

THE DAIRY ACT
(C.C.S.M. c. D10)

Dairy Regulation

Regulation 203/87 R*
Registered May 29, 1987

Definitions

1(1) In this regulation,

"accepted sanitary practice" is that practice which is employed by persons engaged in the business of dairying to wash and sanitize their dairy equipment and is acceptable to the director; ("pratique sanitaire acceptée")

"added water" means the addition of water to milk whereby the freezing point is elevated to -0.507°C or higher as determined by the cryoscope method; ("eau ajoutée")

"analyst" means an analyst designated by the minister for the purpose of the Act, or an analyst employed by the Government of Canada and having authority to make analysis for public purposes; ("analyste")

"bacterial culture" means a coagulum made by the growth of harmless acid producing bacteria in whole milk, skim milk or in reconstituted dry whole milk or in reconstituted dry skimmed milk, or other substance acceptable to the director; ("culture bactérienne")

"brand" means any mark, stencil, stamp, label or writing, placed on a dairy product or on a package containing a dairy product; ("marque commerciale")

"bulk milk grader" means any person who holds a valid bulk milk grader's license as issued to him under subsection 87(1); ("classeur de lait en vrac")

* All persons making use of this consolidation are reminded that it has no legislative sanction. Amendments have been inserted into the base regulation for convenience of reference only. The original regulation should be consulted for purposes of interpreting and applying the law. Only amending regulations which have come into force are consolidated. This Regulation consolidates the following amendments: 21/89; 104/89.

LOI SUR LES PRODUITS LAITIERS
(C.P.L.M., c. D10)

Règlement sur les produits laitiers

Règlement 203/87 R*
Date d'enregistrement : le 29 mai 1987

Définitions

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

"additifs alimentaires autorisés" S'entend des additifs alimentaires autorisés par la Loi sur les aliments et drogues et ses règlements d'application. ("permitted food additives")

"agents de conservation autorisés" S'entend des agents de conservation autorisés par la Loi sur les aliments et drogues et ses règlements d'application. ("permitted preservatives")

"analyste" S'entend d'un analyste désigné par le ministre pour l'application de la Loi, ou d'un analyste à l'emploi du gouvernement du Canada et qui a le pouvoir d'effectuer des analyses dans l'intérêt public. ("analyst")

"appellation de catégorie" Appellation de catégorie établie par le présent règlement. ("grade name")

"beurre de fabrique" Beurre fabriqué dans une usine laitière. ("creamery butter")

"beurre de lactosérum" Beurre fabriqué avec la matière grasse du lait récupérée du lactosérum. ("whey butter")

"beurre rénové ou beurre refait" Tout beurre qui a été fondu, clarifié ou raffiné, puis refabriqué en beurre. ("renovated butter or processed butter")

"beurrier" Personne qui détient un permis valide l'autorisant à fabriquer du beurre, ainsi que le prévoit l'article 44. ("buttermaker")

* Veuillez noter que la présente codification n'a pas été sanctionnée par le législateur. Les modifications ont été apportées au règlement de base dans le seul but d'en faciliter la consultation. Le lecteur est prié de se reporter au règlement original pour toute question d'interprétation ou d'application de la loi. La codification ne contient que les règlements modificatifs qui sont entrés en vigueur. Le présent règlement regroupe les modifications suivantes : 21/89; 104/89.

"bulk milk transport" means any conveyance used for the transporting of milk and includes the tank used for holding the milk and the truck or trailer upon which the tank is mounted; ("véhicule de transport de lait en vrac").

"buttermaker" means a person who holds a valid license to make butter as described in section 44; ("beurier")

"Canada Dairy Products Regulations" means the regulations made and established by the Governor General in Council under The Canada Agriculture Products Standards Act by Order-in-Council PC 1979-3088 on November 15, 1979, including the amendments thereto; ("Règlement sur les produits laitiers du Canada")

"cheesemaker" means a person who holds a valid cheesemakers license as described in section 46; ("fromager")

"cheddar cheese" means cheese made by the cheddar process, from matted and milled curd obtained by the action of rennet or other coagulating agent, with or without the addition of not more than 2% bacterial culture, on milk; ("fromage cheddar")

"cream grader" means a person who holds a valid cream grader's license issued to him under subsection 24(3); ("classeur de crème")

"creamery butter" means butter manufactured in a dairy plant; ("beurre de fabrique")

"dry skimmed milk" includes powdered skim milk, skimmed milk powder, or partly skimmed milk powder, and applies only to substances intended for human consumption; ("poudre de lait écrémé")

"FAO" means the Food and Agriculture Organization of the United Nations; ("FAO")

"fat" means any fat or oil, whether of animal, vegetable, marine, or mineral origin; ("matière grasse")

"fluid milk" means milk with a butterfat content not exceeding 8% of the volume thereof, whether or not it is processed by the addition thereto or the subtraction therefrom of any substance, and sold by a distributor or a producer to a consumer for consumption as milk; ("lait de consommation")

"grade name" means a grade name established by this regulation; ("appellation de catégorie")

"hauler" means a person engaged in the business of transporting milk; ("transporteur")

"centre de collecte" Tout centre où le lait ou la crème sont collectés avant d'être transportés à une usine laitière. ("receiving station")

