut utiliser une des méthodes suivantes pour étourdir un animal pour alimentation humaine et le rendre inconscient :

- 1. Par un coup sur la tête asséné au moyen d'un dispositif mécanique pénétrant, de façon qu'il perde conscience immédiatement.
- 2. Au moyen d'un fusil, de façon qu'il perde conscience immédiatement.

(8) L'éleveur ou l'examineur ne doit pas utiliser du matériel ou un instrument pour immobiliser, abattre ou rendre inconscient un animal pour alimentation humaine à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) il est compétent et physiquement capable de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal;
- b) l'état du matériel ou de l'instrument et les circonstances de leur utilisation n'exposeront pas l'animal à des souffrances inutiles.

(9) L'éleveur ou l'examineur qui abat un animal pour alimentation humaine doit saigner celui-ci immédiatement après son abattage.

Habillage avant l'examen post mortem

84.23 (1) Le présent article s'applique à tout animal pour alimentation humaine et à sa carcasse s'ils remplissent les conditions énoncées au paragraphe 84.22 (1).

(2) Seul l'éleveur ou un examineur peut habiller la carcasse d'un animal pour alimentation humaine.

(3) L'éleveur ne doit pas habiller la carcasse d'un animal pour alimentation humaine si ce n'est en présence d'un examineur, sauf s'il est lui-même un examineur

(4) L'éleveur ou l'examineur doit habiller la carcasse d'un animal pour alimentation humaine promptement après l'abattage de façon à empêcher son altération, à un endroit du site de l'éleveur où l'animal a été élevé que l'examineur juge acceptable.

(5) L'éleveur ou l'examineur doit habiller la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dans des conditions hygiéniques et d'une manière qui permet d'effectuer un examen post mortem efficace.

(6) L'examineur qui habille la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui est un bovin ou qui est présent lorsque l'éleveur habille la carcasse veille à ce que tout matériel à risque spécifié, à savoir l'iléon distal, en soit enlevé.

Examen post mortem

84.24 (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine qui est un bovin ou un porc et dont un examen post mortem a été autorisé conformément à la présente partie prend l'une ou l'autre des mesures suivantes, sauf s'il n'envoie pas l'animal à un établissement de transformation des viandes aux fins visées au paragraphe 84.16 (2) :

- a) s'il n'est pas lui-même un examineur, il présente la carcasse de l'animal à un examineur pour un examen post mortem immédiatement après l'abattage et l'habillage;
- b) s'il est lui-même un examineur, il effectue un examen post mortem de la carcasse de l'animal ou présente celle-ci à un autre examineur pour un examen post mortem immédiatement après l'abattage et l'habillage.

(2) Nul éleveur d'un animal pour alimentation humaine ne doit présenter la carcasse de l'animal pour un examen post mortem et nul examineur ne doit effectuer un tel examen d'un tel animal à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) un examen post mortem de l'animal a été autorisé conformément aux articles 84.16, 84.17 et 84.19;
- b) l'animal a été abattu et saigné conformément à l'article 84.22 dans les 24 heures qui suivent le moment où son examen post mortem a été autorisé;
- c) la carcasse de l'animal a été habillée conformément à l'article 84.23.

(3) L'examineur qui effectue un examen post mortem de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine doit autoriser l'entrée de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes, sauf si l'article 84.25, 84.26 ou 84.27 s'applique à celle-ci.

Renvoi au vétérinaire régional

84.25 (1) L'examineur qui effectue un examen post mortem de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine refuse d'autoriser son entrée dans un établissement de transformation des viandes et la renvoie à un vétérinaire régional si, selon le cas :

- a) il lui semble que la carcasse présente une déviation par rapport à l'apparence normale ou une autre condition qui le mène :
 - (i) soit à soupçonner que l'animal dont provient la carcasse était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage,
 - (ii) soit à croire que la carcasse est probablement contaminée de façon importante,
 - (iii) soit à croire que la carcasse est probablement touchée par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'elle pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal;
- b) il a quelque autre motif :
 - (i) soit de soupçonner que l'animal dont provient la carcasse était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage,
 - (ii) soit de croire que la carcasse est probablement contaminée de façon importante,
 - (iii) soit de croire que la carcasse est probablement touchée par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'elle pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.

(2) Si un examineur renvoie une carcasse à un vétérinaire régional en application du paragraphe (1) et qu'il n'est pas l'éleveur de l'animal, ce dernier prend les mesures suivantes :

- a) il détient la carcasse à un endroit du site de l'éleveur où l'animal a été abattu que précise l'examineur;
- b) il identifie la carcasse au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'examineur et maintient l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(3) Si un examineur renvoie une carcasse à un vétérinaire régional en application du paragraphe (1) et qu'il est l'éleveur de l'animal, il prend les mesures suivantes :

- a) il détient la carcasse sur le site de l'éleveur où l'animal a été abattu;
- b) si le vétérinaire régional l'exige, il garde la carcasse à un endroit du site que précise celui-ci;
- c) il identifie la carcasse au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par le vétérinaire régional et maintient l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(4) Le vétérinaire régional peut faire ce qui suit :

- 1. Renvoyer la carcasse à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen ante mortem.
- 2. Ordonner à l'éleveur de l'animal dont provient la carcasse de ne plus détenir celle-ci conformément au paragraphe (2) ou (3), mais de la détenir aux conditions qu'il impose.
- 3. Sous réserve du paragraphe (5), ordonner que la carcasse ne soit plus détenue.
- 4. Sous réserve du paragraphe (5), autoriser l'entrée de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes et assortir l'autorisation des conditions que le vétérinaire régional juge appropriées.

(5) Un vétérinaire régional ne doit pas prendre la mesure visée à la disposition 4 du paragraphe (4) si, selon le cas :

- a) il soupçonne que l'animal dont provient la carcasse était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage;
- b) il est d'avis que la carcasse est probablement contaminée de façon importante;
- c) il est d'avis que la carcasse est probablement touchée par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'elle pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.

(6) À tout moment après avoir ordonné la détention d'une carcasse au titre de la disposition 2 du paragraphe (4), le vétérinaire régional peut donner tout autre ordre en vertu de ce paragraphe.

(7) S'il soupçonne qu'une carcasse qui lui a été renvoyée en application du paragraphe (1) provient d'un animal qui était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage, le vétérinaire régional en avise un vétérinaire inspecteur désigné en application de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).

Carcasse impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes

84.26 (1) L'examineur qui effectue un examen post mortem de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine refuse d'autoriser son entrée dans un établissement de transformation des viandes si l'animal dont elle provient est un bovin et que l'examineur estime qu'il avait 30 mois ou plus au moment de son abattage.

(2) L'examineur qui effectue un examen post mortem de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine peut refuser d'autoriser son entrée dans un établissement de transformation des viandes si le paragraphe 84.25 (1) n'exige pas qu'il la renvoie à un vétérinaire régional et qu'il est d'avis que la carcasse est impropre à entrer dans un tel établissement.

(3) L'éleveur qui n'est pas d'accord avec la décision d'un examineur de refuser d'autoriser l'entrée d'une carcasse dans un établissement de transformation des viandes en vertu du paragraphe (2) peut demander qu'un vétérinaire régional renvoie la carcasse à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen post mortem.

(4) Le vétérinaire régional qui reçoit une demande d'un éleveur au titre du paragraphe (3) peut :

- a) renvoyer la carcasse à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen post mortem;
- b) fixer les conditions de l'examen post mortem par un vétérinaire inspecteur.

Réponse du vétérinaire inspecteur

84.27 (1) Si un vétérinaire régional renvoie une carcasse provenant d'un animal pour alimentation humaine à un vétérinaire inspecteur pour un autre examen post mortem en vertu de la disposition 1 du paragraphe 84.25 (4) ou de l'alinéa 84.26 (4) a), le vétérinaire inspecteur doit autoriser l'entrée de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes, sauf s'il prend une mesure visée au paragraphe (4), (5), (7), ou (8).

(2) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen post mortem d'une carcasse en application du présent article et qui soupçonne que la carcasse provient d'un animal pour alimentation humaine qui était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage en avise un vétérinaire inspecteur désigné en application de la *Loi sur la santé des animaux* (Canada).

(3) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen post mortem de la carcasse en application du présent article prend une mesure visée au paragraphe (4) si, selon le cas :

- a) il soupçonne que l'animal dont provient la carcasse était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage;
- b) il est d'avis que la carcasse est contaminée de façon importante;
- c) il est d'avis que la carcasse est touchée par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire qu'elle pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.

(4) Les mesures qu'un vétérinaire inspecteur est tenu de prendre en application du paragraphe (3) sont les suivantes :

- 1. Ordonner à l'éleveur de l'animal dont provient la carcasse de condamner et d'éliminer celle-ci à ses propres frais.
- 2. Ordonner à l'éleveur de l'animal dont provient la carcasse de ne plus détenir celle-ci conformément au paragraphe 84.25 (2), mais de la détenir aux conditions qu'il impose.

(5) Le vétérinaire inspecteur qui effectue un examen post mortem d'une carcasse provenant d'un animal pour alimentation humaine en application du présent article et qui estime que la carcasse ou une partie de la carcasse est impropre à entrer dans un établissement de transformation des viandes peut prendre les mesures suivantes :

- 1. Refuser d'autoriser l'entrée de la carcasse ou partie de carcasse dans un établissement de transformation des viandes.
- 2. Ordonner à l'éleveur de l'animal dont provient la carcasse de ne plus détenir la carcasse ou partie de carcasse conformément au paragraphe 84.25 (2), mais de la détenir aux conditions qu'il impose.
- 3. Sous réserve du paragraphe (6), ordonner que la carcasse ou partie de carcasse ne soit plus détenue.
- 4. Sous réserve du paragraphe (6), autoriser l'entrée de la carcasse ou partie de carcasse dans un établissement de transformation des viandes et assortir l'autorisation de conditions qu'il juge appropriées.

(6) Un vétérinaire inspecteur ne doit pas prendre la mesure visée à la disposition 4 du paragraphe (5) si, selon le cas :

- a) il soupçonne que l'animal dont provient la carcasse était atteint d'une maladie déclarable au moment de son abattage;
- b) il est d'avis que la carcasse est probablement contaminée de façon importante;
- c) il est d'avis que la carcasse est probablement touchée par une maladie, une condition ou une substance qui pourrait faire que l'animal pose un risque considérable pour la santé ou la sécurité de quiconque ou d'un autre animal.

(7) Le vétérinaire inspecteur qui, en application du présent article, effectue un examen post mortem de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui est un bovin et qui estime que l'animal avait 30 mois ou plus au moment de son abattage refuse d'autoriser l'entrée de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes.

(8) À tout moment après avoir ordonné la détention d'une carcasse au titre de la disposition 2 du paragraphe (4) ou de la disposition 2 du paragraphe (5), le vétérinaire inspecteur :

- a) doit prendre toutes les mesures que le présent article exige qu'il prenne;
- b) doit s'abstenir de prendre des mesures que le présent article lui interdit de prendre;
- c) peut prendre toute mesure que le présent article l'autorise à prendre.

Ordre d'élimination de la carcasse

84.28 (1) Si un vétérinaire inspecteur donne un ordre au titre de la disposition 1 du paragraphe 84.27 (4), l'éleveur de l'animal pour alimentation humaine dont provient la carcasse condamne et élimine celle-ci selon une méthode que précise le vétérinaire inspecteur.

(2) Si l'éleveur ne se conforme pas à l'ordre, un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse;
- b) condamner et éliminer la carcasse;
- c) ordonner à l'éleveur de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Identification de la carcasse

84.29 (1) L'examineur ou le vétérinaire inspecteur qui reçoit la carcasse d'un animal pour alimentation humaine pour un examen post mortem peut exiger que l'éleveur identifie tout ou partie de la carcasse au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par l'examineur ou le vétérinaire inspecteur, selon le cas, et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(2) Le vétérinaire inspecteur qui ordonne à l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine de détenir la carcasse qui en provient au titre de la disposition 2 du paragraphe 84.27 (4) ou de détenir la carcasse ou une partie de la carcasse au titre de la disposition 2 du paragraphe 84.27 (5) peut exiger que l'éleveur identifie la carcasse ou partie de carcasse au moyen de marques ou de dispositifs d'identification et des documents correspondants d'une manière jugée acceptable par le vétérinaire inspecteur et qu'il maintienne l'identification pendant la période que précise celui-ci.

(3) L'éleveur doit respecter les exigences imposées par un examineur ou un vétérinaire inspecteur en vertu du présent article.

ENTRÉE DANS UN ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Autorisation d'entrée dans un établissement de transformation des viandes

84.30 (1) L'examineur qui effectue un examen post mortem d'une carcasse provenant d'un animal pour alimentation humaine et qui en autorise l'entrée dans un établissement de transformation des viandes en application du paragraphe 84.24 (3) prend les mesures suivantes immédiatement après avoir donné son autorisation :

- a) il appose lisiblement son estampille d'examen sur la carcasse;
- b) il remplit un certificat qui est conforme au paragraphe 84.32 (1).

(2) Si un vétérinaire régional autorise l'entrée de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dans un établissement de transformation des viandes au titre de la disposition 4 du paragraphe 84.25 (4) ou qu'un vétérinaire inspecteur autorise l'entrée de la carcasse ou d'une partie de la carcasse de l'animal dans un tel établissement au titre du paragraphe 84.27 (1) ou de la disposition 4 du paragraphe 84.27 (5), l'examineur qui a abattu l'animal dont provient la carcasse ou partie de carcasse ou qui était présent au moment de l'abattage de l'animal prend les mesures suivantes :

- a) il appose lisiblement son estampille d'examen sur la carcasse ou partie de carcasse dont l'entrée dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée;
- b) il remplit un certificat qui est conforme au paragraphe 84.32 (1).

(3) Nul ne doit transporter ou recevoir à un établissement de transformation des viandes, en vertu du paragraphe 84 (4), une carcasse ou partie de carcasse dont l'entrée dans un tel établissement a été autorisée, sauf si, selon le cas :

- a) l'examineur s'est conformé au paragraphe (1) ou (2), selon celui qui s'applique;
- b) l'exploitant de l'établissement reçoit la carcasse ou partie de carcasse et il la condamne et l'élimine conformément au paragraphe 84.34 (6).

Apposition de l'estampille d'examen sur la carcasse

84.31 (1) Seul l'examineur à qui un directeur a assigné une estampille d'examen doit apposer celle-ci sur une carcasse ou partie de carcasse provenant d'un animal pour alimentation humaine.

(2) Nul ne doit apposer une estampille d'examen sur une carcasse ou partie de carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui n'a pas subi un examen post mortem et dont l'entrée dans un établissement de transformation des viandes n'a pas été autorisée conformément à la présente partie.

(3) Nul ne doit apposer une estampille d'examen :

- a) sur une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande visé à l'alinéa 112 (1) a);
- b) sur une matière non comestible;
- c) sur une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse.

(4) L'examineur qui appose l'estampille d'examen sur une carcasse doit l'apposer sur les surfaces intérieures des deux côtés de la carcasse.

(5) L'examineur qui appose l'estampille d'examen sur une partie de carcasse doit l'apposer :

- a) sur la surface intérieure des deux côtés de la partie de carcasse, si elle a deux côtés;
- b) sur la surface intérieure d'un côté de la carcasse, si elle n'a pas deux côtés.

(6) L'examineur doit uniquement utiliser de l'encre comestible pour apposer l'estampille d'examen sur une carcasse ou partie de carcasse.

Certificat

84.32 (1) Le certificat que le paragraphe 84.30 (1) ou (2) exige de remplir pour une carcasse ou partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dont l'entrée dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée est rédigé sur le formulaire approuvé par un directeur et contient les renseignements suivants :

1. Les nom et numéro de certificat de l'examineur.
2. Le nom de l'éleveur à qui appartenait l'animal au moment de l'abattage et l'adresse du site de l'éleveur où l'animal a été abattu.
3. L'espèce à laquelle appartient l'animal.
4. Dans le cas d'un bovin, l'âge de l'animal au moment de l'abattage et la méthode utilisée pour l'établir.
5. Le nom de l'examineur, du vétérinaire inspecteur ou du vétérinaire régional qui a autorisé un examen post mortem de l'animal.
6. Les date et heure de l'abattage.
7. Le nom de l'examineur, du vétérinaire inspecteur ou du vétérinaire régional qui a autorisé l'entrée de la carcasse ou partie de carcasse dans un établissement de transformation des viandes.
8. Les conditions dont est assortie l'autorisation d'entrée de la carcasse ou partie de carcasse dans un établissement de transformation des viandes au titre de la disposition 4 du paragraphe 84.25 (4) ou de la disposition 4 du paragraphe 84.27 (5).
9. Les numéro et adresse de l'établissement de transformation des viandes où la carcasse ou partie de carcasse doit être transportée et le nom de l'exploitant de l'établissement.
10. Toute marque ou tout dispositif d'identification sur la carcasse ou partie de carcasse.
11. Une déclaration signée portant que, de l'avis de l'examineur, l'abattage a été effectué pour l'essentiel conformément à l'article 84.22.

(2) L'examineur qui remplit un certificat en application du paragraphe (1) en conserve une copie pendant au moins 12 mois à compter de la date de sa délivrance et la présente à un inspecteur sur demande.

Obligation de l'exploitant de se conformer aux conditions

84.33 L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dont l'entrée dans un tel établissement a été autorisée sous réserve de conditions imposées au titre de la disposition 4 du paragraphe 84.25 (4) ou de la disposition 4 du paragraphe 84.27 (5) doit se conformer à ces conditions.

Transport d'une carcasse à un établissement de transformation des viandes

84.34 (1) Si l'entrée de la carcasse ou d'une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée conformément à la présente partie, nul ne doit la transporter du site de l'éleveur où l'animal a été abattu :

- a) à un établissement de transformation des viandes, sauf s'il s'agit d'un examineur ou de l'éleveur à qui appartenait l'animal au moment de son abattage;

- b) à un autre endroit qu'un établissement de transformation des viandes qui est exploité par un titulaire de permis et qui a été autorisé par un directeur à recevoir et à transformer la carcasse ou partie de carcasse en application de la partie VIII.3;
- c) à un établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis à un moment où l'exploitant de l'établissement n'était pas autorisé à recevoir et à transformer la carcasse ou partie de carcasse en vertu de la partie VIII.3.

(2) L'éleveur qui expédie à un établissement de transformation des viandes la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dont l'entrée dans un tel établissement a été autorisée conformément à la présente partie veille :

- a) à ce que l'estampille d'examen soit apposée sur la carcasse ou partie de carcasse après l'examen post mortem et à ce que celle-ci soit livrée promptement par l'éleveur ou un examinateur à un établissement de transformation des viandes qui est exploité par un titulaire de permis et qui a été autorisé par un directeur à recevoir et à transformer des carcasses d'animaux pour alimentation humaine abattus à la ferme en application de la partie VIII.3;
- b) à ce que la carcasse ou partie de carcasse ne soit transportée à l'établissement qu'à un moment où l'exploitant de l'établissement est autorisé à la recevoir en vertu de la partie VIII.3;
- c) à ce que la carcasse ou partie de carcasse soit transportée à l'établissement conformément aux paragraphes (4) et (5);
- d) à ce que la carcasse ou partie de carcasse soit accompagnée, lors de sa livraison à l'établissement, d'un certificat conforme au paragraphe 84.32 (1).