"classeur de crème" Personne à qui un permis valide de classeur de crème a été délivré en application du paragraphe 24(3). ("cream grader")

"classeur de lait en vrac" Personne qui détient un permis valide de classer de lait en vrac, qui lui a été délivré en vertu au paragraphe 87(1). ("bulk milk grader")

"culture bactérienne" Coagulum que l'on prépare en faisant croître des bactéries acidogènes inoffensives dans du lait entier, du lait écrémé ou dans du lait entier reconstitué à partir de poudre de lait entier ou du lait écrémé reconstitué à partir de poudre de lait écrémé, ou dans toute autre substance acceptée par le directeur. ("bacterial culture")

"eau ajoutée" S'entend de l'addition d'eau au lait, pour en élever le point de congélation à -0,507 °C ou à une température supérieure, déterminée par cryoscopie. ("added water")

"édulcorants autorisés" S'entend des édulcorants autorisés par la Loi sur les aliments et drogues et ses règlements d'application. ("permitted sweetening agents")

"emballage" Contenant ou enveloppe servant à emballer, envelopper ou couvrir un produit laitier ou un succédané de produit laitier. ("package")

"étable" Bâtiment où sont gardées les vaches ou les chèvres. ("stable")

"étable de traite" Bâtiment ou salle d'un bâtiment où les vaches ou les chèvres sont abritées et traitées. ("milking barn")

"évaluateur de lait et de crème" Personne à laquelle un permis valide d'évaluateur de lait et de crème a été délivré en application de l'article 33. ("milk and cream tester")

"exploitant" Personne qui possède une usine laitière ou qui l'exploite, elle-même ou par l'intermédiaire de son mandataire, de son employé ou de son préposé. ("operator")

"exploitant de pasteurisateur" Personne qui détient un permis valide d'exploitant de pasteurisateur, ainsi que le prévoit l'article 48. ("pasteurizer operator")

"fabriqué" Emballé ou placé dans un emballage, de la manière requise par le présent règlement. ("manufactured")

"FAO" L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. ("FAO")

"ice cream mix" means the unfrozen mixture from which ice cream is made; ("mélange à crème glacée")

"insanitary condition" means the existence of filth, liquid waste, garbage, rubbish, decayed matter, excreta or any like matter, liquid or solid on equipment used to handle, store or cool milk, in the milkhouse, stable, milking area, milkhouse yard and surrounding cow yard; ("situation insalubre")

"manufactured" includes packed or placed in a package as required by this regulation; ("fabriqué")

"milk and cream tester" means a person who holds a valid milk and cream tester's license issued to him under section 33; ("évaluateur de lait et de crème")

"milking barn" means a building or room in a building in which cows or goats are stabled and milked; ("étable de traite")

"milking parlor" means a building or room in a building where cows or goats are milked but not stabled; ("salle de traite")

"milk fat" means the fat of cows, or goats' milk that has
 (a) a specific gravity of not less than 0.905 at a temperature of 40°C,
 (b) a tocopherol content not greater than 50 micrograms per gram as determined by the official method prescribed by The Food and Drugs Act and regulations thereunder,
 (c) a Reichert-Meissl number not less than 24, and
 (d) subject to subsection (2), a Polenske number not exceeding 10% of the Reichert-Meissl number; ("matière grasse du lait")

"milk receiver" means a person who holds a valid milk receiver's license as described in section 24(2); ("proposé à la collecte du lait")

"operator" includes every person who owns or who, by himself or by his agent, employee or servant, operates a dairy plant; ("exploitant")

"package" means a receptacle or covering used for packaging, wrapping, or covering a dairy product or imitation dairy product; ("emballage")

"pasteurizer operator" means a person who holds a valid pasteurizer operator's license as described in section 48; ("exploitant de pasteurisateur")

"fromage cheddar" Fromage fabriqué au moyen du procédé cheddar, avec du caillé de lait aggloméré et passé au moulin, obtenu par l'action de la présure ou d'un autre agent coagulant sur le lait, avec ou sans l'ajout d'une quantité maximale de 2 % de culture bactérienne. ("cheddar cheese")

"fromage fondu" Aliment résultant de la pulvérisation et du mélange d'un ou de plusieurs lots de fromage en une masse homogène, à l'aide de chaleur et d'agents émulsifiants. ("processed cheese")

"fromager" Personne qui détient un permis valide de fromager, ainsi que le prévoit l'article 46. ("cheese maker")

"lait de consommation" S'entend du lait dont la teneur en matière grasse du lait ne dépasse pas 8 % de son volume, transformé ou non par l'addition ou l'enlèvement d'une substance quelconque, et vendu par un distributeur ou un producteur à un consommateur pour être consommé en tant que lait. ("fluid milk")

"lait non conforme à la norme" Lait qui n'est pas conforme aux dispositions du paragraphe 22(1) de la Loi sur les produits laitiers. ("substandard milk")

"lait standardisé" Lait entier dont la composition a été modifiée par l'enlèvement ou l'addition de matières grasses du lait, de lait écrémé ou d'extrait sec de lait. ("standardized milk")

"lait stérilisé" Lait qui a été chauffé dans un récipient hermétiquement scellé pendant une période et à une température suffisantes pour détruire tous les organismes présents. ("sterile milk")

"lait UHT" Lait qui a été chauffé pendant une période et à une température suffisantes pour éliminer tous les organismes végétatifs et les sporulés pathogènes, puis emballés dans des conditions aseptiques dans des contenants hermétiquement scellés. ("UHT milk")

"marque commerciale" S'entend de quelque marque, pochoir, estampille, label ou inscription apposé sur un produit laitier ou sur un emballage contenant un produit laitier. ("brand")

"matière grasse" Tout corps gras d'origine animale, végétale, marine ou minérale. ("fat")

"matière grasse du lait" Matière grasse du lait de vache ou de chèvre, qui doit avoir :
 a) une densité d'au moins 0,905 à la température de 40 °C;
 b) une teneur en tocophérols d'au plus 50 microgrammes par gramme, déterminée suivant la méthode officielle prescrite par la Loi sur les aliments et drogues et les règlements qui en découlent;
 c) un indice de Reichert-Meissl d'au moins 24;

"permitted food additives" means those food additives that are permitted by The Food and Drugs Act (Canada) and regulations thereunder; ("additifs alimentaires autorisés")

"permitted preservatives" means those preservatives that are permitted by The Food and Drugs Act (Canada) and regulations thereunder; ("agents de conservation autorisés")

"permitted sweetening agents" means those sweetening agents that are permitted by The Food and Drugs Act (Canada) and regulations thereunder; ("édulcorants autorisés")

"person" includes a firm, co-operative association, partnership or corporation; ("personne")

"processed cheese" means the food produced by comminuting and mixing one or more lots of cheese with the aid of heat and emulsifying agents into a homogenous mass; ("fromage fondu")

"producer" means a person who is registered to operate a dairy farm; ("producteur")

"reasonable daily intake" means the food intake defined by The Food and Drugs Act (Canada) and Regulations thereunder. ("ration quotidienne raisonnable")

"receiving station" means any station where milk or cream is received prior to being transported to a dairy plant; ("centre de collecte")

"renovated butter or processed butter" means any butter that has been melted or clarified or refined and remanufactured into butter; ("beurre rénové ou beurre refait")

"stable" means a building in which cows or goats are kept; ("étable")

"standardized milk" means whole milk the composition of which has been adjusted by the removal of or addition of milk fat, skim milk, or milk solids; ("lait standardisé")

"sterile milk" means milk that has been heated in a hermetically sealed container for a time and temperature sufficient to kill all the organisms present; ("lait stérilisé")

"substandard milk" means milk that does not comply with subsection 22(1) of The Dairy Act; ("lait non conforme à la norme")

"toxic" means the presence of any material or substance that may cause irritation or damage when it gains entry to the human body by injection, breathing, or skin absorption; ("toxique")

d) sous réserve des dispositions du paragraphe (2), un indice de Polenske ne dépassant pas 10 Z de l'indice de Reichert-Meißl. ("milk fat")

"mélange à crème glacée" S'entend du mélange non congelé avec lequel on fabrique la crème glacée. ("ice cream mix")

"personne" Sont assimilées à une personne les firmes, coopératives, sociétés en nom collectif ou corporations. ("person")

"poudre de lait écrémé" Sont assimilés à la poudre de lait écrémé le lait écrémé en poudre, la poudre de lait écrémé ou la poudre de lait partiellement écrémé. La présente définition s'applique uniquement aux substances destinées à la consommation humaine. ("dry skimmed milk")

"pratique sanitaire acceptée" S'entend de la pratique à laquelle ont recours les personnes travaillant dans le secteur des produits laitiers pour laver et désinfecter leur équipement laitier et qui est acceptée par le directeur. ("accepted sanitary practice")

"préposé à la collecte du lait" Personne qui détient un permis valide de préposé à la collecte du lait, ainsi que le prévoit le paragraphe 24(2). ("milk receiver")

"producteur" Personne qui est inscrite aux fins de l'exploitation d'une ferme laitière. ("producer")

"ration quotidienne raisonnable" La consommation de nourriture définie par la Loi sur les aliments et drogues et ses règlements d'application. ("reasonable daily intake")

"Règlements sur les produits laitiers du Canada" Les règlements pris et établis par le gouverneur général en conseil en application de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada, par le décret C.P. 1979-3088, le 15 novembre 1979, et ses modifications. ("Canada Dairy Products Regulations")

"salle de traite" Bâtiment ou salle d'un bâtiment où les vaches ou les chèvres sont traitées, mais ne sont pas abritées. ("milking parlor")

"situation insalubre" Présence de saletés, de déchets liquides, d'ordures, de détritiques, de pourriture, d'excrétions ou de matières semblables, liquides ou solides, sur l'équipement servant à manutentionner, entreposer ou refroidir le lait, dans la salle de réception du lait, l'étable, l'aire de traite, la cour de la salle de réception du lait et la cour avoisinante. ("insanitary condition")

"UHT milk" means milk that has been heated for a time and temperature sufficient to eliminate all vegetative organisms and pathogenic sporeformers and aseptically packaged in hermetically sealed containers; and ("lait UHT")

"whey butter" means butter made from milk fat that has been recovered from whey; ("beurre de lactosérum")
M.R. 21/89

1(2) In interpreting and applying the definitions of "milk fat" in subsection (1), the Polenske number shall not exceed 3.5 and where the tocopherol content is greater than 50 micrograms per gram or the Polenske number exceeds 10% of the Reichert-Meissl number there shall be deemed to have been an addition to the milk fat, a fat other than that of milk from cows or goats.