(3) L'examineur qui transporte à un établissement de transformation des viandes la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dont l'entrée dans un tel établissement a été autorisée conformément à la présente partie veille :

- a) à ce que la carcasse ou partie de carcasse soit transportée à l'établissement conformément aux paragraphes (1), (4) et (5);
- b) à ce que la carcasse ou partie de carcasse soit accompagnée, lors de sa livraison à l'établissement, d'un certificat conforme au paragraphe 84.32 (1).

(4) Sous réserve du paragraphe (5), lorsque la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dont l'entrée dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée conformément à la présente partie est transportée à un tel établissement, elle doit être placée dans un conteneur étanche propre et être transportée de manière à être solidement fixée, à être protégée contre la contamination et à ne pas être exposée à la vue du public.

(5) Si la carcasse ou partie de carcasse a été dépouillée sur le site de l'éleveur, elle doit alors, avant d'être placée dans le conteneur et transportée à l'établissement de transformation des viandes :

- a) être lavée à fond;
- b) être complètement enveloppée dans un matériau durable qui est exempt de contaminants et qui convient par ailleurs à l'emballage de produits de viande.

(6) Si la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine est livrée à un établissement de transformation des viandes en application du paragraphe (1) sans l'estampille d'examen prévue à l'article 84.31 et sans être accompagnée d'un certificat conforme au paragraphe 84.32 (1), l'exploitant de l'établissement peut la recevoir seulement pour la condamner, auquel cas il veille à ce qu'elle soit condamnée et éliminée conformément à l'article 91.

(7) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (6), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse ou partie de carcasse;
- b) condamner et éliminer la carcasse ou partie de carcasse ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination de la carcasse ou partie de carcasse.

Non-application d'autres parties

84.35 Les parties IV à VII, les articles 58 à 83 et les parties VIII.1, VIII.4 et X à XIV ne s'appliquent pas à la carcasse ou partie de carcasse d'un animal abattu à la ferme ni à un produit d'un tel animal si la carcasse, la partie de carcasse ou le produit est uniquement consommé :

- a) par l'éleveur de l'animal pour alimentation humaine dont il provient ou par sa famille immédiate;
- b) sur le site de l'éleveur où l'animal a été élevé et abattu.

ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE NON TRANSFORMÉS À L'EXTÉRIEUR DU SITE DE L'ÉLEVEUR, MAIS UTILISÉS EN VUE DE LEUR CONSOMMATION SUR CE SITE

Non-application d'autres parties

84.36 (1) La définition qui suit s'applique au présent article.

«site» Relativement à l'éleveur d'un animal pour alimentation humaine qui a été abattu, site de l'éleveur où l'animal a été élevé et abattu.

(2) Les parties III à VIII, les articles 84.15 à 84.35 et les parties VIII.3 à XIV ne s'appliquent pas à un animal pour alimentation humaine ni à une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande qui en provient si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'abattage de l'animal a été autorisé conformément à la partie VIII.1;
- b) l'animal a été abattu sur le site de l'éleveur par l'éleveur lui-même ou, dans le cas d'un bovin ou d'un porc, par l'éleveur ou un examinateur;
- c) l'animal, la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande n'a pas été transporté du site de l'éleveur et n'est consommé que par l'éleveur ou sa famille immédiate sur ce site.

(3) Les parties III à VIII.1, les articles 84.15 à 84.35 et les parties VIII.3 à XIV ne s'appliquent pas à un animal pour alimentation humaine ni à une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande qui en provient si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu sur le site de l'éleveur par l'éleveur lui-même ou, dans le cas d'un bovin ou d'un porc, par l'éleveur ou un examinateur;
- b) l'animal a été abattu pour être consommé par l'éleveur et sa famille immédiate;
- c) l'éleveur ne présente pas l'animal pour une inspection ante mortem conformément à la partie VIII.1;
- d) s'il n'est pas un examinateur, l'éleveur ne présente pas l'animal pour une inspection ante mortem conformément à la présente partie;
- e) s'il est un examinateur, l'éleveur n'effectue pas d'examen ante mortem de l'animal conformément à la présente partie ni ne le présente à un autre examinateur pour un tel examen;
- f) l'animal, la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande n'a pas été transporté du site de l'éleveur et n'est consommé que par l'éleveur ou sa famille immédiate sur ce site.

(4) Les parties III à VIII.1, les articles 84.22 à 84.35 et les parties VIII.3 à XIV ne s'appliquent pas à un animal pour alimentation humaine qui est un bovin de moins de 30 mois ou un porc ni à une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande qui en provient si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu sur le site de l'éleveur par l'éleveur lui-même ou par un examinateur;
- b) l'animal a été abattu pour être consommé par l'éleveur et sa famille immédiate;
- c) l'éleveur, s'il n'est pas un examinateur, présente l'animal pour un examen ante mortem conformément à la présente partie, mais non pour un examen post mortem;
- d) l'éleveur, s'il est un examinateur, prend les mesures suivantes conformément à la présente partie :
 - (i) il effectue un examen ante mortem de l'animal ou le présente à un autre examinateur pour un tel examen,
 - (ii) il n'effectue pas d'examen post mortem de la carcasse ni ne la présente à un autre examinateur pour un tel examen;
- e) l'animal, la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande n'a pas été transporté du site de l'éleveur et n'est consommé que par l'éleveur ou sa famille immédiate sur ce site.

(5) Les parties III à VIII.1 et les parties VIII.3 à XIV ne s'appliquent pas à un animal pour alimentation humaine qui est un bovin de moins de 30 mois ou un porc ni à une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande qui en provient si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal a été abattu sur le site de l'éleveur de l'animal par l'éleveur lui-même ou par un examinateur;
- b) l'animal a été abattu pour être consommé par l'éleveur et sa famille immédiate;
- c) s'il n'est pas un examinateur, l'éleveur présente la carcasse pour un examen post mortem conformément à la présente partie;
- d) s'il est un examinateur, l'éleveur effectue un examen post mortem de la carcasse conformément à la présente partie ou la présente à un autre examinateur pour un tel examen;

- e) l'animal, la carcasse, la partie de carcasse ou le produit de viande n'a pas été transporté du site de l'éleveur et n'est consommé que par l'éleveur ou sa famille immédiate sur ce site.

Fiche d'abattage

84.37 (1) Sous réserve du paragraphe (3), l'examineur qui abat un animal pour alimentation humaine qui est un bovin ou un porc sur le site de l'éleveur en vue de sa consommation sur ce site par l'éleveur ou sa famille immédiate dresse une fiche d'abattage où figurent les renseignements suivants :

- a) les nom et numéro de certificat de l'examineur;
- b) le nom de l'éleveur à qui appartenait l'animal au moment de l'abattage et l'adresse du site de l'éleveur où l'animal a été abattu;
- c) l'espèce à laquelle appartient l'animal;
- d) les date et heure de l'abattage;
- e) toute marque ou tout dispositif d'identification sur la carcasse de l'animal.

(2) L'examineur qui dresse une fiche d'abattage en application du paragraphe (1) en conserve une copie pendant au moins 12 mois à compter de la date de sa création et la présente à un inspecteur sur demande.

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un animal dont l'entrée de la carcasse ou d'une partie de la carcasse dans un établissement de transformation des viandes a été autorisée en application de la présente partie et à l'égard de laquelle un examineur remplit un certificat qui est conforme au paragraphe 84.32 (1).

PARTIE VIII.3

ENTRÉE DE CARCASSES D'ANIMAUX ABATTUS À LA FERME DANS UN ÉTABLISSEMENT DE TRANSFORMATION DES VIANDES

Entrée de carcasses d'animaux abattus à la ferme dans un établissement de transformation des viandes

84.38 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut recevoir à l'établissement, aux fins visées au paragraphe (2), une carcasse ou une partie de carcasse d'un animal abattu à la ferme dont les produits issus de sa transformation seront retournés à l'éleveur pour sa propre consommation ou celle de sa famille immédiate sur son propre site si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'exploitant n'a aucune raison de croire que la carcasse ou partie de carcasse est contaminée;
- b) l'exploitant a établi un protocole de gestion des carcasses d'animaux abattus à la ferme qui répond aux exigences énoncées au paragraphe (3);
- c) un directeur a autorisé l'établissement, en application de l'article 84.39, à recevoir des carcasses d'animaux abattus à la ferme;
- d) l'exploitant reçoit la carcasse ou partie de carcasse à un moment où il est autorisé à le faire par le vétérinaire régional mentionné à l'alinéa c).

(2) Les fins mentionnées au paragraphe (1) sont les suivantes :

- a) le dépouillement de la carcasse ou partie de carcasse;
- b) l'enlèvement des pieds de la carcasse ou partie de carcasse;
- c) le dépeçage, l'enveloppement ou la congélation de la carcasse ou partie de carcasse ou le hachage de la viande qui en provient;
- d) la transformation du jambon, du bacon ou de la saucisse provenant de la carcasse ou partie de carcasse, s'il s'agit d'une carcasse de porc.

(3) Le protocole de gestion des carcasses d'animaux abattus à la ferme mis en place à un établissement de transformation des viandes est établi par écrit et précise ce qui suit :

- a) la manière dont les carcasses et parties de carcasse d'animaux abattus à la ferme doivent être dépouillées à l'établissement;
- b) la manière dont les carcasses, les parties de carcasse et les produits d'animaux abattus à la ferme doivent être transformés, manutentionnés, emballés et entreposés à l'établissement;
- c) la manière dont les installations, l'équipement et les ustensiles qui servent au dépouillement de carcasses et de parties de carcasse d'animaux abattus à la ferme ou à la transformation, à la manutention, à l'emballage ou à l'entreposage de carcasses, de parties de carcasse et de produits de tels animaux doivent être nettoyés et assainis;

- d) la manière dont le site, les installations, l'équipement et les ustensiles ainsi que les choses suivantes doivent être protégés contre la contamination par des carcasses, des parties de carcasse et des produits d'animaux abattus à la ferme :
- (i) les animaux pour alimentation humaine,
 - (ii) les carcasses et les parties de celles-ci qui proviennent d'animaux pour alimentation humaine et qui ne sont pas des carcasses d'animaux abattus à la ferme,
 - (iii) les produits de viande.

Autorisation de l'établissement de transformation des viandes

84.39 (1) Un directeur peut autoriser un établissement de transformation des viandes à recevoir des carcasses d'animaux abattus à la ferme pour les périodes suivantes :

- a) une période d'une ou plusieurs semaines consécutives, jusqu'à concurrence de 12 semaines consécutives, entre le 1^{er} septembre et le 31 décembre d'une année;
- b) une période d'une ou plusieurs semaines consécutives, jusqu'à concurrence de quatre semaines consécutives, entre le 1^{er} mars et le 30 avril d'une année.

(2) Un directeur peut refuser d'autoriser un établissement de transformation des viandes à recevoir des carcasses d'animaux abattus à la ferme s'il estime que, selon le cas :

- a) le protocole de gestion des carcasses d'animaux abattus à la ferme mis en place à l'établissement n'est pas conforme au paragraphe 84.38 (3);
- b) le protocole ne suffit pas à protéger le site, les installations, l'équipement et les ustensiles ainsi que les choses suivantes contre la contamination par des carcasses, des parties de carcasse et des produits d'animaux abattus à la ferme :
 - (i) les animaux pour alimentation humaine,
 - (ii) les carcasses et les parties de celles-ci qui proviennent d'animaux pour alimentation humaine et qui ne sont pas des carcasses d'animaux abattus à la ferme,
 - (iii) les produits de viande;
- c) l'exploitant n'est pas en mesure de se conformer au protocole;
- d) l'exploitant n'est pas en mesure de se conformer à la présente partie.

(3) Un directeur peut à tout moment suspendre ou révoquer l'autorisation de recevoir des carcasses d'animaux abattus à la ferme qu'il a donnée à un établissement de transformation des viandes :

- a) pour tout motif pour lequel il pourrait refuser son autorisation en vertu du paragraphe (2);
- b) s'il estime que l'exploitant ou quiconque agit sous son contrôle ne se conforme pas au protocole de gestion des carcasses d'animaux abattus à la ferme, à l'article 84 ou 84.33, au paragraphe 84.34 (6) ou à la présente partie.

Fiches des carcasses d'animaux abattus à la ferme

84.40 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit une carcasse ou une partie d'une carcasse d'un animal abattu à la ferme dresse et conserve à l'établissement pendant au moins 12 mois à compter de la date de sa réception une fiche de la carcasse établie sous une forme jugée acceptable par un directeur.

(2) La fiche comprend les renseignements suivants :

- a) la date de réception de la carcasse ou partie de carcasse;
- b) les nom et adresse de la personne qui a livré la carcasse ou partie de carcasse à l'établissement;
- c) les nom et adresse de l'éleveur de l'animal dont provient la carcasse ou partie de carcasse;
- d) l'espèce à laquelle appartient l'animal pour alimentation humaine.

(3) En plus de la fiche exigée par le paragraphe (1), l'exploitant doit conserver à l'établissement de transformation des viandes pendant au moins 12 mois à compter de la date de réception de la carcasse ou partie de carcasse une copie du certificat qui l'accompagnait et qui est conforme au paragraphe 84.32 (1).

Manutention et entreposage

84.41 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit une carcasse ou une partie d'une carcasse d'un animal abattu à la ferme veille à ce qu'elle soit dépouillée, parée et lavée et à ce que les pieds soient enlevés de manière à empêcher la contamination du site, des installations, de l'équipement et des ustensiles ainsi que des choses suivantes :

1. Les animaux pour alimentation humaine.

2. Les carcasses et les parties de celles-ci qui proviennent d'animaux pour alimentation humaine et qui ne sont pas des carcasses d'animaux abattus à la ferme.

3. Les produits de viande.

(2) L'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille à ce que toute carcasse, toute partie de carcasse et tout produit d'un animal abattu à la ferme soit marqué ou identifié comme tel :

a) d'une manière jugée acceptable par un inspecteur;

b) tant que la carcasse, la partie de carcasse ou le produit se trouve sur le site.

(3) L'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille à ce que toute carcasse ou partie de carcasse d'un animal abattu à la ferme dépouillée et tout produit d'un tel animal soit emballé et entreposé dans une chambre froide ou un congélateur de l'établissement de façon à empêcher qu'il contamine les choses suivantes :

1. Les carcasses ou parties de celles-ci qui proviennent d'animaux pour alimentation humaine et qui ne sont pas des carcasses d'animaux abattus à la ferme.

2. Les produits de viande.

(4) L'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille :

a) à ce qu'aucune carcasse ou partie de carcasse d'un animal abattu à la ferme ni aucun produit d'un tel animal ne se trouve dans une salle ou zone de l'établissement en même temps qu'une carcasse ou partie de carcasse qui provient d'un animal pour alimentation humaine et qui n'est pas une carcasse d'un animal abattu à la ferme, sauf s'il est entreposé dans une chambre froide ou un congélateur conformément au paragraphe (3);

b) à ce qu'aucune carcasse ou partie de carcasse d'un animal abattu à la ferme ni aucun produit d'un tel animal ne se trouve dans une salle ou zone de l'établissement en même temps qu'un produit de viande, sauf si, selon le cas :

(i) le produit de viande est un ingrédient d'un produit d'un animal abattu à la ferme qui sera transformé en utilisant la carcasse, la partie de carcasse ou le produit,

(ii) la carcasse, la partie de carcasse ou le produit est entreposé dans une chambre froide ou un congélateur conformément au paragraphe (3).

(5) Sous réserve du paragraphe (6), l'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille à ce que l'équipement, les ustensiles et les surfaces en contact avec des aliments qui ont été en contact avec la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme ou un produit d'un tel animal ou avec une matière non comestible qui en provient soient nettoyés et assainis efficacement avant d'être utilisés pour une carcasse ou partie de celle-ci qui provient d'un animal pour alimentation humaine et qui n'est pas une carcasse d'un animal abattu à la ferme ou pour un produit de viande.

(6) L'exploitant n'est pas tenu de veiller à ce que les choses énumérées au paragraphe (5) soient nettoyées et assainies avant d'être utilisées pour un produit de viande qui est un ingrédient d'un produit d'un animal abattu à la ferme.

Désinfection de l'établissement

84.42 (1) Un vétérinaire régional peut ordonner à l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes de désinfecter l'établissement s'il estime qu'une carcasse, une partie d'une carcasse ou un produit d'un animal abattu à la ferme est susceptible de contaminer le site, les installations, l'équipement ou les ustensiles ou l'une quelconque des choses suivantes :

1. Les animaux pour alimentation humaine.

2. Les carcasses ou parties de celles-ci qui proviennent d'animaux pour alimentation humaine et qui ne sont pas des carcasses d'animaux abattus à la ferme.

3. Les produits de viande.

(2) Le vétérinaire régional peut assortir l'ordre de conditions relatives au moment et à la méthode de désinfection.

Condamnation obligatoire

84.43 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui sait ou a des motifs raisonnables de soupçonner qu'une carcasse, une partie d'une carcasse ou un produit d'un animal abattu à la ferme est susceptible de contaminer le site, les installations, l'équipement ou les ustensiles ou l'une quelconque des choses énumérées aux dispositions du paragraphe 84.42 (1) prend les mesures suivantes :

a) il condamne promptement la carcasse, la partie de carcasse ou le produit;

b) il transporte immédiatement la carcasse, la partie de carcasse ou le produit dans la salle ou la zone des matières non comestibles;

c) il élimine la carcasse, la partie de carcasse ou le produit conformément à l'article 91.

(2) Un inspecteur peut ordonner à l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes de prendre l'une quelconque des mesures visées aux alinéas (1) a) à c) s'il estime qu'une carcasse, une partie d'une carcasse ou un produit d'un animal abattu à la ferme est susceptible de contaminer le site, les installations, l'équipement ou les ustensiles ou l'une quelconque des choses énumérées aux dispositions du paragraphe 84.42 (1).

(3) L'inspecteur qui donne un ordre en vertu du paragraphe (2) peut l'assortir de conditions si elles se rapportent à la condamnation et à l'élimination.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (1) ou à un ordre donné en vertu du paragraphe (2), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse, la partie de la carcasse ou le produit de l'animal abattu à la ferme;
- b) condamner et éliminer la carcasse, la partie de la carcasse ou le produit de l'animal abattu à la ferme ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Condamnation à l'initiative de l'exploitant

84.44 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut condamner de sa propre initiative une carcasse, une partie d'une carcasse ou un produit d'un animal abattu à la ferme si, selon le cas :

- a) un inspecteur n'a pas détenu ou saisi la carcasse, la partie de carcasse ou le produit en vertu de la Loi;
- b) un inspecteur a détenu ou saisi la carcasse, la partie de carcasse ou le produit en vertu de la Loi et un directeur autorise la condamnation.