1(3) Subject to subsection (4), "pasteurization" means the process of heating every particle of milk or dairy product in approved and properly operated equipment,

- (a) to a temperature of at least 63°C and holding it at that temperature continuously for at least 30 minutes;
- (b) to a temperature of at least 72°C and holding it at that temperature continuously for at least 16 seconds; or
- (c) to any other time and temperature combination approved by the director.

M.R. 21/89

1(4) If the fat content of milk or dairy product is 10% or more, or if the milk or dairy product contains added sweeteners, the temperatures set out in subsection (3) shall be increased by 3°C, and where a high temperature short time process is used for such products, the holding time shall be increased to 25 seconds except that eggnog, ice cream mix and cream to be used in manufacturing butter shall be heated to at least the following temperature and time specifications:

Temperature	Time
69°C	30 minutes
80°C	25 seconds
83°C	15 seconds

M.R. 21/89

PART I
MINIMUM REQUIREMENTS
FOR A DAIRY PLANT

2 No person shall operate a dairy plant unless he complies with the provisions of the Act and the provisions of any regulation made thereunder.

"toxique" S'entend de la présence de toute matière ou substance susceptible de causer de l'irritation ou des dommages en pénétrant dans le corps humain par injection, respiration ou absorption cutanée. ("toxic")

"transporteur" Personne travaillant dans le secteur du transport du lait. ("hauler")

"véhicule de transport de lait en vrac" Tout véhicule utilisé pour transporter le lait. Sont également visés la citerne contenant le lait et le camion ou la remorque sur laquelle la citerne est montée. ("bulk milk transport")
R.M. 21/89

1(2) Pour l'interprétation et l'application de la définition de "matière grasse du lait" au paragraphe (1), l'indice de Polenske ne peut dépasser 3,5 et si la teneur en tocophérols dépasse 50 microgrammes par gramme ou si l'indice de Polenske dépasse 10 % de l'indice de Reichert-Meissl, la matière grasse de lait sera réputée avoir été additionnée d'une matière grasse autre que celle du lait de vache ou de chèvre.

1(3) Sous réserve du paragraphe (4), "pasteurisation" s'entend du processus qui consiste à chauffer, dans un appareil approuvé et utilisé comme il le faut, chaque particule de lait ou de produit laitier selon l'une ou l'autre des méthodes suivantes :

- a) à une température minimale de 63° C durant au moins 30 minutes;
- b) à une température minimale de 72° C durant au moins 16 secondes;
- c) à toute autre température et durant toute autre période approuvées par le directeur.

R.M. 21/89

1(4) Si le lait ou le produit laitier contient 10 % ou plus de matière grasse ou si des édulcorants lui ont été ajoutés, les températures prévues au paragraphe (3) sont haussées de 3° C. Si une température plus élevée et une durée de chauffage plus courte sont utilisées, la durée de chauffage est prolongée de 25 secondes, sauf s'il s'agit du lait de poule, de la préparation pour crème glacée et de la crème destinée à la fabrication de beurre pour lesquels il faut utiliser les températures et les durées de chauffage suivantes :

Température	Durée
69° C	30 minutes
80° C	25 secondes
83° C	15 secondes

R.M. 21/89

PARTIE I
EXIGENCES MINIMALES
RELATIVES À UNE USINE LAITIÈRE

2 Nul ne peut exploiter une usine laitière à moins de se conformer aux dispositions de la Loi et des règlements pris sous son régime.

DAIRY

D10 - M.R. 203/87 R

3 Every dairy plant shall be on a site so situated as to ensure proper drainage and sanitation, and have the approval of the director.

4 The sewage from each dairy plant shall be disposed of as required by the regulations made under The Clean Environment Act.

5 Every dairy plant shall have at all times an adequate water supply easily accessible, and of a safe sanitary quality.

3 Les usines laitières doivent être situées dans des emplacements approuvés par le directeur. Les sites doivent présenter des conditions d'écoulement et de salubrité appropriées.

4 Les eaux résiduaires des usines laitières doivent être évacuées conformément aux exigences des règlements pris en application de la Loi sur la protection de l'environnement.

5 Les usines laitières doivent disposer, à tout moment, d'un approvisionnement en eau suffisant, facilement accessible et hygiénique.

6(1) The plans and specifications for each new dairy plant and for each dairy plant being enlarged, altered, remodelled or reopened shall be submitted to the director for approval.

6(2) The floors of all rooms in which milk or milk products are handled or stored, or in which milk utensils are washed, shall be constructed of concrete or other equally impervious and easily cleanable material, and shall be smooth, properly drained, provided with trapped drains, and kept clean and in good repair.