(2) Un directeur peut assortir l'autorisation des conditions qu'il juge appropriées à la condamnation.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui condamne une carcasse, une partie d'une carcasse ou un produit d'un animal abattu à la ferme en vertu du présent article prend les mesures suivantes :

- a) dans le cas d'une condamnation visée à l'alinéa (1) a), il élimine la carcasse, la partie de carcasse ou le produit conformément à l'article 91;
- b) dans le cas d'une condamnation visée à l'alinéa (1) b), il transporte immédiatement la carcasse, la partie de carcasse ou le produit dans la salle ou la zone des matières non comestibles et l'élimine en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas à l'alinéa (3) b), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse, la partie de la carcasse ou le produit de l'animal abattu à la ferme;
- b) condamner et éliminer la carcasse, la partie de la carcasse ou le produit de l'animal abattu à la ferme ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Retour à l'éleveur

84.45 (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme veille à ce que la totalité des produits qui en proviennent soient retournés dans les 28 jours à l'éleveur de l'animal pour alimentation humaine dont provient la carcasse.

(2) Si un directeur suspend ou révoque l'autorisation de recevoir des carcasses d'animaux abattus à la ferme qu'il a donnée à un établissement de transformation des viandes, l'exploitant de l'établissement veille :

- a) à ce que la totalité des carcasses d'animaux abattus à la ferme et parties de celles-ci qui se trouvent à l'établissement soient immédiatement retournées aux éleveurs respectifs des animaux pour alimentation humaine dont elles proviennent;
- b) à ce que la totalité des produits d'animaux abattus à la ferme qui se trouvent à l'établissement soient immédiatement retournés aux éleveurs des animaux pour alimentation humaine dont proviennent les carcasses d'animaux abattus à la ferme dont les produits sont issus.

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas à une carcasse, une partie d'une carcasse ou un produit d'un animal abattu à la ferme si, selon le cas :

- a) un inspecteur a détenu ou saisi la carcasse, la partie de carcasse ou le produit en vertu de la Loi;
- b) l'exploitant ou un inspecteur a condamné la carcasse, la partie de carcasse ou le produit en vertu de l'article 84.43 ou 84.44 ou est tenu de le faire en application de l'article 84.43;

c) la carcasse, la partie de carcasse ou le produit est une matière non comestible.

(4) S'il ne retourne pas à l'éleveur la totalité des produits d'animaux abattus à la ferme provenant de la carcasse ou partie de carcasse qui se trouvent à l'établissement dans le délai accordé par le paragraphe (1) ou qu'il ne retourne pas immédiatement à l'établissement la totalité des carcasses, des parties de carcasse et des produits d'animaux abattus à la ferme conformément au paragraphe (2) après la suspension ou la révocation de l'autorisation de recevoir de telles carcasses qui a été donnée à l'établissement, l'exploitant prend les mesures suivantes :

- a) il condamne promptement la carcasse, la partie de carcasse et tout produit d'un animal abattu à la ferme qui en provient;
- b) il transporte immédiatement la carcasse, la partie de carcasse et tout produit d'un animal abattu à la ferme qui en provient dans la salle ou la zone des matières non comestibles;
- c) il élimine la carcasse, la partie de carcasse et tout produit d'un animal abattu à la ferme qui en provient conformément à l'article 91.

(5) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (4), un inspecteur peut lui ordonner de prendre l'une quelconque des mesures visées aux alinéas (4) a) à c).

(6) L'inspecteur qui donne un ordre en vertu du paragraphe (5) peut l'assortir de conditions si elles se rapportent à la condamnation et à l'élimination.

(7) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (1) ou (2) ou à un ordre donné en vertu du paragraphe (5), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse, la partie de carcasse et tout produit de l'animal abattu à la ferme qui en provient;
- b) condamner et éliminer la carcasse, la partie de carcasse et tout produit de l'animal abattu à la ferme qui en provient ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Étiquetage

84.46 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit la carcasse ou une partie de la carcasse d'un animal abattu à la ferme veille à ce que tout produit qui en provient soit étiqueté avec la mention «Producer Owned, Not for Sale» ou «Producer Owned, Not for Sale/Propriété de l'éleveur — non destiné à la vente» en lettres lisibles d'au moins 1,25 centimètre de hauteur avant que le produit soit expédié de l'établissement.

(2) Seule de l'encre comestible doit être utilisée, le cas échéant, pour apposer une étiquette directement sur un produit d'un animal abattu à la ferme en application du paragraphe (1).

PARTIE VIII.4 CARCASSES DE GIBIER TUÉ À LA CHASSE

Entrée de carcasses de gibier tué à la chasse dans un établissement de transformation des viandes

84.47 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut, pour le compte du propriétaire de la carcasse, recevoir une carcasse de gibier tué à la chasse à l'établissement à des fins d'habillage, de dépeçage, d'enveloppement ou de congélation de la carcasse ou de transformation des produits de gibier tué à la chasse qui en proviennent si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'exploitant n'a aucune raison de croire que la carcasse est contaminée;
- b) l'exploitant a établi un protocole de gestion des carcasses de gibier tué à la chasse qui répond aux exigences énoncées au paragraphe (2);
- c) un vétérinaire régional a autorisé l'établissement, en application de l'article 84.48, à recevoir des carcasses de gibier tué à la chasse.

(2) Le protocole de gestion des carcasses de gibier tué à la chasse mis en place à un établissement de transformation des viandes est établi par écrit et précise ce qui suit :

- a) la manière dont les carcasses de gibier tué à la chasse doivent être habillées à l'établissement;
- b) la manière dont les carcasses et les produits de gibier tué à la chasse doivent être transformés, manutentionnés, emballés et entreposés à l'établissement;
- c) la manière dont les installations, l'équipement et les ustensiles qui servent à l'habillage de carcasses de gibier tué à la chasse ou à la transformation, à la manutention, à l'emballage ou à l'entreposage de carcasses et de produits de gibier tué à la chasse doivent être nettoyés et assainis;

- d) la manière dont le site, les installations, l'équipement et les ustensiles et les animaux pour alimentation humaine, les carcasses et les produits de viande doivent être protégés contre la contamination par des carcasses et des produits de gibier tué à la chasse.

Autorisation de l'établissement de transformation des viandes

84.48 (1) Un directeur peut refuser d'autoriser un établissement de transformation des viandes à recevoir et à transformer des carcasses de gibier tué à la chasse en application de la présente partie s'il estime que, selon le cas :

- a) le protocole de gestion des carcasses de gibier tué à la chasse mis en place à l'établissement n'est pas conforme au paragraphe 84.47 (2);
- b) le protocole ne suffit pas à protéger le site, les installations, l'équipement et les ustensiles ainsi que les animaux pour alimentation humaine, les carcasses et les produits de viande contre la contamination par des carcasses et des produits de gibier tué à la chasse;
- c) l'exploitant n'est pas en mesure de se conformer au protocole;
- d) l'exploitant n'est pas en mesure de se conformer à la présente partie.

(2) Un directeur peut à tout moment suspendre ou révoquer l'autorisation de recevoir et de transformer des carcasses de gibier tué à la chasse qu'il a donnée à un établissement de transformation des viandes :

- a) pour tout motif pour lequel il pourrait refuser son autorisation en vertu du paragraphe (1);
- b) s'il estime que l'exploitant ou quiconque agit sous son contrôle ne se conforme pas au protocole de gestion des carcasses de gibier tué à la chasse ou à la présente partie.

Fiches des carcasses de gibier tué à la chasse

84.49 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit une carcasse de gibier tué à la chasse dresse et conserve à l'établissement pendant au moins 12 mois à compter de la date de sa réception une fiche de la carcasse établie par écrit et sous une forme jugée acceptable par un directeur.

(2) La fiche comprend les renseignements suivants :

- a) la date de réception de la carcasse;
- b) les nom et adresse de la personne qui a livré la carcasse à l'établissement;
- c) les nom et adresse de la personne qui a tué l'animal à la chasse;
- d) l'espèce à laquelle appartient le gibier tué à la chasse et son sexe;
- e) le numéro d'estampille du gibier, si une telle estampille a été fixée sur la carcasse lors de sa réception.

Manutention et entreposage

84.50 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit une carcasse de gibier tué à la chasse veille à ce qu'elle soit dépouillée, parée et lavée de manière à empêcher la contamination du site, des installations, de l'équipement et des ustensiles ainsi que des animaux pour alimentation humaine, des carcasses et parties de carcasse et des produits de viande.

(2) L'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille à ce que toute carcasse et tout produit de gibier tué à la chasse soit marqué ou identifié comme tel :

- a) d'une manière jugée acceptable par un inspecteur;
- b) tant que la carcasse ou le produit se trouve sur le site.

(3) L'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille à ce que toute carcasse habillée de gibier tué à la chasse et tout produit d'un tel gibier soit emballé et entreposé dans une chambre froide ou un congélateur de l'établissement de façon à empêcher qu'il contamine des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande qui s'y trouvent.

(4) L'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille :

- a) à ce qu'aucune carcasse ni aucun produit de gibier tué à la chasse ne se trouve dans une salle ou zone de l'établissement en même temps qu'une carcasse ou partie de carcasse, sauf s'il est entreposé dans une chambre froide ou un congélateur conformément au paragraphe (3);
- b) à ce qu'aucune carcasse ni aucun produit de gibier tué à la chasse ne se trouve dans une salle ou zone de l'établissement en même temps qu'un produit de viande, sauf si, selon le cas :
 - (i) le produit de viande est un ingrédient d'un produit de gibier tué à la chasse qui sera transformé en utilisant la carcasse ou le produit,

- (ii) la carcasse ou le produit est entreposé dans une chambre froide ou un congélateur conformément au paragraphe (3).

(5) Sous réserve du paragraphe (6), l'exploitant de l'établissement de transformation des viandes veille à ce que l'équipement, les ustensiles et les surfaces en contact avec des aliments qui ont été en contact avec une carcasse ou une matière non comestible provenant d'une carcasse de gibier tué à la chasse ou avec un produit de tel gibier soient nettoyés et assainis efficacement avant d'être utilisés pour une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande.

(6) L'exploitant n'est pas tenu de veiller à ce que les choses énumérées au paragraphe (5) soient nettoyées et assainies avant d'être utilisées pour un produit de viande qui est un ingrédient d'un produit de gibier tué à la chasse.

Désinfection de l'établissement

84.51 (1) Un vétérinaire régional peut ordonner à l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes de désinfecter l'établissement s'il estime qu'une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse est susceptible de contaminer le site, les installations, l'équipement ou les ustensiles ou l'un quelconque des animaux pour alimentation humaine, des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande.

(2) Le vétérinaire régional peut assortir l'ordre de conditions relatives au moment et à la méthode de désinfection.

Condamnation obligatoire

84.52 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui sait ou a des motifs raisonnables de soupçonner qu'une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse est susceptible de contaminer le site, les installations, l'équipement ou les ustensiles ou l'un quelconque des animaux pour alimentation humaine, des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande prend les mesures suivantes :

- a) il condamne promptement la carcasse ou le produit;
- b) il transporte immédiatement la carcasse ou le produit dans la salle ou la zone des matières non comestibles;
- c) il élimine la carcasse ou le produit conformément à l'article 91.

(2) Un inspecteur peut ordonner à l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes de prendre l'une quelconque des mesures visées aux alinéas (1) a) à c) s'il estime qu'une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse est susceptible de contaminer le site, les installations, l'équipement ou les ustensiles ou l'un quelconque des animaux pour alimentation humaine, des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande.

(3) L'inspecteur qui donne un ordre en vertu du paragraphe (2) peut l'assortir de conditions si elles se rapportent à la condamnation et à l'élimination.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (1) ou à un ordre donné en vertu du paragraphe (2), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse ou le produit de gibier tué à la chasse;
- b) condamner et éliminer la carcasse ou le produit ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Condamnation à l'initiative de l'exploitant

84.53 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut condamner de sa propre initiative une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse si, selon le cas :

- a) un inspecteur n'a pas détenu ou saisi la carcasse ou le produit en vertu de la Loi;
- b) un inspecteur a détenu ou saisi la carcasse ou le produit en vertu de la Loi et un directeur autorise la condamnation.

(2) Un directeur peut assortir l'autorisation des conditions qu'il juge appropriées à la condamnation.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui condamne une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse en vertu du présent article prend les mesures suivantes :

- a) dans le cas d'une condamnation visée à l'alinéa (1) a), il élimine la carcasse ou le produit conformément à l'article 91;
- b) dans le cas d'une condamnation visée à l'alinéa (1) b), il transporte immédiatement la carcasse ou le produit dans la salle ou la zone des matières non comestibles et l'élimine en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas à l'alinéa (3) b), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse ou le produit du gibier tué à la chasse;
- b) condamner et éliminer la carcasse ou le produit du gibier tué à la chasse ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Retour à l'éleveur

84.54 (1) Si un directeur suspend ou révoque l'autorisation de recevoir des carcasses de gibier tué à la chasse qu'il a donnée à un établissement de transformation des viandes, l'exploitant de l'établissement veille :

- a) à ce que la totalité des carcasses de gibier tué à la chasse qui se trouvent à l'établissement soient immédiatement retournées à leurs propriétaires;
- b) à ce que la totalité des produits de gibier tué à la chasse qui se trouvent à l'établissement soient immédiatement retournés aux propriétaires des carcasses de gibier tué à la chasse dont ils proviennent.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse si, selon le cas :

- a) un inspecteur a détenu ou saisi la carcasse ou le produit en vertu de la Loi;
- b) l'exploitant ou un inspecteur a condamné la carcasse ou le produit en vertu de l'article 84.52 ou 84.53 ou est tenu de le faire en application de l'article 84.52;
- c) la carcasse ou le produit est une matière non comestible.

(3) S'il ne retourne pas immédiatement la totalité des carcasses et des produits de gibier tué à la chasse se trouvant à l'établissement conformément au paragraphe (1) après la suspension ou la révocation de l'autorisation de recevoir de telles carcasses qui a été donnée à l'établissement, l'exploitant prend les mesures suivantes :

- a) il condamne promptement la carcasse et tout produit de gibier tué à la chasse qui en provient;
- b) il transporte immédiatement la carcasse et tout produit de gibier tué à la chasse qui en provient dans la salle ou la zone des matières non comestibles;
- c) il élimine la carcasse et tout produit de gibier tué à la chasse qui en provient conformément à l'article 91.

(4) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (3), un inspecteur peut lui ordonner de prendre l'une quelconque des mesures visées aux alinéas (3) a) à c).

(5) L'inspecteur qui donne un ordre en vertu du paragraphe (4) peut l'assortir de conditions si elles se rapportent à la condamnation et à l'élimination.

(6) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (1) ou (2) ou à l'ordre donné en vertu du paragraphe (4), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir la carcasse et tout produit de gibier tué à la chasse qui en provient;
- b) condamner et éliminer la carcasse et tout produit de gibier tué à la chasse qui en provient ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination.

Étiquetage

84.55 (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui reçoit une carcasse de gibier tué à la chasse veille à ce que tout produit qui en provient soit étiqueté avec la mention «Consumer Owned, Not for Sale» ou «Consumer Owned, Not for Sale/Propriété du consommateur — non destiné à la vente» en lettres lisibles d'au moins 1,25 centimètre de hauteur avant que le produit soit expédié de l'établissement.

(2) Seule de l'encre comestible doit être utilisée, le cas échéant, pour apposer une étiquette directement sur un produit de gibier tué à la chasse en application du paragraphe (1).

PARTIE IX MATIÈRES NON COMESTIBLES

Méthodes

85. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes établit les méthodes suivantes pour empêcher la contamination des produits de viande par des matières non comestibles :

- 1. Des méthodes de manutention et d'entreposage de matières non comestibles à l'établissement.
- 2. Des méthodes de transformation, d'emballage et d'étiquetage, à l'établissement, de matières non comestibles destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux ou aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche.

(2)

(3) L'exploitant veille à ce que les méthodes soient mises en oeuvre et suivies.

(4) Il est entendu que si une carcasse, une partie de carcasse, un produit provenant d'un animal pour alimentation humaine, une carcasse de gibier tué à la chasse, un produit de gibier tué à la chasse, une carcasse d'un animal abattu à la ferme ou un

produit d'un animal abattu à la ferme n'est pas une matière condamnée au titre du présent règlement, la présente partie et les méthodes établies en application du présent article s'appliquent à cette matière en tant que matière non comestible à compter du moment où l'exploitant de l'établissement ou une personne agissant pour son compte détermine que la matière :

- a) ne sera pas vendue, distribuée ou utilisée comme aliment, dans le cas d'une carcasse, d'une partie de carcasse ou d'un produit provenant d'un animal pour alimentation humaine;
- b) ne sera pas retournée au propriétaire en vue de son utilisation comme aliment, dans le cas d'une carcasse de gibier tué à la chasse ou d'un produit de gibier tué à la chasse;
- c) ne sera pas retournée au producteur en vue de son utilisation comme aliment, dans le cas d'une carcasse d'un animal abattu à la ferme ou d'un produit d'un animal abattu à la ferme.

Manutention des matières non comestibles

86. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toutes les matières non comestibles, à l'exclusion de celles visées au paragraphe (2.1), soient promptement enlevées de toute zone de l'établissement où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont manutentionnés ou entreposés et soient traitées comme suit :

- 1. Dans le cas d'un abattoir, elles doivent être transportées immédiatement à la salle des matières non comestibles, sous réserve du paragraphe (2).
- 2. Dans le cas d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir :
 - i. elles doivent être transportées immédiatement à la salle des matières non comestibles ou à la zone distincte de l'établissement désignée pour ces matières qui est mentionnée à la disposition 2 du paragraphe 22 (3),
 - ii. si l'établissement dispose à la fois d'une salle des matières non comestibles et d'une zone distincte visée à la sous-disposition i, elles doivent être transportées à l'un ou l'autre endroit conformément aux méthodes établies en application de l'article 85.

(2) Si l'abattoir ne dispose pas d'une salle des matières non comestibles comme le prévoit le paragraphe 22 (2), l'exploitant transporte immédiatement toutes les matières non comestibles visées au paragraphe (1) à la zone distincte de l'établissement mentionnée au sous-alinéa 22 (2) a) (i) et les y entrepose jusqu'à ce qu'elles soient retirées ou éliminées d'une autre façon.

(2.1) Si des matières non comestibles destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche sont transformées, emballées ou étiquetées dans un établissement de transformation des viandes, l'exploitant veille à ce que toute portion de ces matières qui risque de contaminer des produits de viande à l'établissement soit :

- a) retirée promptement de toute zone où des carcasses, des parties de carcasse ou des produits de viande sont manutentionnés ou entreposés;
- b) transportée immédiatement à la salle de transformation des aliments pour animaux de compagnie ou à la zone distincte de l'établissement désignée pour ces matières qui est mentionnée à la disposition 2 du paragraphe 22 (5).

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes ne doit pas permettre que des matières non comestibles s'accumulent sur le site.

(4) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les matières non comestibles qui y sont entreposées pendant plus de 48 heures soient gardées à une température de 10 °C ou moins, sauf si :

- a) un inspecteur estime qu'elles ne s'altéreront pas de façon importante ou ne dégageront pas d'odeur nauséabonde si elles sont gardées à une température plus élevée;
- b) l'inspecteur donne une directive portant qu'elles n'ont pas besoin d'être gardées à 10 °C ou moins.

(5) L'inspecteur qui donne une directive au titre du paragraphe (4) peut l'assortir des conditions qui se rapportent à l'entreposage et qu'il juge appropriées. L'exploitant doit se conformer à ces conditions.

Enlèvement des matières non comestibles

87. (1) Nul ne doit permettre qu'une matière non comestible qui est entrée dans la salle des matières non comestibles d'un établissement de transformation des viandes entre dans une salle ou zone de l'établissement où des produits de viande sont manutentionnés ou entreposés.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toutes les matières non comestibles non destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche soient :

- a) expédiées ou enlevées d'une autre façon de l'établissement de façon à empêcher la contamination des produits de viande qui s'y trouvent;

- b) expédiées ou enlevées d'une autre façon de l'établissement uniquement par la porte d'expédition située dans la salle des matières non comestibles, si l'établissement est un abattoir et que les matières sont entrées dans cette salle.

(3) Une fois transformées, emballées et étiquetées à un établissement de transformation des viandes, les matières non comestibles destinées à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche, l'exploitant de l'établissement peut permettre que les matières soient manutentionnées ou entreposées à des fins de réfrigération, de congélation, d'entreposage ou d'expédition dans une salle ou une zone où les produits de viande sont manutentionnés ou entreposés à ces fins, si les matières sont emballées de manière à protéger adéquatement les produits de viande se trouvant à l'établissement contre la contamination.

(4)

Dénaturation

88. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que soit dénaturée toute matière non comestible à l'établissement qui pourrait être confondue avec un aliment, sauf une matière non comestible destinée à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux ou aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinée à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute matière non comestible à l'établissement qui est destinée à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux ou aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments soit dénaturée si elle est susceptible d'être confondue avec un produit de viande.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que seules les substances et les méthodes approuvées par un directeur soient utilisées pour dénaturer des matières non comestibles.

Matières destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux

89. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'aucune matière non comestible destinée à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux ne soit transformée, emballée ou étiquetée à l'établissement à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) un vétérinaire régional a examiné les méthodes établies par l'exploitant en application de la disposition 2 du paragraphe 85 (1) et a autorisé par écrit ce dernier soit à transformer, soit à emballer, soit à étiqueter la matière conformément à ces méthodes afin qu'elle soit utilisée comme aliments pour animaux ou dans de tels aliments;
- b) la matière provient entièrement de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui a subi une inspection post mortem à un établissement;
- c)

(2) Le vétérinaire régional peut refuser de donner l'autorisation visée à l'alinéa (1) b) uniquement s'il estime que la matière non comestible peut mettre en danger la santé des animaux qui sont destinés à la consommer.

(3) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que toute matière non comestible destinée à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux ou dans de tels aliments soit transformée, emballée et étiquetée uniquement dans la salle des matières non comestibles.

(4) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes sans abattoir veille à ce que toute matière non comestible destinée à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux ou dans de tels aliments soit transformée, emballée et étiquetée uniquement :

- a) dans la salle des matières non comestibles ou dans la zone distincte de l'établissement mentionnée à la disposition 2 du paragraphe 22 (3), si la matière ne contient pas de matières condamnées;
- b) dans la salle des matières non comestibles, si la matière contient des matières condamnées.

Matières destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux de compagnie

90. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'aucune matière non comestible destinée à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinée à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche ne soit transformée, emballée ou étiquetée à l'établissement à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) un vétérinaire régional a examiné les méthodes établies par l'exploitant en application de la disposition 2 du paragraphe 85 (1) et a autorisé par écrit ce dernier soit à transformer, soit à emballer, soit à étiqueter la matière conformément à ces méthodes aux fins envisagées;
- b) la matière provient entièrement de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui a subi une inspection post mortem à l'établissement;
- c) la matière ne contient aucune matière condamnée.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute matière non comestible destinée à des fins d'utilisation comme aliments pour animaux de compagnie ou dans de tels aliments ou destinée à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche soit transformée, emballée et étiquetée dans la salle de transformation des aliments pour animaux de compagnie si la transformation, l'emballage ou l'étiquetage de la matière en dehors de cette salle est susceptible de contaminer des produits de viande.

Élimination des matières non comestibles

91. (1) La définition qui suit s'applique au présent article.

«matière non comestible à risque élevé» Matière non comestible contenant des résidus dangereux de produits chimiques, de médicaments ou de maladies difficiles à détruire par les méthodes d'élimination mentionnées au paragraphe (3).

(2) Sous réserve du paragraphe (4), l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes utilise une des méthodes visées au paragraphe (3) pour éliminer ce qui suit :

- a) les matières non comestibles qui sont des matières condamnées, à l'exclusion des matières condamnées suivantes :
 - (i) les matières condamnées destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux,
 - (ii) les matières condamnées qu'un vétérinaire régional a désignées comme étant des matières non comestibles à risque élevé,
 - (iii) les matières condamnées qu'un inspecteur a détenues ou saisies en vertu de la Loi ou envoyées à un laboratoire pour examen;
- b) les matières non comestibles que l'exploitant a l'intention d'éliminer en tant que déchets et qui ne sont ni des matières condamnées ni des matières non comestibles qu'un vétérinaire régional a désignées comme étant des matières non comestibles à risque élevé.

(3) Pour l'application du paragraphe (2), les méthodes d'élimination permises sont les suivantes :

- a) la livraison à une installation d'élimination pour laquelle un permis a été délivré en application du Règlement de l'Ontario 105/09 (Élimination des animaux morts), pris en vertu de la Loi;
- b) l'incinération;
- c) avec l'approbation d'un vétérinaire régional, l'enfouissement sous au moins 60 centimètres de terre;
- d) toute autre méthode d'élimination approuvée par un vétérinaire régional.

(4) Si un vétérinaire régional n'a pas désigné la carcasse d'un animal pour alimentation humaine ou une carcasse de gibier tué à la chasse comme étant une matière non comestible à risque élevé, un inspecteur peut autoriser l'exploitant à retourner la peau de la carcasse au propriétaire ou à la remettre à toute autre personne approuvée par l'inspecteur.

(5) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes élimine toute matière non comestible qu'un vétérinaire régional a désignée comme étant une matière non comestible à risque élevé par toute méthode d'élimination approuvée par celui-ci.

(6) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes avise un inspecteur avant d'éliminer toute matière non comestible en application du paragraphe (2) ou (5).

PARTIE X PRODUITS DE VIANDE — CONTRÔLES DES PROCÉDÉS

Interdiction

92. Nul ne doit participer à la production, à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à la manutention ou à l'entreposage d'un produit de viande à un établissement de transformation des viandes si ce n'est conformément au présent règlement.

Contrôles des procédés

93. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes fait ce qui suit :

- a) il conserve une recette écrite à jour pour chaque produit de viande préparé et veille à ce que le produit soit produit selon la recette;
- b) il veille à ce que tout procédé utilisé à l'établissement lors de la fabrication, de la transformation ou de la préparation d'un produit de viande soit conçu et mis en oeuvre de façon à assurer la salubrité du produit;
- c) il met en oeuvre et maintient à l'établissement des méthodes de contrôle permettant d'identifier, de quantifier, d'éliminer, de réduire ou de contrôler les dangers du processus de production qui sont critiques pour garantir la salubrité des produits de viande;
- d) il surveille les procédés et les méthodes de contrôle mentionnés aux alinéas b) et c);

- e) il consigne les résultats de la surveillance mentionnée à l'alinéa d), y compris tout écart par rapport aux procédés et aux méthodes de contrôle mentionnés aux alinéas b) et c) et toute mesure corrective prise à l'égard de tels écarts;
- f) il évalue et vérifie, par l'observation, le prélèvement d'échantillons et l'analyse, l'efficacité des méthodes de contrôle mentionnées à l'alinéa c) qui touchent la salubrité des produits;
- g) sous réserve du paragraphe 99 (8), il veille à ce que les renseignements mentionnés aux alinéas a) et e) soient conservés sur le site jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle ils ont été consignés.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que tout produit de viande préparé et les ingrédients qui lui sont ajoutés selon la recette répondent aux exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) et de ses règlements.

Communication de renseignements au directeur

94. Le directeur qui estime qu'un produit de viande ou une catégorie de produits de viande qui a été produit, transformé, emballé ou étiqueté à un établissement de transformation des viandes court un risque raisonnable de contamination, en l'absence de contrôles appropriés, peut exiger que l'exploitant de l'établissement lui soumette une étiquette ou une recette pour le produit ou la catégorie afin d'établir si celui-ci :

- a) a été produit, transformé, emballé ou étiqueté conformément au présent règlement;
- b) est conforme à la partie XI.

Communication de renseignements à l'inspecteur

95. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes avise immédiatement un inspecteur et lui donne une copie de tous les résultats d'examen de laboratoire qui sont en sa possession ou sous son contrôle et qui indiquent qu'un produit de viande qui a été transformé, emballé, étiqueté, manutentionné ou entreposé à l'établissement n'est pas conforme au présent règlement.

Normes de manutention et d'entreposage

96. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les produits de viande et leurs ingrédients :

- a) soient manutentionnés et entreposés d'une manière qui empêche leur contamination;
- a.1) soient entreposés de manière que les ingrédients secs restent secs;
- b) soient entreposés dans un milieu qui contrôle efficacement la croissance de micro-organismes pathogènes;
- c) soient entreposés à l'établissement d'une manière qui les protège contre l'endommagement.

(2) L'exploitant veille :

- a) à ce que les produits de viande n'entrent pas en contact direct, à l'établissement, avec un plancher, un mur ou une autre surface qui n'est pas une surface en contact avec des aliments;
- b) à ce que les contenants dans lesquels se trouvent les produits de viande n'entrent pas en contact direct avec le plancher de l'établissement.

(3) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes où des ingrédients utilisés dans des produits de viande sont entreposés veille :

- a) à ce qu'ils portent une étiquette les identifiant et indiquant leur composition et leur mode d'emploi;
- b) dans le cas du nitrite ou du nitrate, à ce qu'ils soient emballés séparément des épices, des assaisonnements et des autres ingrédients protéiniques.

Normes de transformation

97. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les activités de transformation soient menées de manière à assurer la salubrité des produits de viande.

(2) L'exploitant veille à ce que tous les produits de viande transformés à l'établissement le soient en temps opportun pour empêcher leur contamination.

Fiches de cuisson, de fermentation et de fumage

98. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes où des produits de viande sont cuits, fermentés ou fumés note sur une fiche le temps et la température de cuisson, de fermentation et de fumage.

(2) L'exploitant de l'établissement veille à ce que la fiche mentionnée au paragraphe (1) soit conservée sur le site jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle elle a été dressée.

Traitement thermique

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

«facteurs critiques» Les facteurs physiques et chimiques qui influent sur la capacité du traitement thermique de réaliser la stérilité commerciale d'un produit de viande. («critical factors»)

«produit de viande peu acide» Produit de viande ayant un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85. («low-acid meat product»)

«traitement programmé» Traitement thermique, effectué seul ou en combinaison avec des facteurs critiques, choisi par l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes pour un produit de viande, un type et un format de contenant et une unité du système de traitement thermique, qui permet de réaliser la stérilité commerciale du produit de viande. («scheduled process»)

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que tout produit de viande peu acide emballé à l'établissement dans un récipient hermétiquement fermé subisse un traitement thermique jusqu'à ce que la stérilité commerciale soit réalisée.

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas au produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé si les conditions suivantes sont réunies :

a) selon le cas :

- (i) le produit de viande est gardé continuellement au froid et le récipient porte la mention «Keep Refrigerated/ Garder au froid»,
- (ii) le produit de viande est gardé continuellement à l'état congelé et le récipient porte la mention «Keep Frozen/ Garder congelé»;

b) les contenants d'expédition du produit de viande sont marqués conformément à l'alinéa a).

(4) L'exploitant veille à ce que le produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé ne subisse un traitement thermique à l'établissement que si les conditions suivantes sont réunies :

- a) avant le remplissage, le récipient est acceptable pour l'utilisation prévue;
- b) le remplissage du récipient est contrôlé de façon à assurer la conformité au traitement programmé;
- c) le fonctionnement de chaque sertisseuse est vérifié à intervalles fréquents et chaque sertisseuse est ajustée, au besoin, afin de maintenir la fermeture des récipients dans les limites opérationnelles nominales de la sertisseuse;
- d) le récipient porte une marque lisible permanente permettant d'identifier l'établissement, le produit et la date à laquelle celui-ci a subi un traitement thermique;
- e) dans le cas où l'une des données visées à l'alinéa d) est sous forme de code, l'explication du code est mise à la disposition d'un inspecteur;
- f) le traitement thermique est effectué sous la surveillance continue d'une personne qui possède des connaissances et des compétences éprouvées dans le domaine des traitements thermiques, obtenues généralement après avoir terminé un cours de formation approprié;
- g) le traitement thermique utilisé est conforme aux exigences du traitement programmé;
- h) une description écrite du traitement thermique à utiliser pour chaque produit de viande peu acide et chaque format de récipient est placée bien en vue près de l'unité du système de traitement thermique durant son utilisation;
- i) chaque unité du système de traitement thermique est maintenue en bon état de fonctionnement;
- j) chaque unité du système de traitement thermique est munie des dispositifs de contrôle voulus, maintenus en bon état de fonctionnement;
- k) dans le cas du traitement thermique par lots, est apposé sur le récipient ou fixé sur lui, directement ou indirectement, un indicateur sensible à la chaleur qui permet de constater visuellement si le récipient a subi ou non le traitement thermique;
- l) l'eau de refroidissement des récipients est potable et, s'il s'agit d'eau utilisée dans un réseau de refroidissement, contient à la sortie du système une quantité résiduelle de chlore ou d'un autre bactéricide jugé acceptable par le directeur;
- m) le récipient est manutentionné de façon à demeurer hermétiquement fermé.

(5) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes dans lequel un produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique conserve à l'établissement, pour chaque produit de viande

peu acide qui est traité, la recette du produit et une description écrite du traitement programmé, y compris le nom de la personne responsable de l'élaboration du traitement.

(6) L'exploitant conserve les renseignements visés au paragraphe (5) sur le site de l'établissement jusqu'à au moins le troisième anniversaire de la date du dernier usage du traitement programmé.

(7) L'exploitant conserve une description écrite des méthodes de fonctionnement, d'entretien et d'étalonnage de chaque unité du système utilisé pour le traitement thermique de produits de viande peu acides emballés dans des récipients hermétiquement fermés.

(8) L'exploitant conserve sur le site de l'établissement, jusqu'à au moins le troisième anniversaire de la date du traitement thermique d'un produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé, des fiches suffisamment détaillées sur l'historique du produit qui contiennent notamment les renseignements suivants :

1. Le volume de production du produit, son identification et sa distribution.
2. L'unité du système de traitement thermique utilisée ainsi que la durée, la température et, s'il y a lieu, la pression du traitement utilisé.
3. Les systèmes utilisés pour contrôler le traitement thermique et les facteurs critiques.
4. Des renseignements concernant l'entretien et l'étalonnage de chaque unité du système de traitement thermique et de chaque dispositif de contrôle ainsi que les modifications qui leur ont été apportées.
5. Les écarts par rapport au traitement établi et les mesures correctives prises.
6. Les résultats de l'incubation.
7. S'il y a lieu, les traitements à l'eau de refroidissement utilisés lors du traitement programmé.

(9) L'exploitant examine les fiches exigées par le paragraphe (8) afin d'établir si le traitement thermique a été effectué conformément à la présente partie et au traitement programmé.

(10) L'exploitant avise un inspecteur si le présent règlement exige qu'un produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé soit rappelé à l'établissement.

Transformation du sang

100. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que le sang transformé à l'établissement qui est destiné à la consommation humaine remplisse les conditions suivantes :

- a) il est transformé ailleurs que dans la salle des matières non comestibles ou la salle de transformation des aliments pour animaux de compagnie;
- b) il est recueilli d'un animal pour alimentation humaine de façon à empêcher sa contamination;
- c) il est recueilli dans un récipient étiqueté de façon à identifier la carcasse de l'animal pour alimentation humaine dont il provient;
- d) il est protégé contre la contamination;
- e) il est conservé dans le récipient mentionné à l'alinéa c) jusqu'à ce que la carcasse de l'animal pour alimentation humaine ait fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment en application de la partie VIII.

Entrée de produits de viande dans un établissement de transformation des viandes

101. Nul ne doit permettre l'entrée d'un produit de viande dans un établissement de transformation des viandes, sauf si, selon le cas :

- a) le produit a été reçu d'un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à la partie XII;
- b) le produit a été reçu d'un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à cette loi et à ses règlements;
- c) le produit a été importé au Canada conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et à ses règlements;
- d) le produit n'a pas été reçu directement d'un établissement ou d'un établissement agréé mentionné à l'alinéa a) ou b), mais il répond aux exigences suivantes :
 - (i) il a été emballé ou étiqueté à un tel établissement et a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à la partie XII de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada),
 - (ii) au moment où il est reçu à l'établissement :
 - (A) soit le contenant ou l'emballage sur lequel l'estampille d'inspection a été apposée n'a pas été ouvert, endommagé ou brisé,

- (B) soit, si l'estampille d'inspection a été apposée à la fois sur un contenant de vrac et un préemballage, le préemballage n'a pas été ouvert, endommagé ou brisé,
- (iii) s'il s'agit d'un produit qui doit être réfrigéré, au moment où il est reçu à l'établissement, il existe des preuves de nature à convaincre l'exploitant que, depuis qu'il a quitté l'établissement ou l'établissement agréé où il a été emballé ou étiqueté :
 - (A) soit il a été maintenu à une température interne de 4 °C ou moins,
 - (B) soit il a été soumis à des procédés visant à le maintenir en permanence à une température interne de 4 °C ou moins,
- (iv) s'il s'agit d'un produit congelé, au moment où il est reçu à l'établissement, il existe des preuves de nature à convaincre l'exploitant que, depuis qu'il a quitté l'établissement ou l'établissement agréé où il a été emballé ou étiqueté :
 - (A) soit il a été maintenu dans un état congelé,
 - (B) soit il a été soumis à des procédés visant à le maintenir en permanence dans un état congelé.