6(3) Walls of rooms in which milk or milk products are handled or stored or in which milk utensils are washed, shall be constructed of smooth, impervious, light coloured materials and shall be kept clean and in good repair.

6(4) Ceilings of rooms in which milk or milk products are handled or stored or in which milk utensils are washed, shall be constructed of smooth, washable, light coloured materials. Wood ceilings properly sealed are acceptable. The ceilings shall be kept clean and in good repair.

6(5) All dairy plants shall meet the following lighting criteria:

- (a) in all rooms where processing and packaging are being conducted lighting will be provided at a level of not less than 500 lux;
- (b) in all cold storage and dry storage areas lighting will be provided at a level of not less than 100 lux; and
- (c) all lighting in areas where shattered lighting glass could gain entrance to the finished product, shall be protected with shatterproof bulbs or tubes or shatterproof covers.

6(6) All dairy plants shall meet the following ventilation criteria:

- (a) all rooms with the exception of ice cream storage areas, shall be ventilated so that they are free of odours and of condensation upon equipment, walls and ceilings;
- (b) ventilation equipment such as exhaust fans and vents shall be provided to supplement windows and doors, if necessary; and
- (c) all windows, doors, and other openings of each dairy plant shall have suitable barriers to prohibit the entrance of insects and other vermin.

6(1) Les plans et devis des nouvelles usines laitières et des usines laitières devant être agrandies, transformées, réaménagées ou rouvertes sont soumis à l'approbation du directeur.

6(2) Les planchers des pièces dans lesquelles le lait ou les produits à base de lait sont manutentionnés ou entreposés, ou dans lesquelles les ustensiles laitiers sont lavés, doivent être construits avec du béton ou avec d'autres matériaux tout aussi imperméables et faciles à nettoyer. Ils doivent de plus s'égoutter convenablement, être lisses, munis de drains à siphon et tenus propres et en bon état.

6(3) Les murs des pièces dans lesquelles le lait ou les produits à base de lait sont manutentionnés ou entreposés, ou dans lesquelles les ustensiles laitiers sont lavés, doivent être construits à l'aide de matériaux lisses, imperméables, de couleur pâle, et être tenus propres et en bon état.

6(4) Les plafonds des pièces dans lesquelles le lait ou les produits à base de lait sont manutentionnés ou entreposés, ou dans lesquelles les ustensiles laitiers sont lavés, doivent être construits à l'aide de matériaux lisses, lavables et de couleur pâle. Les plafonds en bois sont acceptables s'ils sont rendus suffisamment étanches. Les plafonds doivent être tenus propres et en bon état.

6(5) Les usines laitières sont subordonnées aux critères suivants en matière d'éclairage :

- a) dans les pièces où s'effectuent la préparation et l'emballage, le niveau d'éclairage ne peut être inférieur à 500 lux;
- b) dans les chambres de réfrigération et de congélation, le niveau d'éclairage ne peut être inférieur à 100 lux;
- c) dans les endroits où des éclats de verre d'éclairage pourraient se mêler au produit fini, il faut utiliser des ampoules et des tubes de verre imbrisable ou des couvercles imbrissables.

6(6) Les usines laitières sont subordonnées aux critères suivants en matière de ventilation :

- a) toutes les pièces, à l'exception des entrepôts de crème glacée, doivent être ventilées de manière à ne pas dégager d'odeurs et à ce que l'équipement, les murs et les plafonds soient exempts de condensation;
- b) des appareils de ventilation, tels des aspirateurs et des événements, doivent être installés en plus des fenêtres et des portes, s'il y a lieu;
- c) les fenêtres, les portes et les autres ouvertures des usines laitières doivent être munies de grillages adéquats pour empêcher l'entrée des insectes et d'autre vermine.

6(7) All equipment shall be arranged and operations in every dairy plant conducted so as to prevent contamination of dairy products by dust, smoke, mould, bacteria, rodents, undesirable odours and gases.

6(8) All equipment shall be designed and installed to prevent raw products coming into contact with pasteurized products.

6(9) Every dairy plant shall be provided with adequate sanitary toilet facilities. Toilet rooms shall not open directly into any room in which milk or milk products are handled or stored. The doors of all toilet rooms shall be self-closing. Toilet rooms shall be well lighted, ventilated, kept clean, in good repair, and equipped with approved hand washing facilities. The walls and ceilings shall be of sound construction.

6(10) Approved hand washing facilities shall be provided, including hot and cold and/or warm running water, soap and individual sanitary towels or other approved hand drying devices. Hand washing facilities shall be kept in a clean condition and in good repair. They shall be located conveniently to all work areas where dairy products are processed.

6(11) Separate dressing rooms with toilet facilities included in an adjoining room shall be provided for employees unless otherwise approved by the director. The dressing rooms shall be equipped with individual lockers for storing employees' personal effects.

7(1) Each dairy plant receiving milk shall have a wash station for bulk milk transports. A plant may be exempted from this requirement if no bulk milk transport terminates its daily deliveries at that plant.