Condamnation obligatoire

102. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes doit condamner un produit de viande fabriqué, transformé, emballé, étiqueté, manutentionné ou entreposé à l'établissement et l'éliminer conformément à l'article 91 si le produit, selon le cas :

- a) ne remplit aucune des conditions suivantes :
 - (i) il s'agit de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui, à l'établissement et conformément au présent règlement, a subi une inspection ante mortem, a été abattu et habillé, a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment,
 - (ii) il a été reçu d'un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à la partie XII,
 - (iii) il a été reçu d'un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à cette loi et ses règlements,
 - (iv) il a été importé au Canada conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et à ses règlements,
 - (v) il provient d'un produit de viande visé au sous-alinéa (i), (ii), (iii) ou (iv);
- b) est contaminé, sous réserve du paragraphe (2);
- c) n'est pas conforme à la partie XI, sous réserve du paragraphe (2).

(2) Le paragraphe (1) n'a pas pour effet d'exiger que l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes condamne un produit de viande qui est contaminé ou n'est pas conforme à la partie XI si, à la fois :

- a) un inspecteur n'a pas détenu ou saisi le produit en vertu de la Loi;
- b) l'exploitant peut traiter ou retravailler le produit de sorte qu'il ne soit plus contaminé et soit conforme à cette partie.

(3) L'exploitant ne doit pas vendre, distribuer ou mettre à disposition en vue de son utilisation comme aliment un produit de viande qu'il traite ou retravaille comme le mentionne le paragraphe (2) avant qu'il ne soit plus contaminé et soit conforme à la partie XI.

(4) S'il ne peut pas traiter ou retravailler un produit de viande visé au paragraphe (3) de sorte qu'il ne soit plus contaminé et soit conforme à la partie XI, l'exploitant condamne le produit et l'élimine conformément à l'article 91.

(5) Si l'exploitant ne se conforme pas au paragraphe (4), un inspecteur peut, sans audience :

- a) saisir le produit de viande;
- b) condamner et éliminer le produit de viande ou prendre des dispositions en ce sens;
- c) ordonner à l'exploitant de payer les coûts de la condamnation et de l'élimination du produit de viande.

(6) L'exploitant doit se conformer à tout ordre que lui donne l'inspecteur en vertu de l'alinéa (5) c).

Condamnation à l'initiative de l'exploitant

103. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes peut condamner de sa propre initiative un produit de viande à l'établissement si, selon le cas :

- a) un inspecteur n'a pas détenu ou saisi le produit en vertu de la Loi;
- b) un inspecteur a détenu ou saisi le produit en vertu de la Loi et un directeur a autorisé la condamnation.

(2) L'exploitant qui condamne un produit de viande en vertu du paragraphe (1) élimine celui-ci conformément à l'article 91.

(3) Le directeur peut assortir l'autorisation des conditions qu'il juge appropriées à la condamnation. L'exploitant doit se conformer à ces conditions.

(4) L'exploitant qui condamne un produit de viande conformément à une autorisation donnée au titre du paragraphe (1) doit l'éliminer en présence d'un inspecteur conformément à l'article 91.

PARTIE XI NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS DE VIANDE

Normes

104. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que tout produit de viande fabriqué, transformé, emballé, étiqueté, manutentionné ou entreposé à l'établissement remplisse les conditions suivantes :

- a) selon le cas :
 - (i) il s'agit de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui, à l'établissement et conformément au présent règlement, a subi une inspection ante mortem, a été abattu et habillé, a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment,
 - (ii) il a été reçu d'un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à la partie XII,
 - (iii) il a été reçu d'un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à cette loi et à ses règlements,
 - (iv) il a été importé au Canada conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et à ses règlements,
 - (v) il provient d'un produit de viande visé au sous-alinéa (i), (ii), (iii) ou (iv);
- b) il n'est pas contaminé;
- c) s'il a été fabriqué, transformé, emballé, étiqueté, manutentionné ou entreposé à l'établissement, il l'a été conformément au présent règlement;
- d) il est conforme à la présente partie.

(2) Un produit de viande figurant à la colonne 2 du tableau 1 remplit les conditions suivantes :

- a) il ne contient aucun ingrédient qui est lui-même un produit de viande, sauf un ingrédient figurant en regard à la colonne 3 qui est indiqué comme étant obligatoire ou facultatif;
- b) il ne contient aucun additif alimentaire ni aucun ingrédient qui n'est pas un produit de viande, sauf un additif ou un ingrédient figurant en regard à la colonne 4 qui est indiqué comme étant obligatoire ou facultatif;
- c) il est traité ou transformé de la façon précisée en regard à la colonne 5;
- d) il contient au moins la quantité minimale et au plus la quantité maximale des éléments figurant en regard à la colonne 6;
- e) il répond aux autres exigences figurant en regard à la colonne 6.

Transformation

105. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le produit de viande préparé contenant du porc doit être traité par la chaleur, saumuré, congelé ou autrement traité de manière à détruire toutes les *Trichinella spiralis*.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à ce qui suit :

- a) le bacon de flanc;
- b) le bacon Wiltshire;
- c) les bajoues de porc fumées;
- d) tout autre produit de viande préparé qui contient du porc et qui n'a pas l'apparence d'être cuit.

(3) Les produits de viande prêts à manger doivent être traités, manutentionnés et emballés de manière à ce qu'ils ne contiennent pas d'agents pathogènes, de toxines ou d'organismes nuisibles qui les rendent impropres à la consommation humaine.

Traitement des organes

106. (1) Le coeur, sauf le coeur de lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite, doit être ouvert ou inversé et les vaisseaux sanguins qui y adhèrent et les caillots de sang doivent en être enlevés.

- (2) La vésicule biliaire du foie, le cas échéant, doit être enlevée.
- (3) Le gésier doit être lavé et son contenu et sa muqueuse être enlevés.
- (4) Si un produit de viande, sauf tout ou partie de la carcasse habillée d'un mammifère, contient un rein, celui-ci doit être profondément incisé, trempé dans l'eau et lavé avant d'être incorporé au produit de viande.
- (5) Sous réserve des paragraphes (6) et 107 (2), aucun produit de viande ne doit contenir tout ou partie d'une vessie ou d'un intestin.
- (6) Toute partie du tube digestif d'un animal pour alimentation humaine peut être utilisée comme aliment si les conditions suivantes sont réunies :
- a) elle a été vidée de son contenu;
 - b) elle a été échaudée et blanchie ou nettoyée efficacement de quelque autre manière;
 - b.1) elle n'est pas contaminée;
 - c) elle est examinée et trouvée propre;
 - d) elle est refroidie immédiatement après avoir été examinée en application de l'alinéa c);
 - e) si elle n'a pas été échaudée et blanchie, elle est emballée et étiquetée séparément conformément au paragraphe 119 (4).

Boyau

107. (1) Si un produit de viande est emballé dans un boyau artificiel, le boyau doit être fait de collagène, de cellulose ou d'une autre matière exempte d'éléments nocifs.

(2) La vessie ou toute partie du tube digestif d'un animal pour alimentation humaine peut être utilisée comme boyau naturel pour un produit de viande si les conditions suivantes sont réunies :

- a) la vessie ou la partie du tube digestif a été vidée de son contenu, sa muqueuse a été enlevée, elle a été lavée et son état de propreté a été vérifié;
- b) la vessie a été invertie, trempée dans la saumure pendant au moins 12 heures, puis rincée à l'eau;
- c) le boyau est propre;
- d) le boyau est refroidi immédiatement.

Composition

108. (1) Le viande séparée mécaniquement ne doit pas comprendre, selon le cas :

- a) plus de 0,027 % de calcium par 1 % de protéines;
- b) des particules d'os mesurant plus de 2 millimètres dans n'importe quelle direction.

(2) Les produits de viande fermentés de longue conservation doivent avoir soit un pH d'au plus 4,6 et une activité de l'eau d'au plus 0,85, soit un pH de 4,6 à 5,3 et une activité de l'eau d'au plus 0,90.

Poids

109. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'augmentation du poids d'une carcasse habillée de lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite visé à la colonne 3 du tableau du présent article ne doit pas, à la suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau dans un établissement de transformation des viandes ou pendant le transport d'un tel établissement à un autre, excéder le pourcentage indiqué en regard à la colonne 4 du tableau.

(2) Si la carcasse d'un lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite n'est pas préemballée dans un établissement de transformation des viandes, l'augmentation de poids maximale, pour l'application du paragraphe (1), peut être de 4 % de plus que celle indiquée à la colonne 4 du tableau du présent article.

TABLEAU
AUGMENTATION DE POIDS MAXIMALE

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4
Point	Espèces	Poids des carcasses habillées	Augmentation de poids maximale
1.	Dindons et lapins	moins de 4,5 kilogrammes	8 %
2.	Dindons et lapins	de 4,5 à moins de 9 kilogrammes	6 %
3.	Dindons et lapins	9 kilogrammes et plus	5,5 %
4.	Poulets	moins de 2,3 kilogrammes	8 %
5.	Poulets	2,3 kilogrammes et plus	6 %
6.	Autres espèces	Sans égard au poids	6 %

Interprétation du tableau 1

110. (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au tableau 1.

«agent antimousse» Substance qui supprime ou prévient la formation de mousse et dont l'emploi dans un produit de viande ou sur celui-ci est autorisé par le *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada). («anti-foaming agent»)

«agent de conservation» Agent de conservation dont l'emploi dans le produit de viande ou sur celui-ci est autorisé par le *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada). («preservative»)

«frais» Se dit du produit de viande qui n'est ni cuit ni conservé. («fresh»)

(2) Si le mot «viande» figure dans le nom d'un produit de viande indiqué à la colonne 2 du tableau 1, les normes énoncées aux colonnes 3, 4, 5 et 6 de ce tableau en regard du produit de viande s'appliquent à tous les produits de viande de ce genre, y compris ceux dont le nom précise le nom de l'espèce à laquelle appartient l'animal ou de la coupe de viande de l'espèce dont provient le produit au lieu d'utiliser le générique «viande».

(3) Si le mot «poulet» figure dans le nom d'un produit de viande indiqué à la colonne 2 du tableau 1, les normes énoncées aux colonnes 3, 4, 5 et 6 de ce tableau en regard du produit de viande s'appliquent à tous les produits de viande de ce genre, y compris ceux dont le nom précise le nom de l'espèce à laquelle appartient la volaille en question au lieu d'utiliser le générique «poulet».

(4) Les normes énoncées aux colonnes 3, 4, 5 et 6 du tableau 1 en regard du point 16 a) s'appliquent à tous les produits de viande qui sont des ragoûts, y compris ceux dont le nom précise le nom de l'espèce à laquelle appartient l'animal ou de la coupe de viande de l'espèce dont provient le produit.

(5)

(6) Le nom d'un produit de viande indiqué à la colonne 2 du tableau 1 qui est de la saucisse conservée ou de la saucisse saumurée doit également comprendre les mots «Ready to cook», «Uncooked», «Ready to cook/Prêt à cuire» ou «Uncooked/Non cuit» ou un terme équivalent indiquant que la saucisse doit être cuite avant d'être consommée.

(7) Lorsqu'il est permis d'ajouter un agent gélifiant selon la colonne 4 du tableau 1 à un produit de viande indiqué en regard à la colonne 2, le nom du produit doit être changé pour faire état de l'ajout si plus de 0,25 % d'agent gélifiant est ajouté au produit.

(8) Si un agent aromatisant est ajouté à un produit de viande indiqué à la colonne 2 du tableau 1, le nom du produit doit être changé pour faire état du nom et de la nature de l'agent en question.

(9) Si un produit de viande indiqué à la colonne 2 du tableau 1 fait l'objet d'une transformation ou d'un traitement facultatif qui n'est pas couramment utilisé pour ce produit, le nom du produit doit être changé pour en faire état.

(10) Si plusieurs noms de produits de viande indiqués à la colonne 2 du tableau 1 sont combinés et employés comme nom d'un autre produit de viande, ce dernier doit répondre à toutes les normes données pour l'ensemble de ces produits de viande.

(11) Sauf indication contraire figurant au tableau 1, un ingrédient qui est un produit de viande et qui est indiqué à la colonne 3 du tableau peut être frais, conservé ou cuit.

(12) Sauf indication contraire figurant au tableau 1, les quantités figurant à la colonne 6 du tableau sont exprimées en pourcentage du produit fini.

(13) Pour l'application du tableau 1 :

- a) la viande de tête employée dans la production du fromage de tête et du fromage de hure peut inclure de l'épicrâne et des groins de porc;
- b) la peau de porc utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc si les tissus sous-cutanés habituels y adhèrent et si ces tissus ont en moyenne au moins 1,25 centimètre d'épaisseur;
- c) la peau qui adhère normalement au porc désossé haché fin utilisé comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc;
- d) lorsque la peau de porc est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée au porc sans peau, à la condition que la quantité de peau présente dans le porc ne dépasse pas 8 %;
- e) la peau et le gras qui adhèrent normalement à la volaille désossée utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé sont considérés comme de la viande de volaille;
- f) lorsque la peau de volaille est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée à la viande de volaille sans peau, à la condition que la quantité de peau présente dans la viande de volaille ne dépasse pas 8 %;
- g) lorsque le gras de volaille est séparé du tissu musculaire, il peut être ajouté en quantité ne dépassant pas 4 % du poids de la volaille désossée;

- h) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne 4 du tableau, il est également permis d'ajouter un assaisonnement, une épice, un édulcorant, un rehausseur de saveur, du sel et de l'eau;
- i) lorsqu'il est permis d'ajouter de l'eau à un produit de viande selon la colonne 4 du tableau, il est également permis d'ajouter de la glace et du bouillon gras;
- j) lorsqu'il est permis d'ajouter de la sauce à un produit de viande selon la colonne 3 ou 4 du tableau, il est également permis d'ajouter de l'eau et un assaisonnement;
- k) lorsqu'il est permis d'ajouter un assaisonnement à un produit de viande selon la colonne 4 du tableau, il est également permis d'ajouter du sel et une épice;
- l) lorsqu'un assaisonnement ajouté à un produit de viande représente plus de 1 % de la teneur en protéines du produit fini, l'assaisonnement est considéré comme un agent de remplissage;
- m) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de conservation à un produit de viande selon la colonne 4 du tableau, il est également permis d'y ajouter de l'alcool ou un édulcorant ou les deux;
- n) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne 4 du tableau, il est également permis d'ajouter un ingrédient non carné qui ne constitue pas un agent de remplissage du fait qu'il est visiblement reconnaissable par rapport au produit de viande si le nom utilisé pour le produit de viande qui en résulte décrit ce produit.

PARTIE XII ESTAMPILLE D'INSPECTION, ÉTIQUETAGE ET EMBALLAGE

ESTAMPILLE D'INSPECTION

Estampille d'inspection obligatoire

111. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que toute carcasse et demi-carcasse provenant d'un animal pour alimentation humaine — sauf celle d'un lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite — qui a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment soit marquée d'une estampille d'inspection lisible immédiatement après que cette autorisation a été accordée.

Restrictions : apposition d'une estampille d'inspection

112. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que nul n'appose une estampille d'inspection sur un produit de viande ou sur l'étiquette exigée par la présente partie pour un tel produit, sauf si le produit :

- a) remplit une des conditions suivantes :
 - (i) il s'agit de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui, à l'établissement et conformément au présent règlement, a subi une inspection ante mortem, a été abattu et habillé, a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment,
 - (ii) il provient de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui, à l'établissement et conformément au présent règlement, a subi une inspection ante mortem, a été abattu et habillé, a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment,
 - (ii.1) il s'agit de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui a subi une inspection ante mortem et a été abattu hors abattoir conformément à la partie VIII.1 et qui a été habillé, a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment à l'établissement,
 - (ii.2) il provient de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui a subi une inspection ante mortem et a été abattu hors abattoir conformément à la partie VIII.1 et qui a été habillé, a subi une inspection post mortem et a fait l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment à l'établissement,
 - (iii) il a été reçu d'un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à la présente partie,
 - (iv) il a été reçu d'un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis et a été expédié conformément à l'article 125,
 - (v) il a été reçu d'un établissement agréé au sens de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) où il a été marqué d'une estampille d'inspection ou étiqueté conformément à cette loi et à ses règlements,
 - (vi) il a été importé au Canada conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et à ses règlements,
 - (vii) il provient d'un produit de viande visé au sous-alinéa (iii), (iv), (v) ou (vi);
- b) n'est pas contaminé;
- c) est conforme à la partie XI.

(2) Nul ne doit apposer une estampille d'inspection sur une matière non comestible ou sur une étiquette utilisée pour une telle matière.

(2.1) Nul ne doit apposer une estampille d'inspection sur une carcasse ou un produit de gibier tué à la chasse ou sur une étiquette utilisée pour une telle carcasse ou un tel produit.

(2.2) Nul ne doit apposer une estampille d'inspection sur quoi que ce soit d'autre qu'un produit de viande ou une étiquette pour un tel produit exigée en application de la présente partie.

(3) Seul un inspecteur ou une personne autorisée par un inspecteur doit apposer une estampille d'inspection sur un produit de viande ou sur une étiquette utilisée pour un tel produit.

(4) Nul ne doit apposer une estampille d'inspection sur un produit de viande ou sur une étiquette pour un tel produit exigée en application de la présente partie si ce n'est à l'établissement de transformation des viandes où il a été transformé ou emballé.

(4.1) Nul ne doit apposer, sur un produit de viande ou sur une étiquette pour un tel produit exigée en application de la présente partie, l'estampille d'inspection d'un établissement de transformation des viandes dont le permis d'exploitation a été suspendu ou révoqué.

(5) Nul ne doit reproduire une estampille d'inspection, sauf une personne qui, selon le cas :

- a) a reçu la permission d'un directeur;
- b) est un inspecteur ou une personne autorisée par un inspecteur à apposer une estampille d'inspection sur un produit de viande ou sur une étiquette utilisée pour un tel produit.

(6) Un directeur ne doit pas refuser d'accorder la permission visée à l'alinéa (5) a) à moins d'avoir des motifs raisonnables de croire que la personne n'utilisera pas l'estampille d'inspection conformément à la présente partie.

Forme de l'estampille d'inspection

113. (1) L'estampille d'inspection revêt l'une des formes suivantes :



(2) Sous réserve du paragraphe (3), le numéro de l'établissement de transformation des viandes remplace les zéros sur l'estampille d'inspection.

(3) Il n'est pas nécessaire d'indiquer le numéro de l'établissement de transformation des viandes sur une estampille d'inspection qui est apposée sur l'étiquette exigée par la présente partie pour un produit de viande si, selon le cas :

- a) l'étiquette est apposée sur un récipient hermétiquement fermé qui est marqué conformément aux alinéas 99 (4) d) et e);
- b) l'étiquette est apposée sur un boyau ou un sac fermé au moyen d'un crampon métallique et le numéro de l'établissement est gravé lisiblement sur le crampon et est visible quand le crampon est fermé;

- c) l'étiquette est apposée sur un contenant en carton, en carton-fibres ou en plastique ou un contenant de vrac et le numéro de l'établissement figure clairement ailleurs sur la partie principale.
- (4) L'estampille d'inspection ne doit pas avoir d'axe transversal d'une longueur :
 - a) inférieure à 10 millimètres, si elle est apposée sur une étiquette exigée par la présente partie pour un produit de viande;
 - b) inférieure à 25 millimètres, si elle est apposée directement sur un produit de viande.
- (5) Seule de l'encre comestible doit être utilisée, le cas échéant, pour apposer une estampille d'inspection directement sur un produit de viande.

Obligation d'aviser un inspecteur

114. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui croit qu'une carcasse, une partie de carcasse ou un produit de viande à l'établissement qui porte l'estampille d'inspection ne répond pas aux exigences de la Loi et du présent règlement en avise un inspecteur.

ÉTIQUETAGE

Étiquetage obligatoire

115. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que la totalité des produits de viande soient étiquetés conformément à la présente partie avant d'être expédiés de l'établissement.

(2) Le produit de viande emballé qui est reçu à un établissement de transformation des viandes et qui a été étiqueté conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) et ses règlements est réputé être étiqueté conformément à la présente partie à condition de ne pas être enlevé du matériau d'emballage d'origine dans lequel il a été reçu.

(3) Les matériaux d'étiquetage utilisés à un établissement de transformation des viandes doivent être entreposés dans un endroit où ils sont protégés contre la contamination et être entreposés et manutentionnés d'une manière hygiénique qui empêche une telle contamination.

(4) Les substances et les matériaux qui sont utilisés comme étiquette pour un produit de viande et qui entrent en contact avec le produit doivent être durables, exempts de contaminants et convenir pour une étiquette.

Forme des étiquettes

116. (1) Un produit de viande doit porter une étiquette qui :

- a) répond aux exigences de l'article 117, s'il s'agit d'une carcasse ou demi-carcasse ou encore de viande crue ou d'un sous-produit de viande crue provenant d'une telle carcasse;
- b) répond aux exigences de l'article 118, dans les autres cas.

(2) Un produit de viande doit porter une étiquette indiquant la date de production ou le code d'identification du lot de production, sauf s'il s'agit d'une carcasse entière ou d'une demi-carcasse.

(3) L'étiquette mentionnée au paragraphe (2) peut faire partie de celle mentionnée au paragraphe (1).

(4)

Étiquettes pour les viandes crues

117. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), l'étiquette d'un produit de viande qui est une carcasse ou demi-carcasse d'un animal pour alimentation humaine ou encore de la viande crue ou un sous-produit de viande crue provenant d'une telle carcasse consiste en une estampille d'inspection lisible apposée sur le produit.

(2) Si le produit de viande est une carcasse de lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite et qu'il est difficile de lui apposer une estampille d'inspection lisible, l'étiquette exigée est une étiquette de carcasse qui est conforme au paragraphe 118 (7) ou :

- a) dans le cas d'une carcasse emballée dans un sac scellé, une estampille d'inspection imprimée apposée sur le sac ou à l'intérieur de celui-ci qui est visible ou sur une étiquette utilisée avec le sac;
- b) dans le cas d'une carcasse préemballée, une étiquette conforme aux paragraphes 118 (1) et (7);
- c) dans le cas d'une carcasse visée au paragraphe (2.1), une étiquette conforme aux paragraphes 118 (3) et (7).

(2.1) L'alinéa (2) c) s'applique à une carcasse qui est emballée dans un contenant de vrac et qui est expédiée dans un tel contenant :

- a) à un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis à des fins de transformation;
- b) à un site à des fins de cuisson sur le site pour consommation immédiate, à l'exclusion d'une résidence privée ou du site d'une cantine ambulante et à l'exclusion également d'un site où des carcasses de la même espèce sont reçues à une autre fin que la cuisson sur le site pour consommation immédiate.

(2.2) La définition qui suit s'applique à l'alinéa (2.1) b).

«site d'une cantine ambulante» Camion de traiteur ou fourgonnette, remorque ou autre moyen de transport utilisé pour faire cuire et vendre ou servir des produits de viande pour consommation immédiate.

(3) Si le produit de viande est une carcasse, sauf une carcasse visée au paragraphe (2), ou une demi-carcasse ou encore de la viande crue ou un sous-produit de viande crue provenant d'une telle carcasse, l'étiquette exigée est la suivante :

- a) dans le cas d'un produit de viande emballé dans un sac scellé, une estampille d'inspection imprimée apposée sur le sac ou à l'intérieur de celui-ci qui est visible ou sur une étiquette utilisée avec le sac;
- b) dans le cas d'un produit de viande préemballé, une étiquette conforme aux paragraphes 118 (1) et (7);
- c) dans le cas d'un produit de vente emballé dans un contenant de vrac, une étiquette conforme aux paragraphes 118 (3) et (7).

Étiquettes pour les autres produits de viande

118. (1) L'étiquette exigée par le paragraphe 116 (1) pour un produit de viande préemballé peut être fixée sur le produit ou le contenant intérieur du produit ou être apposée sur le contenant intérieur ou en faire partie.

(2)

(3) L'étiquette exigée par le paragraphe 116 (1) pour un produit de viande placé dans un contenant de vrac peut être fixée ou apposée sur le contenant ou en faire partie.

(4)

(5) L'étiquette exigée par le paragraphe 116 (1) pour un produit de viande qui est une carcasse de lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite peut être une étiquette de carcasse fixée sur celle-ci.

(6) L'étiquette exigée par le paragraphe 116 (1) pour un produit de viande, à l'exclusion d'un produit de viande visé au paragraphe (1), (3) ou (5), peut être fixée sur le produit au lieu d'y être apposée.

(7) L'étiquette mentionnée au paragraphe (1), (3), (5) ou (6) :

- a) comprend l'estampille d'inspection;
- b) porte la mention «May contain kidneys» ou «May contain kidneys/Peut contenir des reins» :
 - (i) si le produit consiste en tout ou partie d'une carcasse d'un jeune poulet ou d'un jeune canard qui peut contenir des reins, dans le cas d'une étiquette mentionnée aux paragraphes (1), (5) et (6),
 - (ii) si le contenant de vrac contient une carcasse non étiquetée d'un jeune poulet ou d'un jeune canard qui peut contenir des reins, dans le cas d'une étiquette mentionnée au paragraphe (3).

Nom du produit de viande

119. (1) Aucune étiquette utilisée pour un produit de viande, qu'elle soit ou non exigée par la présente partie, ne doit :

- a) identifier le produit par un nom indiqué à la colonne 2 du tableau 1, à moins qu'il soit conforme aux normes énoncées en regard aux colonnes 3 à 6;
- b) indiquer que le produit provient d'une ou de plusieurs espèces d'animaux pour alimentation humaine, à moins que tous les ingrédients du produit qui sont des produits de viande proviennent de ces espèces;
- c) identifier le produit comme étant la carcasse, la coupe, l'organe ou le tissu d'un animal, à moins que le nom de l'espèce animale dont il provient soit aussi indiqué;
- d) comporter un terme figurant à la colonne 2 du tableau du présent article, à moins que le produit réponde aux exigences énoncées en regard à la colonne 3.

(2) Si l'étiquette d'un produit de viande comporte un terme figurant à la colonne 2 du tableau du présent article, le terme doit précéder ou suivre immédiatement la désignation du produit.

(3) Si la désignation du produit doit figurer sur l'étiquette d'un produit de viande et que celui-ci n'est pas un produit de viande prêt à manger, mais qu'il en a l'apparence ou pourrait passer pour tel, l'étiquette doit indiquer ce qui suit :

- a) les expressions «ready to cook», «uncooked», «ready to cook/prêt à cuire» ou «uncooked/non cuit», selon le cas, ou un terme équivalent inclus dans le nom usuel du produit afin d'indiquer que le produit doit être cuit avant d'être consommé;
- b) des directives de cuisson détaillées telles qu'une combinaison de la température interne et du temps de cuisson qui, si elles sont suivies, assurent la salubrité du produit.

(4) Si la désignation du produit de viande doit figurer sur l'étiquette et que le produit est une partie d'un tube digestif qui n'a pas été échaudée et blanchie, mais qui a été nettoyée d'une autre façon en application de l'alinéa 106 (6) b), l'étiquette doit indiquer la mention «clean, green» ou «clean, green/lavé, vert» en tant que partie de la désignation du produit.

TABLEAU
RESTRICTIONS APPLICABLES À L'ÉTIQUETAGE EN FONCTION DU PRODUIT DE VIANDE

Colonne 1 Point	Colonne 2 Terme	Colonne 3 Exigences
1.	«Baked» «Cuit au four» «Oven roasted» «Rôti au four»	Soumis à l'action de la chaleur sèche, sans contact direct avec une flamme, pendant une période de temps suffisante pour produire les caractéristiques d'un produit de viande cuit au four ou rôti, par exemple, une croûte brune, la fonte du gras de surface et la caramélisation du sucre ajouté. Le produit de viande doit être prêt à manger.
2.	«Barbecued» «Rôti B.B.Q.»	Cuit avec assaisonnement. Le produit de viande doit être prêt à manger.
3.	«Basted» «Arrosé» ou «Imprégné» «Deep basted» «Arrosé en profondeur» ou «Imprégné en profondeur» «Prebasted» «Pré arrosé» ou «Pré imprégné» «Self basting» «Auto arrosé» ou «Auto imprégné»	Injecté de bouillon contenant au moins 15 % de matières solides, de beurre, de gras ou d'huile comestible d'origine végétale, jusqu'à un maximum de 3 %.
4.	«Breaded» «Pané»	Couvert d'une combinaison de pâte à frire et de miettes de pain ou de craquelins.
5.	«Cooked» «Cuit» «Fully cooked» «Cuit à fond»	Soumis à l'action de la chaleur pendant une période de temps suffisante pour produire la friabilité, la couleur, la texture et la saveur caractéristiques d'un produit de viande cuit. Le produit de viande doit être prêt à manger.
6.	«Corned» «Traité» «Cured» «Saumuré»	Traitement des produits de viande avec au moins 100 ppm de nitrate ou nitrite de sodium, de nitrate ou nitrite de potassium ou d'une combinaison de ces additifs avec du sel (NaCl).
7.	«Dried» «Séché» «Dry» «Sec» «Semi-dry» «Semi sec»	Déshydraté. Le produit de viande doit être prêt à manger.
8.	«Freeze-dried» «Séché à froid»	Déshydraté par séchage à froid.
9.	«Jellied» «En gelée»	Additionné d'un agent gélifiant.
10.	«Rolled» «Roulé»	Désossé, roulé et ficelé.
11.	«Semi-boneless» «Semi désossé»	Désossé dans une proportion d'au moins 45 %.
12.	«Shankless» «Sans jarret»	Dans le cas d'un membre avant, enlèvement de l'avant bras au niveau de l'articulation du coude; Dans le cas d'un membre arrière, enlèvement du jarret au niveau de l'articulation du genou.
13.	«Smoked» «Fumé»	Traité avec de la fumée conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> pris en vertu de la <i>Loi sur les aliments et drogues</i> (Canada).
14.	«Stuffed» «Farci» «Stuffed with» «Farci de»	Farci d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : pain, céréales, fruits, noix, légumes et autres substances semblables, ou d'un produit de viande préparé. Le produit de viande peut contenir des assaisonnements et des graisses animales ou végétales.
15.	«With giblets» «Avec abats»	Comprend le foie, le coeur ou le gésier de la même espèce, ou toute combinaison de ceux-ci.
16.	«With natural juices» «Avec jus de cuisson»	L'emballage contient les jus de la cuisson du produit de viande.

120.

Instructions d'entreposage

121. Lorsque les instructions d'entreposage doivent figurer sur l'étiquette d'un produit de viande, elle doit indiquer si le produit doit être réfrigéré ou congelé, sauf s'il s'agit d'un produit de viande :

- qui est emballé dans un récipient hermétiquement fermé et qui a subi un traitement permettant d'obtenir la stérilité commerciale;
- qui est séché jusqu'à ce que l'activité de l'eau atteigne au plus 0,85;
- dont le pH est d'au plus 4,6;
- qui est emballé dans du sel ou une solution saline saturée;

- e) qui est fermenté et dont le pH est d'au plus 5,3 et l'activité de l'eau d'au plus 0,90 à la fin de la période de fermentation;
- f) qui a fait l'objet d'un traitement approuvé par un directeur assurant sa stabilité lorsqu'il est entreposé à la température normale de la salle.

Emplacement des renseignements sur l'étiquette

122. (1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), les renseignements exigés par l'article 118 doivent figurer sur la partie principale de l'étiquette du produit de viande, sauf s'il s'agit d'une étiquette de carcasse fixée sur une carcasse de lapin ou d'une volaille autre qu'un ratite ou d'une étiquette sans partie principale.

(2) L'estampille d'inspection exigée par l'article 118 pour l'étiquette d'un produit de viande préemballé peut figurer sur un espace autre que la partie principale de l'étiquette.

(3) L'estampille d'inspection exigée par l'article 118 pour l'étiquette d'un produit de viande qui est placé dans un contenant de vrac peut être apposée sur le témoin du contenant si ce dernier est fermé au moyen d'un témoin d'inviolabilité.

(4)

Emplacement de l'étiquette

123. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'étiquette exigée par le paragraphe 116 (1) pour un produit de viande doit être apposée entièrement ou en partie sur la principale surface exposée, sauf s'il s'agit de l'estampille d'inspection.

(2) Lorsque le contenant d'un produit de viande préemballé est monté sur un carton de présentation, l'étiquette peut être placée sur le côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

Lisibilité des étiquettes

124. (1) La hauteur des caractères exigée par le présent article désigne :

- a) la hauteur des lettres majuscules, si les mots sont imprimés en majuscules;
- b) la hauteur de la lettre minuscule «o», si les mots sont imprimés en minuscules ou en majuscules et en minuscules.

(2) Sous réserve des paragraphes (3) et (4), les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'un produit de viande en application de la présente partie doivent être facilement lisibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation et être en caractères d'au moins 1,6 millimètre de hauteur.

(3) Si la principale surface exposée d'un contenant dans lequel se trouve un produit de viande ne dépasse pas 10 centimètres carrés et que tous les renseignements devant figurer sur l'étiquette du produit en application de la présente partie figurent sur la partie principale du contenant, ces renseignements peuvent être en caractères d'une hauteur de 0,8 millimètre ou plus.

(4) et (5)

Expédition de produits de viande sans étiquette

125. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui est un titulaire de permis peut expédier un produit de viande à un autre établissement de transformation des viandes exploité par un titulaire de permis, sans qu'il soit étiqueté conformément au paragraphe 115 (1), si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le produit est expédié du premier établissement dans un contenant de vrac ou un conteneur fermé à l'aide d'un témoin d'inviolabilité officiel avec l'autorisation d'un inspecteur;
- b) le produit est accompagné :
 - (i) d'un document de l'exploitant du premier établissement indiquant que le produit est propre à la consommation humaine,
 - (ii) dans le cas d'un produit de viande préparé, de la liste de ses ingrédients;
- c) le témoin d'inviolabilité officiel n'est brisé qu'avec l'autorisation d'un inspecteur.

Étiquette de matière non comestible

126. (1) L'exploitant d'un abattoir veille à ce que toute matière non comestible qui est destinée à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux ou des aliments pour animaux de compagnie ou destinée à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche soit munie d'une étiquette avant d'être expédiée de l'abattoir à toute autre fin que son élimination conformément à l'article 91.

(2) L'étiquette indique ce qui suit :

- a) l'espèce dont provient la matière et une description de cette matière;

- b) dans le cas d'une matière non comestible destinée à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux, les mentions «Animal food» ou «Animal food/Aliment pour animaux», ou une indication de l'espèce animale à laquelle la matière est destinée, suivie du mot «Food» ou de la mention «Food/Aliment pour» en caractères d'au moins 1,9 centimètre;
 - c) dans le cas d'une matière non comestible destinée à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux de compagnie, les mentions «Pet food» ou «Pet food/Aliment pour animaux de compagnie» ou la désignation de l'espèce animale à laquelle la matière est destinée, suivie du mot «Food» ou de la mention «Food/Aliment pour» en caractères d'au moins 1,9 centimètre;
 - d) dans le cas d'une matière non comestible destinée à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche, les mentions «For pharmaceutical purposes», «For therapeutic purposes», «For research purposes», «For pharmaceutical purposes/À des fins pharmaceutiques», «For therapeutic purposes/À des fins thérapeutiques» ou «For research purposes/À des fins de recherche», selon le cas;
 - e) la quantité nette, exprimée en poids ou en volume;
 - f) les nom et adresse de l'abattoir dans lequel a été produite ou étiquetée la matière ou ceux de la personne pour laquelle la matière a été produite ou étiquetée, précédés des mentions «Prepared for» ou «Prepared for/Préparé pour»;
 - g) les instructions d'entreposage, y compris une mention indiquant si elle doit être réfrigérée ou congelée.
- (3) Les renseignements devant figurer sur l'étiquette d'une matière non comestible en application du présent article doivent être facilement lisibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

EMBALLAGE

Emballage

127. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les produits de viande qui sont emballés à l'établissement et les matières non comestibles qui y sont emballées et qui sont destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux ou des aliments pour animaux de compagnie ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche soient emballés conformément à la présente partie.

Méthodes

128. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les méthodes d'emballage des produits de viande protègent les produits contre l'endommagement et empêchent leur contamination.

Matériaux d'emballage

129. (1) Les matériaux d'emballage utilisés à un établissement de transformation des viandes pour emballer des produits de viande, des produits de gibier tué à la chasse et des matières non comestibles destinées à des fins d'utilisation dans des aliments pour animaux ou des aliments pour animaux de compagnie ou destinées à des fins pharmaceutiques ou thérapeutiques ou des fins de recherche :

- a) doivent être durables, exempts de contaminants et convenir à l'emballage des produits de viande, des produits de gibier tué à la chasse ou des matières non comestibles, selon le cas;
- b) ne doivent pas être réutilisés à moins d'être à l'épreuve de la corrosion, nettoyés et assainis après chaque utilisation et résistants aux nettoyages répétés.

(2) Malgré l'alinéa (1) b), les produits de viande expédiés d'un établissement de transformation des viandes peuvent être emballés dans des boîtes réutilisables si les conditions suivantes sont réunies :

- a) s'il s'agit de produits de viande autres que des produits de viande préemballés, les boîtes sont revêtues d'une doublure jetable;
- b) les boîtes sont en bon état et exemptes de contaminants;
- c) toutes les anciennes marques sont enlevées des boîtes ou rendues illisibles et les boîtes sont marquées ou étiquetées conformément à la présente partie.