7(2) Every bulk milk transport wash station shall

- (a) house the wash-up facilities in the same room as that in which the milk is received or in a room located on the same premises as the receiving facilities; if the wash station is located away from the receiving facilities, it must be in an enclosure that is used only for wash-up purposes;
- (b) have a clear space sufficient for cleaning and sanitizing bulk milk transports;
- (c) have a floor

6(7) Dans les usines laitières, l'équipement doit être disposé et les activités menées de manière à empêcher la contamination des produits laitiers par la poussière, la fumée, la moisissure, les bactéries et les rongeurs, de même que par les odeurs et les gaz indésirables.

6(8) L'équipement doit être conçu et installé de manière à empêcher des produits crus de venir en contact avec des produits pasteurisés.

6(9) Les usines laitières doivent être dotées d'installations sanitaires adéquates. Les salles de toilette ne doivent pas communiquer directement avec les pièces dans lesquelles le lait ou les produits à base de lait sont manutentionnés ou entreposés. Les portes de toutes les salles de toilette doivent se fermer automatiquement. Les salles de toilette doivent être bien éclairées, ventilées, propres, en bon état et dotées d'installations approuvées de lavage des mains. Les murs et les plafonds doivent être bien construits.

6(10) Doivent être fournies des installations approuvées de lavage des mains comprenant l'eau chaude et l'eau froide, ou l'eau tiède, ou les deux, du savon et des serviettes jetables ou d'autres appareils approuvés de séchage des mains. Ces installations doivent être tenues propres et en bon état et être d'accès facile depuis les endroits où sont préparés les produits laitiers.

6(11) Des vestiaires distincts, avec des cabinets de toilette dans une pièce adjacente, doivent être mis à la disposition des employés, à moins d'une autorisation contraire du directeur. Ces vestiaires doivent être dotés de casiers individuels où les employés peuvent ranger leurs effets personnels.

7(1) Les usines laitières recevant du lait doivent disposer d'un poste de lavage pour les véhicules de transport de lait en vrac, mais elles peuvent être exemptées de cette obligation si aucun véhicule de transport de lait en vrac n'y effectue sa dernière livraison quotidienne.

7(2) Les postes de lavage des véhicules de transport de lait en vrac doivent :

- a) comprendre des installations de lavage situées dans la salle de réception du lait ou dans une pièce située dans les mêmes locaux que les installations de réception du lait; si le poste de lavage est éloigné de la salle de réception du lait, il doit se trouver dans une enceinte réservée au lavage;
- b) comporter un espace libre suffisamment grand pour permettre le nettoyage et la désinfection des véhicules de transport de lait en vrac;
- c) comporter un plancher :

- (i) capable of supporting bulk transports without sagging or heaving.
- (ii) constructed of concrete or other equally impervious and easily cleanable material, and
- (iii) sloped to drain properly at the completion of the final wash cycle or be equipped with ramps for this purpose;
- (d) have a trapped drain that can be maintained in a sanitary condition and capable of readily draining any liquids from the floor;
- (e) be equipped with protected lighting facilities capable of providing at least 500 lux of light at all times;
- (f) have, under pressure, an adequate and safe water supply;
- (g) have a means of heating the water to a temperature of 68°C at the start of the wash cycle and maintaining it at a temperature not lower than 50°C throughout this cycle;
- (h) have a supply of cleaners and sanitizers required for cleaning and sanitizing bulk transports;
- (i) have an approved two-compartment sink for cleaning small equipment parts;
- (j) have a pump with sufficient capacity and pressure to thoroughly clean all surfaces that come into contact with milk;
- (k) have a return pump with a capacity equal to or greater than the capacity of the pump mentioned in clause (j) to remove the cleaning solution; and
- (l) have all the necessary pipelines, fittings, solution tanks and spray devices required for the operation of the system.

7(3) The wash-up facilities at a dairy plant shall be available for use at any time that a bulk milk transport is unloaded.

8(1) Refrigerated storage rooms for dairy products in a dairy plant shall be operated at temperatures necessary to maintain the temperature of dairy products stored therein at 4°C or lower. They shall be so constructed that the storage space can be kept in a sanitary manner.

8(2) Freezer storage rooms for dairy products in a dairy plant shall be operated at temperatures necessary to maintain the temperature of dairy products stored therein at -23°C or lower. They shall be so constructed that the storage space can be kept in a sanitary manner.

9 Supplies used for processing, packaging, storing, transporting or marketing of dairy products shall be protected at all times from contamination of any kind, and shall be stored in a clean, dry room.

- (i) suffisamment solide pour supporter les véhicules de transport de lait en vrac sans fléchir ni se soulever,
- (ii) construit avec du béton ou un autre matériau tout aussi imperméable et facile à nettoyer,
- (iii) incliné de manière à s'égoutter convenablement après le dernier cycle de lavage, ou muni de rampes à cette fin;
- d) être dotés d'un drain à siphon qui peut être maintenu salubre et qui permet d'évacuer facilement les liquides du plancher;
- e) être dotés d'installations d'éclairage protégées qui peuvent fournir un éclairage d'au moins 500 lux en tout temps;
- f) disposer d'un approvisionnement en eau sous pression adéquat et sûr;
- g) disposer d'un moyen permettant de réchauffer l'eau à une température de 68 °C au début du cycle de lavage et de la maintenir à une température minimale de 50 °C pendant toute la durée de ce cycle;
- h) disposer d'un approvisionnement de tous les produits nécessaires au nettoyage et à la désinfection des véhicules de transport de lait en vrac;
- i) comporter un évier à deux cuves approuvé pour le nettoyage des petites pièces d'équipement;
- j) disposer d'une pompe dont la capacité et la pression permettent de nettoyer à fond toutes les surfaces qui entrent en contact avec le lait;
- k) comporter une pompe de retour d'une capacité égale ou supérieure à la capacité de la pompe mentionnée à l'alinéa j), afin d'enlever la solution nettoyante;
- l) disposer des canalisations, des raccords, des cuves contenant des solutions et des dispositifs de pulvérisation nécessaires au bon fonctionnement du système.