(3) Les matériaux d'emballage utilisés à un établissement de transformation des viandes ne doivent pas entrer en contact avec un produit de viande si un tel contact risque de rendre le produit non conforme au présent règlement ainsi qu'à la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) et ses règlements.

(4) Les matériaux d'emballage utilisés à un établissement de transformation des viandes doivent être entreposés dans une zone qui empêche leur contamination et être entreposés et manutentionnés d'une manière hygiénique qui empêche une telle contamination.

130.

PARTIE XIII NORMES DE TRANSPORT

131.

Réception des carcasses

132. L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les carcasses, les produits de viande et les ingrédients soient reçus à l'établissement d'une manière qui les protège contre l'endommagement.

Expédition des carcasses et des produits de viande

133. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce que les carcasses et les produits de viande soient expédiés de l'établissement d'une manière qui les protège contre l'endommagement.

(2) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'aucune carcasse ni aucun produit de viande ne soit expédié de l'établissement à moins d'être protégé contre l'altération et la contamination.

(3) Avant qu'une carcasse ou une partie de carcasse ne soit expédiée d'un établissement de transformation des viandes, l'exploitant de l'établissement veille à ce que la température interne de la partie la plus chaude de la carcasse ou de la partie de carcasse soit de 4 °C ou moins, sauf ordre contraire de l'inspecteur donné conformément au paragraphe 83 (8), (9) ou (10).

Normes applicables aux conteneurs

134. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'aucune carcasse ni aucun produit de viande ou ingrédient ne soit reçu à l'établissement et à ce qu'aucune carcasse ni aucun produit de viande ne soit expédié de l'établissement à moins d'avoir inspecté le conteneur dans lequel ils sont transportés à destination ou en provenance de l'établissement, selon le cas, et que le conteneur réponde aux exigences suivantes :

1. Il est propre, exempt de contamination et acceptable pour l'utilisation prévue.
 2. Il est construit d'un matériau qui est exempt de composantes susceptibles de contaminer des carcasses, des produits de viande ou des ingrédients.
 3. Ses surfaces intérieures sont dures, lisses, imperméables à l'humidité et en bon état.
 4. Il est apte à protéger une carcasse, un produit de viande ou un ingrédient et son contenant contre la contamination.
 5. S'il transporte des carcasses, des produits de viande ou des ingrédients réfrigérés, il est équipé de façon à les maintenir à une température interne de 4 °C ou moins.
 - 5.1 S'il transporte des carcasses, des produits de viande ou des ingrédients congelés, il est équipé de façon à les maintenir en un état congelé.
 6. Il est équipé de façon à empêcher la congélation accidentelle de carcasses, de produits de viande et d'ingrédients s'il existe un risque de congélation et que celle-ci pourrait avoir des effets nuisibles sur les carcasses, les produits de viande ou les ingrédients.
 7. Il n'est pas utilisé pour transporter des animaux, des matières non comestibles, des détritux, des produits antiparasitaires au sens de l'article 2 la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), qui constitue le chapitre P-9 des Lois révisées du Canada de 1985, ou du paragraphe 2 (1) de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), qui constitue le chapitre 28 des Lois du Canada de 2002, ou toute autre chose qui pourrait contaminer une carcasse, un produit de viande ou un ingrédient.
- (2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à ce qui suit :
- a) les produits de viande qui sont transportés à un établissement de transformation des viandes dans un conteneur à des fins de transformation pour utilisation ou consommation par un particulier ou sa famille, si le conteneur ne contient aucun autre produit de viande;
 - b) la carcasse d'un animal pour alimentation humaine qui meurt pendant son transport, si le conteneur dans lequel il meurt ne contient aucun produit de viande ni aucune autre carcasse que celle d'un autre animal pour alimentation humaine qui est également mort pendant le transport;
 - c) les produits de viande qu'un particulier a achetés à un établissement de transformation des viandes et qu'il expédie de l'établissement dans un conteneur pour sa propre utilisation ou consommation ou celle de sa famille immédiate, si le conteneur ne contient aucun autre produit de viande;
 - d) les produits de viande qui, à la fois :
 - (i) proviennent d'un animal pour alimentation humaine ou d'un produit de viande qui a été apporté à un établissement de transformation des viandes à des fins d'abattage ou de transformation pour le compte d'un particulier,

- (ii) sont expédiés de l'établissement dans un conteneur pour utilisation ou consommation par le particulier ou sa famille immédiate, si le conteneur ne contient aucun autre produit de viande.

PARTIE XIV
FICHES DE DISTRIBUTION, MÉTHODES DE RAPPEL ET AVIS AU PUBLIC

135.

Fiche de distribution

136. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes veille à ce qu'une fiche de distribution soit dressée, lors de l'expédition d'une carcasse, d'un produit de viande ou d'une matière non comestible, et à ce qu'y soit consignée l'adresse du destinataire.

(2) L'exploitant conserve la fiche de distribution à l'établissement :

- a) jusqu'à au moins le troisième anniversaire de la date à laquelle elle est dressée, dans le cas d'un produit de viande qui a subi un traitement thermique et qui est emballé dans un récipient hermétiquement fermé;
- b) jusqu'à au moins le premier anniversaire de la date à laquelle elle est dressée, dans les autres cas.

Méthodes de rappel

137. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes établit et maintient à l'établissement des méthodes écrites qui, si elles sont suivies, garantiront le rappel rapide et efficace de toute carcasse ou de tout produit de viande expédié de l'établissement.

(2) L'exploitant évalue périodiquement l'efficacité des méthodes de rappel exigées par le paragraphe (1), notamment la question de savoir si les carcasses ou les produits de viande peuvent être identifiés et rappelés efficacement et rapidement.

(3) Si l'évaluation périodique exigée par le paragraphe (2) révèle que les méthodes de rappel ne permettent pas d'identifier et de rappeler efficacement et rapidement des carcasses ou des produits de viande, l'exploitant de l'établissement de transformation des viandes prend immédiatement les mesures suivantes :

- a) il modifie les méthodes;
- b) il évalue l'efficacité des méthodes modifiées, notamment la question de savoir si les carcasses ou les produits de viande peuvent être identifiés et rappelés efficacement et en temps opportun.

Avis d'expédition défectueuse

138. (1) L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes avise immédiatement un inspecteur dès qu'il est informé qu'une carcasse ou un produit de viande qui a été expédié de l'établissement :

- a) peut ne pas avoir été transformé, emballé, étiqueté, manutentionné, expédié ou entreposé conformément au présent règlement;
- b) peut être contaminé.

(2) L'avis donné en application du paragraphe (1) comprend les renseignements suivants :

- 1. Le cas échéant, une description de la façon dont la carcasse ou le produit de viande peut ne pas avoir été transformé, emballé, étiqueté, manutentionné, expédié ou entreposé conformément au présent règlement.
- 2. Le cas échéant, la nature de la contamination.
- 3. Le type de carcasse ou de produit de viande.
- 4. Le cas échéant, la quantité de carcasses ou de produits de viande qui peuvent ne pas avoir été transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés, expédiés ou entreposés conformément au présent règlement.
- 5. Le cas échéant, la quantité de carcasses ou de produits de viande qui peuvent être contaminés.
- 6. Les fiches de distribution pour l'ensemble des carcasses et des produits de viande qui peuvent ne pas avoir été transformés, emballés, étiquetés, manutentionnés, expédiés ou entreposés conformément au présent règlement ou qui peuvent être contaminés, sauf les produits de viande qu'un particulier achète de l'établissement de transformation des viandes pour sa propre utilisation ou consommation ou celle de sa famille immédiate.

PARTIE XIV.1 (art. 138.1 à 138.5)

139.

TABLEAU 1
NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS DE VIANDE

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
1. a)	Viande hachée ordinaire	Viande désossée fraîche sans peau (obligatoire)	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 30 %.
b)	Viande hachée mi-maigre	Viande désossée fraîche sans peau (obligatoire)	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 23 %.
c)	Viande hachée maigre	Viande désossée fraîche sans peau (obligatoire)	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 17 %.
d)	Viande hachée extra-maigre	Viande désossée fraîche sans peau (obligatoire)	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 10 %.
e)	Viande fraîche séparée mécaniquement	Viande fraîche séparée mécaniquement (obligatoire)	Aucun	Aucun	Protéines : au moins 14 % lorsque vendu comme produit de viande frais étiqueté pour la vente au détail.
2. a)	Galette de viande	Viande désossée fraîche (obligatoire)	Assaisonnement (facultatif)	Haché fin et formé	Protéines de produit de viande : au moins 15 %. Protéines totales : au moins 16 %.
b)	Boulette de viande Burger de viande Chopette de viande Croquette de viande Escalopette de viande Steakette de viande (non cuit)	Viande désossée fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement ou les deux (obligatoire)	Agent de remplissage (facultatif)	Haché fin formé et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 %. Protéines totales : au moins 13 %.
c)	Boulette de viande Burger de viande Chopette de viande Croquette de viande Escalopette de viande Steakette de viande (cuit)	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux (obligatoire)	Agent de remplissage (facultatif)	Haché fin, formé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 13,5 %. Protéines totales : au moins 15 %.
d)	Flocons de viande	Viande désossée (obligatoire) Dans le cas de flocons de poulet, poulet séparé mécaniquement (facultatif)	Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Agent de conservation (facultatif)	Morcelé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 15 %. Protéines totales : au moins 16 %. Dans le cas de flocons de poulet : au plus 15 % de poulet séparé mécaniquement.
3. a)	Saucisson Salami Saucisse fumée Saucisse de Francfort Bologne Pepperoni Saucisson de foie Liverwurst Mortadelle Salametti Cervelas	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire) S'ils sont cuits, tissus adipeux de porc ou de boeuf, ou des deux, partiellement dégraissés (facultatif)	Agent de conservation (obligatoire) Levain lactique dans le cas de saucisson fermenté (facultatif) Agent de remplissage (facultatif) Glucono-delta-lactone (facultatif)	Haché fin et saumuré, et l'un ou plusieurs des traitements suivants : fumé, cuit, déshydraté, fermenté	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 %. Protéines totales : au moins 11 %. Si le nom du produit est saucisson de foie ou liverwurst, le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
b)	Boudin	Sang (obligatoire) Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (facultatif)	Agent de conservation (facultatif) Agent de remplissage (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 %. Protéines totales : au moins 11 %.
c)	Boudin noir	Sang (obligatoire) Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (facultatif)	Agent de conservation (facultatif) Agent de remplissage (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 %. Protéines totales : au moins 11 %.
d)	Boudin de langue	Sang (obligatoire) Langue désossée (obligatoire) Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (facultatif)	Agent de remplissage (facultatif) Agent de conservation (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 %. Protéines totales : au moins 11 %.
e)	Saucisse Saucisse à déjeuner Saucisse à dîner Viande à saucisse Chair à saucisse	Viande désossée fraîche, sous-produit de viande fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire)	Agent de remplissage (facultatif)	Haché fin et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % lorsque vendu comme produit de viande frais. Protéines totales : au moins 9 % lorsque vendu comme produit de viande frais.
f)	Saucisse conservée ou, si du nitrite de sodium ou de potassium ou les deux sont ajoutés, saucisse saumurée	Viande désossée fraîche ou conservée, sous-produit de viande frais ou conservé, viande séparée mécaniquement fraîche ou conservée, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire)	Agent de conservation (obligatoire) Agent de remplissage (facultatif)	Haché fin et conservé, et congelé s'il contient de la viande séparée mécaniquement	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % lorsque vendu comme produit de viande cru. Protéines totales : au moins 9 % lorsque vendu comme produit de viande cru.
4.	Terrine de viande Viande à tartiner Pâté de viande	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire)	Agent de remplissage (facultatif) Agent de conservation (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %. Protéines totales : au moins 9 %.
5.	Foie à tartiner Pâté de foie	Foie (obligatoire) Viande désossée (obligatoire) Tissus adipeux (facultatif)	Agent de conservation (facultatif) Agent de remplissage (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %. Protéines totales : au moins 9 %. Le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais ou, s'il s'agit d'un produit non périssable emballé dans un récipient hermétiquement fermé, d'au moins 22 % de foie.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
6.	Pain de viande Viande à lunch	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire) Tissus adipeux de porc ou de boeuf, ou les deux, partiellement dégraissés (facultatif) Si la viande désossée est du poulet, peau de poulet (facultatif)	Agent de conservation (facultatif) Agent de remplissage (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin et cuit, et soit saumuré ou congelé	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 %. Protéines totales : au moins 11 %. Dans le cas du pain de viande de poulet, au plus 15 % de peau de poulet.
7.	Jambon haché	Jambon désossé (obligatoire)	Agent de conservation (obligatoire) Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin, saumuré et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 %.
8.	Boeuf salé	Boeuf désossé précuit et grossièrement coupé ou mélange de boeuf désossé, précuit et grossièrement coupé et de boeuf désossé frais (obligatoire)	Sel (obligatoire) Agent de conservation (obligatoire) Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Phosphates (facultatif)	Cuit et saumuré	Protéines de produit de viande : au moins 21 % lorsqu'emballé dans un récipient hermétiquement fermé.
9. a)	Bacon	Flanc de porc désossé (obligatoire)	Sel (obligatoire) Agent de conservation (obligatoire) Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Phosphates (facultatif)	Saumuré	Aucune
b)	Bacon de dos	Longe de porc désossée (obligatoire)	Sel (obligatoire) Agent de conservation (obligatoire) Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Phosphates (facultatif)	Saumuré et fumé, la température interne durant le fumage devant atteindre au moins 58 °C	Aucune
c)	Bacon Wiltshire	Longe de porc désossée avec une partie du flanc attaché (obligatoire)	Sel (obligatoire) Agent de conservation (obligatoire) Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Phosphates (facultatif)	Saumuré	Aucune
10. a)	Roulé de viande	Viande désossée (obligatoire)	Agent de remplissage (facultatif) Agent de conservation (facultatif) Agent gélifiant (facultatif) Phosphates (facultatif)	Formé	Protéines de produit de viande : au moins 12 % si le produit est cuit et au moins 10 % si le produit est non cuit. Émulsion : au plus 16 %.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
b)	Poulet entier avec bouillon	Carcasse de poulet habillée (obligatoire) Bouillon (obligatoire)	Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Agent gélifiant (facultatif) Phosphates (facultatif)	Cuit	Quantité nette déclarée en carcasse de poulet habillée : au moins 50 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé).
c)	Poulet désossé	Viande de poulet désossée sans peau (obligatoire)	Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Cuit	Viande de poulet : au moins 50 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé).
11. a)	Pâté de viande en croûte	Viande désossée (obligatoire) Sauce (facultatif)	Croûte de pâtisserie (obligatoire) Agent de remplissage (facultatif) Agent de conservation (facultatif) Légumes (facultatif)	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 20 % de viande calculée comme viande fraîche.
b)	Pâté au bifteck et rognon	Boeuf désossé (obligatoire) Rognon de boeuf (obligatoire) Sauce (facultatif)	Croûte de pâtisserie (obligatoire) Agent de remplissage (facultatif) Légumes (facultatif)	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 30 % de produit de viande calculé comme produit de viande frais
c)	Tourtière	Viande désossée de boeuf, de veau ou de porc, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire)	Croûte de pâtisserie (obligatoire) Agent de remplissage (facultatif) Pommes de terre (facultatif)	Cuit (sauf la croûte)	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 %. Protéines totales : au moins 13 %.
12. a)	Cretons	Porc désossé (obligatoire) Tissus adipeux de porc (facultatif)	Agent de remplissage (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 %. Protéines totales : au moins 13 %.
b)	Cretons de campagne	Porc désossé (obligatoire) Tissus adipeux de porc (facultatif)	Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif)	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 %. Protéines totales : au moins 13 %.
13. a)	Fromage de tête Tête fromagée Tête en fromage	Viande de tête désossée (obligatoire) Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux (facultatif)	Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Agent de conservation (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin et cuit	Viande de tête : au moins 50 % des ingrédients de produit de viande.
b)	Fromage de hure Fromage de porc	Viande de tête désossée (obligatoire) Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux (facultatif)	Eau (facultatif) Assaisonnement (facultatif) Agent de conservation (facultatif) Agent gélifiant (facultatif)	Haché fin et cuit	Aucune
14. a)	Saucisses fumées et haricots Saucisses fumées avec haricots	Saucisses fumées (obligatoire)	Haricots (obligatoire) Sauce (facultatif)	Cuit	Saucisses fumées : au moins 25 %.
b)	Haricots et saucisses fumées Haricots avec saucisses fumées	Saucisses fumées (obligatoire)	Haricots (obligatoire) Sauce (facultatif)	Cuit	Saucisses fumées : au moins 10 %.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
15.	Chili con Carne Chili	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux (obligatoire) Sauce (facultatif)	Chili (obligatoire) Agent de remplissage (facultatif) Haricots (facultatif)	Haché fin et cuit	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement calculée comme ingrédient cru : au moins 20 %. La viande séparée mécaniquement doit contenir au moins 14 % de protéines.
16. a)	Ragoût de viande	Viande désossée (obligatoire) Sauce (facultatif)	Légumes (obligatoire)	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 %. Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %.
b)	Ragoût irlandais	Viande désossée de boeuf, de mouton ou d'agneau, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire) Sauce (facultatif)	Légumes (obligatoire)	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 %. Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %.
c)	Ragoût de légumes avec viande	Viande désossée (obligatoire) Sauce (facultatif)	Légumes (obligatoire)	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 12 %. Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 38 %.
d)	Dîner de viande Bourguignon de viande Goulash de viande et autres produits spéciaux en ragoût	Viande désossée (obligatoire) Sauce (facultatif)	Légumes (obligatoire)	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 25 %. Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 55 %.
17. a)	Boulettes de viande avec légumes en sauce	Boulettes de viande (obligatoire) Sauce (facultatif)	Légumes (obligatoire)	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédients crus : au moins 22 %. Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %.
b)	Boulettes de viande avec sauce	Boulettes de viande (obligatoire) Sauce (obligatoire)	Aucun	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédients crus : au moins 50 %.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
18. a)	Saindoux	Tissus adipeux de porc frais (obligatoire)	Agent de conservation (facultatif)	Fondu	Densité relative, calculée lorsque le saindoux est à 40 °C et l'eau à 20 °C, d'au moins 0,894 et d'au plus 0,906. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le saindoux étant à 40 °C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,461. Titration d'au moins 32 °C et d'au plus 45 °C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 192 et d'au plus 203. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 45 et d'au plus 70. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 12 grammes par kilogramme. Indice d'acidité d'au plus 2,5 milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 16 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Au plus 1 % de substances provenant de la fonte de lard, autres que des acides gras ou des matières grasses.
b)	Saindoux de panne	Tissus adipeux frais provenant de l'abdomen de porc sauf ceux qui adhèrent aux intestins (obligatoire)	Agent de conservation (facultatif)	Fondu à température modérée	Mêmes limites qu'à l'alinéa a), à l'exception de l'indice d'iode qui est d'au moins 45 et d'au plus 65.