7(3) Les installations de lavage d'une usine laitière doivent pouvoir être utilisées chaque fois qu'un véhicule de transport de lait en vrac est déchargé.

8(1) Les chambres de réfrigération des produits laitiers des usines laitières doivent être gardées à des températures permettant de maintenir la température des produits laitiers qui y sont entreposés à 4 °C au maximum. Elles doivent être construites de façon à ce que l'espace d'entreposage demeure salubre.

8(2) Les chambres de congélation des produits laitiers des usines laitières doivent être gardées à des températures permettant de maintenir la température des produits laitiers qui y sont entreposés à -23 °C au maximum. Elles doivent être construites de façon à ce que l'espace d'entreposage demeure salubre.

9 Les fournitures utilisées pour traiter, emballer, entreposer, transporter ou commercialiser des produits laitiers doivent être protégées, en tout temps, contre les contaminations de toute sorte, et être entreposées dans une pièce propre et sèche.

10 The director may prepare for distribution a printed form setting out the minimum requirements for construction, equipment, and maintenance of dairy plants.

PART II
METHODS OF MANUFACTURE

11 The methods adopted for handling or manufacturing dairy products at a plant shall be according to sound sanitary practice and approved by the director.

12(1) All raw milk and cream received into a dairy plant shall be stored at a temperature between 0°C and 4°C until processed.

12(2) All dairy plant milk storage tanks shall be

- (a) designed to hold the product between 0°C and 4°C;
- (b) equipped with a thermometer which is accurate to within 1°C; and
- (c) cleaned and sanitized at least once every 72 hours and each time the tank is emptied unless otherwise approved by the director.

13(1) All milk and cream handled, processed, or used in a dairy plant, shall be pasteurized, except where permission is given by the director for another procedure.

13(2) No person shall use a glass thermometer in processing dairy products unless the thermometer is protected by a suitable case so constructed that if the thermometer, or the case, or both, should break, no particles of either the thermometer or the case will come into contact with the dairy products being manufactured.

14(1) Cans or containers used for conveying milk, cream or other edible dairy products shall not be used for any other purposes.

14(2) All equipment, cans, utensils, and vessels used in the production and handling of milk and milk products shall

- (a) comply with 3A Standards;
- (b) be of sound material and construction;
- (c) be kept clean and in good repair;
- (d) be maintained free from rust;
- (e) be properly washed and rinsed immediately after use and sanitized with boiling water, steam or suitable sanitizing agent immediately before use;
- (f) be properly stored; and
- (g) be to the satisfaction of the inspector.

10 Le directeur peut préparer, aux fins de distribution, un imprimé énonçant les exigences minimales en matière de construction, d'équipement et d'entretien des usines laitières.

PARTIE II
MÉTHODES DE FABRICATION

11 Les méthodes utilisées lors de la manutention et de la fabrication des produits laitiers dans une usine doivent être conformes aux bonnes pratiques sanitaires et être approuvées par le directeur.

12(1) La crème et le lait crus reçus dans les usines laitières sont entreposés à une température variant entre 0 °C et 4 °C avant d'être traités.

12(2) Les réservoirs d'entreposage de lait des usines laitières sont :

- a) conçus de façon à maintenir le produit entre 0 °C et 4 °C;
- b) dotés d'un thermomètre ayant une précision de plus ou moins 1 °C;
- c) nettoyés et stérilisés au moins une fois toutes les 72 heures et chaque fois qu'ils sont vidés, sauf recommandation contraire du directeur.

13(1) La crème et le lait manutentionnés, traités ou utilisés dans une usine laitière doivent être pasteurisés, sauf si le directeur autorise l'utilisation d'un autre procédé.

13(2) Nul ne peut utiliser un thermomètre de verre lors de la préparation des produits laitiers, à moins qu'il ne soit protégé par une gaine appropriée, conçue de manière à ce qu'en cas de bris du thermomètre ou de la gaine, aucun fragment ne vienne en contact avec le produit laitier.

14(1) Les bidons ou les contenants utilisés pour transporter le lait, la crème ou d'autres produits laitiers de consommation ne peuvent être utilisés à d'autres fins.

14(2) Le matériel, les bidons, les ustensiles et les récipients servant à la production et à la manutention du lait et des produits à base de lait doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- a) être conformes aux normes 3A;
- b) être faits avec un matériau approprié et bien construits;
- c) être propres et en bon état;
- d) ne pas être rouillés;
- e) être bien nettoyés et rincés après usage et stérilisés avec de l'eau bouillante, de la vapeur ou un désinfectant avant d'être utilisés de nouveau;
- f) être entreposés avec soin;
- g) être jugés satisfaisants par l'inspecteur.