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
19.	Suif	Tissus adipeux frais provenant de la région lombaire et du gras de coiffe de bovins (obligatoire)	Céréales (facultatif) Sel (facultatif)	Aucun	Densité relative, calculée lorsque le suif est à 40 °C et l'eau à 20 °C, d'au moins 0,893 et d'au plus 0,898. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le suif étant à 40 °C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,460. Titrage d'au moins 42,5 °C et d'au plus 47 °C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 190 et d'au plus 200. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 32 et d'au plus 47. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 10 grammes par kilogramme. Indice d'acidité d'au plus 2 milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 10 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Suif haché fin : au plus 3 % de céréales et au plus 1 % de sel.
20.	Tallow Graisse fondue de ...	Tissus adipeux de boeuf ou de mouton frais ou des deux (obligatoire)	Agent de conservation (facultatif)	Fondu	Aucune
21.	Shortening autre que beurre ou lard	Gras ou huile d'origine animale ou végétale, ou toute combinaison de ceux-ci (obligatoire)	Agent de conservation (facultatif) Agent antimousse (facultatif) Monoglycéryl-dylcitrate de stéaryle (facultatif) Monoglycérides, ou un mélange de monoglycérides et de diglycérides des acides	Aucun	Monoglycérides : au plus 10 %. Monoglycérides et diglycérides, lactylés ou non : au plus 20 % du poids du shortening. Monoglycérides et diglycérides lactylés : au plus 8 % du poids

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3	Colonne 4	Colonne 5	Colonne 6
Point	Produit de viande	Ingrédients du produit de viande	Autres ingrédients ou additifs alimentaires	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences du shortening.
			lipogènes (facultatif) Monoglycérides lactylés ou une combinaison de monoglycérides et de diglycérides lactylés des acides lipogènes (facultatif)		

ANNEXE 1

73. The French version of subsection 29 (2) of the Regulation is amended adding the following clause:

- a.1) l'immobilisation adéquate des animaux devant être euthanasiés;

74. The French version of subsection 75 (7) of the Regulation is revoked and the following substituted:

(7) Nul ne doit utiliser un instrument ou un appareil pour immobiliser ou abattre un animal pour alimentation humaine ou le rendre inconscient à un abattoir à moins que les conditions suivantes soient réunies :

- a) l'utilisateur a les compétences voulues pour utiliser l'instrument ou l'appareil et est physiquement capable de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal;
- b) l'état de l'instrument ou de l'appareil et les circonstances dans lesquels celui-ci est utilisé n'exposeront pas l'animal à des souffrances inutiles;
- c) dans le cas d'un instrument ou d'un appareil utilisé pour rendre l'animal inconscient, l'utilisateur dispose :
 - (i) soit d'un autre instrument ou appareil qui est en bon état et facilement accessible pour utilisation à cette fin,
 - (ii) soit d'une autre méthode de rendre l'animal inconscient que le vétérinaire régional a approuvée.

Commencement

75. (1) Subject to subsection (2), this Regulation comes into force on the later of January 1, 2014 and the day it is filed.

(2) Section 18, subsection 34 (2) and sections 73 and 74 come into force on July 1, 2014.

ONTARIO REGULATION 286/13
made under the
FOOD SAFETY AND QUALITY ACT, 2001

Made: October 17, 2013
Filed: October 25, 2013
Published on e-Laws: October 25, 2013
Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013

Amending O. Reg. 223/05
(FEES)

1. Subsection 2 (2) of Ontario Regulation 223/05 is revoked and the following substituted:

(2) Despite subsection (1) and subject to subsection (3), the operator of a slaughter plant who, at the end of any one year period that begins on April 1 of any given year, has paid, in full, all the fees for which the operator is liable under this Regulation, is not required to pay the fee set out in subsection (1) in respect of the first time supplementary inspections are performed at the plant in the subsequent one year period on a day other than a holiday.

(3) The exemption described in subsection (2) does not apply with respect to hours of supplementary inspections performed on the day referred to in subsection (2) that are in excess of eight hours.

2. Section 2.1 of the Regulation is revoked.

3. The Regulation is amended by adding the following French version:

DROITS

PARTIE I

DROITS PAYABLES EN APPLICATION DU RÈGLEMENT DE L'ONTARIO 31/05 (VIANDES)

Interprétation

1. (1) Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente partie.

«jour férié» S'entend des jours suivants :

- a) les dimanches;
- b) le jour de l'An;
- b.1) le jour de la Famille;
- c) le Vendredi saint;
- d) la fête de la Reine;
- e) la fête du Canada;
- f) la fête du Travail;
- g) le jour d'Action de grâces;
- h) le jour de Noël;
- i) le 26 décembre. («holiday»)

«période de validité du permis» Période pendant laquelle un permis est valide. («licensing period»)

«règlement sur les viandes» Le Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la Loi. («meat regulation»)

(2) Lorsque la présente partie exige qu'un calcul soit fait par rapport à un nombre d'heures, ce nombre est arrondi au quart d'heure le plus près.

Inspections supplémentaires

2. (1) Pour chaque inspecteur qui effectue des inspections supplémentaires à un abattoir en vertu du paragraphe 57.2 (1) du règlement sur les viandes, l'exploitant de l'abattoir paie les droits suivants :

- a) 20 \$ l'heure pour chaque heure que l'inspecteur effectue des inspections supplémentaires un jour qui n'est pas un jour férié;

b) 25 \$ l'heure pour chaque heure que l'inspecteur effectue des inspections supplémentaires un jour férié.

(2) Malgré le paragraphe (1) et sous réserve du paragraphe (3), l'exploitant de l'abattoir qui, à la fin de toute période d'un an qui commence le 1^{er} avril d'une année donnée, a acquitté intégralement les droits prévus par le présent règlement n'est pas tenu de payer les droits indiqués au paragraphe (1) à l'égard de la première fois où des inspections supplémentaires sont effectuées à l'abattoir un jour qui n'est pas un jour férié au cours de la période d'un an subséquente.

(3) L'exemption prévue au paragraphe (2) ne s'applique pas à l'égard des heures d'inspections supplémentaires au-delà de huit qui sont effectuées le jour visé à ce paragraphe.

2.1.

Inspections supplémentaires : vétérinaires inspecteurs

3. L'exploitant d'un abattoir paie des droits de 40 \$ l'heure pour chaque vétérinaire inspecteur qui effectue des inspections à l'abattoir en vertu du paragraphe 57.2 (3) du règlement sur les viandes.

Droits payables pour une autorisation provisoire d'abattage

3.1 (1) Les droits payables par l'exploitant d'un abattoir précisé dans une autorisation provisoire accordée en vertu du règlement sur les viandes pour abattre hors abattoir un ou plusieurs animaux pour alimentation humaine sont de 25 \$.

(2) Les droits payables par l'exploitant d'un abattoir précisé dans une autorisation provisoire accordée en vertu du règlement sur les viandes pour abattre hors abattoir un ou plusieurs animaux pour alimentation humaine sont de 48 \$ l'heure un jour qui n'est pas un jour férié et de 65 \$ l'heure un jour férié pour chaque heure qu'un inspecteur qui n'est pas un vétérinaire inspecteur :

- a) se rend au lieu d'abattage précisé dans l'autorisation provisoire;
- b) une fois sur ce lieu, effectue une inspection ante mortem des animaux, supervise l'abattage et exerce les autres fonctions liées à l'autorisation provisoire;
- c) se rend de ce lieu à l'abattoir de l'exploitant pour effectuer une inspection post mortem des carcasses des animaux.

(3) Les droits payables par l'exploitant d'un abattoir précisé dans une autorisation provisoire accordée en vertu du règlement sur les viandes pour abattre hors abattoir un ou plusieurs animaux pour alimentation humaine sont de 80 \$ l'heure pour chaque heure qu'un vétérinaire inspecteur :

- a) se rend au lieu d'abattage précisé dans l'autorisation provisoire;
- b) une fois sur ce lieu effectue une inspection ante mortem des animaux, supervise l'abattage et exerce les autres fonctions liées à l'autorisation provisoire;
- c) se rend de ce lieu à l'abattoir de l'exploitant pour effectuer une inspection post mortem des carcasses des animaux.

(4) Les droits payables par l'exploitant d'un abattoir précisé dans une autorisation provisoire accordée en vertu du règlement sur les viandes pour abattre hors abattoir un ou plusieurs animaux pour alimentation humaine sont de 40 \$ l'heure pour chaque heure qu'un vétérinaire inspecteur passe à l'abattoir de l'exploitant pour effectuer une inspection post mortem des carcasses des animaux.

Autres services

4. Pour chaque inspecteur qui fournit des services à un abattoir en application de l'article 57.3 du règlement sur les viandes, l'exploitant de l'abattoir paie :

- a) 48 \$ l'heure pour chaque heure que l'inspecteur fournit les services un jour qui n'est pas un jour férié;
- b) 65 \$ l'heure pour chaque heure que l'inspecteur fournit les services un jour férié.

Demande de permis

5. Les droits à acquitter pour une demande de délivrance ou de renouvellement d'un permis visée à l'article 6 du règlement sur les viandes sont de 300 \$.

6.

Commencement

4. This Regulation comes into force on the later of January 1, 2014 and the day it is filed.

ONTARIO REGULATION 287/13

made under the

HEALTH PROTECTION AND PROMOTION ACT

Made: October 23, 2013

Filed: October 25, 2013

Published on e-Laws: October 25, 2013

Printed in *The Ontario Gazette*: November 9, 2013

Amending Reg. 562 of R.R.O. 1990
(FOOD PREMISES)

1. Clause 40 (2.1) (b) of Regulation 562 of the Revised Regulations of Ontario, 1990 is amended by striking out “a regional veterinarian” at the beginning and substituting “a director”.

Commencement

2. This Regulation comes into force on the later of January 1, 2014 and the day it is filed.

45/13

NOTE: Consolidated regulations and various legislative tables pertaining to regulations can be found on the e-Laws website (www.e-Laws.gov.on.ca).

REMARQUE : Les règlements codifiés et diverses tables concernant les règlements se trouvent sur le site Lois-en-ligne (www.lois-en-ligne.gouv.on.ca).

This page intentionally left blank
Cette page est volontairement laissée en blanc

INDEX 45

Government Notices Respecting Corporations.....	2661
Notice of Default in Complying with the Corporations Tax Act	2661
Avis de non-observation de la Loi sur l'imposition des sociétés	2661
Cancellation of Certificate of Incorporation (Corporations Tax Act Defaulters).....	2662
Annulation de certificat de constitution (Non-observation de la Loi sur l'imposition des sociétés)	2662
Certificate of Dissolution	2663
Certificat de dissolution.....	2663
Notice of Default in Complying with the Corporations Information Act.....	2666
Avis de non-observation de la Loi sur les renseignements exigés des personnes morales	2666
Cancellation of Certificate of Incorporation (Business Corporations Act).....	2667
Annulation de certificat de constitution en personne morale (Loi sur les sociétés par actions).....	2667
Cancellation for Cause (Business Corporations Act).....	2667
Annulation à juste titre (Loi sur les sociétés par actions).....	2667
Cancellation for Filing Default (Corporations Act)	2667
Annulation pour omission de se conformer à une obligation de dépôt (Loi sur les personnes morales).....	2667
Notice of Default in Complying with a Filing Requirement under the Corporations Information Act.....	2667
Avis de non-observation de la Loi sur les renseignements exigés des personnes morales	2667
Marriage Act	2668
Loi sur le mariage.....	2668
Change of Name Act.....	2668
Loi sur le Changement de Nom.....	2668
Applications to Provincial Parliament — Private Bills	2670
Demandes au Parlement provincial — Projets de loi d'intérêt privé	2670
Applications to Provincial Parliament	2670
Demandes au Parlement provincial.....	2670
Corporation Notices	2671
Avis relatifs aux compagnies.....	2671
 SALE OF LAND FOR TAX ARREARS BY PUBLIC TENDER	 2672
VENTES DE TERRAINS PAR APPEL D'OFFRES POUR ARRIÉRÉ D'IMPÔT.....	2672
THE CORPORATION OF THE TOWNSHIP OF HORNEPAYNE.....	2672
THE CORPORATION OF LOYALIST TOWNSHIP.....	2673
THE CORPORATION OF THE TOWN OF COBALT	2673
THE CORPORATION OF THE CITY OF DRYDEN.....	2674
THE CORPORATION OF THE CITY OF CORNWALL	2674
 PUBLICATIONS UNDER PART III (REGULATIONS) OF THE LEGISLATION ACT, 2006	 2675
RÈGLEMENTS PUBLIÉS EN APPLICATION DE LA PARTIE III (RÈGLEMENTS) DE LA LOI DE 2006 SUR LA LÉGISLATION	2675
FOOD SAFETY AND QUALITY ACT, 2001	O'Reg. 285/13
FOOD SAFETY AND QUALITY ACT, 2001	O'Reg. 286/13
HEALTH PROTECTION AND PROMOTION ACT	O'Reg. 287/13
MINISTRY OF TRAINING, COLLEGES AND UNIVERSITIES ACT	O'Reg. 280/13
MINISTRY OF TRAINING, COLLEGES AND UNIVERSITIES ACT	O'Reg. 281/13
MINISTRY OF TRAINING, COLLEGES AND UNIVERSITIES ACT	O'Reg. 282/13
NUTRIENT MANAGEMENT ACT, 2002	O'Reg. 284/13
ONTARIO COLLEGE OF TEACHERS ACT, 1996	O'Reg. 283/13
 Texte d'information pour la gazette de l'Ontario.....	 2829
Information Text for Ontario Gazette	2830

This page intentionally left blank
Cette page est volontairement laissée en blanc



Texte d'information pour la gazette de l'Ontario

La Gazette de l'Ontario paraît chaque samedi, et les annonces à y insérer doivent parvenir à ses bureaux le jeudi à 15h au plus tard, soit au moins neuf jours avant la parution du numéro dans lequel elles figureront. Pour les semaines incluant le lundi de Pâques, le 11 novembre et les congés statutaires, accordez une journée de surplus. Pour connaître l'horaire entre Noël et le Jour de l'An s'il vous plaît communiquez avec le bureau de La Gazette de l'Ontario au (416) 326-5310 ou par courriel à mbs.GazettePubsOnt@ontario.ca

Tarifs publicitaires et soumission de format:

- 1) Envoyer les annonces dans le format **Word.doc** par courriel à mbs.GazettePubsOnt@ontario.ca
- 2) Le tarif publicitaire pour la première insertion envoyée électroniquement est de 75,00\$ par espace-colonne jusqu'à un ¼ de page.
- 3) Pour chaque insertion supplémentaire commandée en même temps que l'insertion initiale, le tarif est 40,00\$
- 4) Les clients peuvent confirmer la publication d'une annonce en visitant le site web de La Gazette de l'Ontario www.ontariogazette.gov.on.ca ou en visionnant une copie imprimée à une bibliothèque locale.

Abonnement:

Le tarif d'abonnement annuel est de 126,50\$ + T.V.H. pour 52 ou 53 numéros hebdomadaires débutant le premier samedi du mois de janvier (payable à l'avance) L'inscription d'un nouvel abonnement au courant de l'année sera calculée de façon proportionnelle pour la première année. Un nouvel abonné peut commander des copies d'éditions précédentes de la Gazette au coût d'une copie individuelle si l'inventaire le permet.

Le remboursement pour l'annulation d'abonnement sera calculé de façon proportionnelle à partir de 50% ou moins selon la date. Pour obtenir de l'information sur l'abonnement ou les commandes s.v.p. téléphonez le (416) 326-5306 durant les heures de bureau.

Copies individuelles:

Des copies individuelles de la Gazette peuvent être commandées en direct en ligne au site www.serviceontario.ca/publications ou en téléphonant 1-800-668-9938.

Options de paiement:

Les paiements peuvent être effectués au moyen de la carte Visa, MasterCard ou Amex, ou chèques ou mandats fait à l'ordre du MINISTRE DES FINANCES. Toute correspondance, notamment les changements d'adresse, doit être adressée à :

LA GAZETTE DE L'ONTARIO

700, avenue University, 6e étage, Toronto, Ontario M74 2S4

Téléphone (416) 326-5306

Paieement – Annonces:

Pour le traitement rapide les clients peuvent faire leur paiement au moyen de la carte Visa, MasterCard ou Amex lorsqu'ils soumettent leurs annonces. Les frais peuvent également être facturés.

MINISTÈRES DU GOUVERNEMENT DE L'ONTARIO S.V.P. NOTEZ

Paiements par écriture de journal seulement. S.V.P. communiquez avec le bureau de la Gazette au 416 326-5310 ou à mbs.GazettePubsOnt@ontario.ca



Information Text for Ontario Gazette

The Ontario Gazette is published every Saturday. Advertisements/notices must be received no later than 3 pm on Thursday, 9 days before publication of the issue in which they should appear. For weeks including Easter Monday, November 11th or a statutory holiday allow an extra day. For the Christmas/New Year holiday schedule please contact the Gazette at (416) 326-5310 or by email at mbs.GazettePubsOnt@ontario.ca

Advertising rates and submission formats:

- 1) Please submit all notices in a **Word.doc** format to: mbs.GazettePubsOnt@ontario.ca
- 2) For a first insertion electronically submitted the basic rate is \$75 up to ¼ page.
- 3) For subsequent insertions of the same notice ordered at the same time the rate is \$40 each.
- 4) Clients may confirm publication of a notice by visiting The Ontario Gazette web site at: www.ontariogazette.gov.on.ca or by viewing a printed copy at a local library.

Subscriptions:

The annual subscription rate is \$126.50 + H.S.T. for 52 or 53 weekly issues beginning the first Saturday in January, payable in advance. In-year new subscriptions will be pro-rated for the first year. A new subscriber may order back issues of the Gazette at the single-copy rate as inventory permits.

Refunds for cancelled subscriptions will be pro-rated from 50% or less depending upon date. For subscription information/orders please call (416) 326-5306 during normal business hours.

Single Copies:

Individual Gazette copies may be ordered on-line through the website at www.serviceontario.ca/publications or by phone at 1-800-668-9938.

Payment Options:

Subscriptions may be paid by VISA, AMEX or MasterCard or by Cheque or Money order payable to THE MINISTER OF FINANCE. All subscription enquiries and correspondence, including address changes, should be mailed to:

THE ONTARIO GAZETTE

700 University Avenue, 6th Floor, Toronto, Ontario M7A 2S4

Telephone: (416) 326-5306

Payment – Notices:

For fastest processing clients may pay by VISA, AMEX or MasterCard when submitting notices. Charges may also be invoiced.

ONTARIO GOVERNMENT MINISTRIES PLEASE NOTE:

Payment by Journal Entry only. Please contact the Gazette office at 416 326-5310 or at mbs.GazettePubsOnt@ontario.ca