14(3) All equipment and facilities used in the manufacture or processing of dairy products shall comply with the design, maintenance and operation in accordance with 3A Standards and shall comply with the requirements of The Dairy Act and regulations and meet with the approval of the director.

14(4) All pasteurizing equipment used for pasteurizing milk and milk products shall be provided with indicating and recording thermometers accurate to within 1/4°C or 1/2°F. The daily chart used with the recording thermometer shall include the following information:

- (a) a continuous recording of operating temperatures;
- (b) the date of pasteurization;
- (c) product identification; and
- (d) signature of the operator of the pasteurization equipment.

14(5) Timing of all High Temperature Short Time Pasteurizers shall meet the following criteria:

- (a) all High Temperature Short Time Pasteurizers shall be timed by a procedure acceptable to the director at least once every 24 months;
- (b) in conjunction with the timing process, the accuracy of the indicating and recording thermometers shall also be determined;
- (c) in addition to the timing and accuracy checks as outlined above, the indicating and recorder units shall be further checked daily;
- (d) added to this, any unit which has undergone repairs or whose capacity has been altered, shall require a further complete timing check as specified under clause (a) above; and
- (e) when the timing or other adjustments have been completed the unit shall be properly sealed using the Animal Industry Branch seal. The seal, once in place, shall not be broken without the approval of the Director of the Animal Industry Branch or his representative.

14(6) All cans and other vessels used for shipping cream shall be readily identifiable by being marked in a manner approved by the inspector.

14(7) All equipment, cans, utensils and other vessels used in the production and handling of cream which in the opinion of the inspector is unsuitable for such use may be condemned and disposed of as the inspector may direct.

14(3) Le matériel et les installations servant à la fabrication et à la préparation des produits laitiers doivent être conformes aux normes 3A en matière de conception, d'entretien et d'exploitation, satisfaire aux exigences de la Loi sur les produits laitiers et de ses règlements d'application et être approuvés par le directeur.

14(4) Le matériel servant à la pasteurisation du lait et des produits à base de lait doit être pourvu d'un thermomètre indicateur et d'un thermomètre enregistreur ayant une précision de plus ou moins 1/4 °C ou 1/2 °F. Le diagramme quotidien utilisé avec le thermomètre enregistreur doit faire état des renseignements suivants :

- a) l'enregistrement continu des températures d'exploitation;
- b) la date de la pasteurisation;
- c) le nom du produit;
- d) la signature de l'exploitant du matériel de pasteurisation.

14(5) La synchronisation de tous les pasteurisateurs HTST est subordonnée aux critères suivants :

- a) les pasteurisateurs HTST sont synchronisés au moins une fois tous les 24 mois au moyen d'une méthode que le directeur juge acceptable;
- b) lors de la synchronisation, on détermine également la précision du thermomètre indicateur et du thermomètre enregistreur;
- c) outre les vérifications de synchronisation et de précision exposées ci-dessus, les thermomètres indicateur et enregistreur font l'objet d'un contrôle quotidien;
- d) de plus, chaque fois qu'une unité a fait l'objet de réparations ou que sa capacité a été modifiée, il faut procéder à une vérification supplémentaire complète de la synchronisation, de la manière précisée à l'alinéa a) ci-dessus;
- e) lorsque la synchronisation ou les autres réglages sont terminés, l'unité est scellée adéquatement à l'aide du sceau de la Direction des productions animales. Une fois en place, ce sceau ne peut pas être rompu sans l'approbation du directeur de la Direction des productions animales ou de son représentant.

14(6) Les bidons et les autres récipients servant à l'expédition de la crème doivent être facilement identifiables et sont marqués, à cette fin, d'une manière approuvée par l'inspecteur.

14(7) Le matériel, les bidons, les ustensiles et les autres récipients servant à la fabrication et à la manutention de la crème qui, de l'avis de l'inspecteur, sont impropres à un tel usage, peuvent être déclarés inutilisables et éliminés de la manière prescrite par l'inspecteur.

15 The sanitary management and maintenance of dairy plants including surroundings shall comply with accepted sanitary practices and shall be satisfactory to the director.

16 Where the method of manufacture or handling of dairy products at any dairy plant is not in accordance with accepted sanitary practice, the director may order such change or changes to be made respecting the method as he may consider necessary and the person or persons in charge of the plant shall comply with the order so given within the time fixed by the director.

17 Each dairy plant shall have access to a satisfactory laboratory facility and testing equipment, necessary for conducting tests required under this regulation.

18 The owner of a dairy plant or receiving station shall

- (a) ensure that clean light coloured outer garments are worn by all employees engaged in handling milk or cream;
- (b) ensure that the employees' hair is properly covered, while the employee is in any processing area;
- (c) ensure that smoking or the use of tobacco products in the receiving, processing, packaging or storage rooms is prohibited; and
- (d) keep the premises in a clean and sanitary condition at all times.

19 No milk or milk product that has been pasteurized in one plant shall be transferred to another plant or place to be packaged or further processed except where special permission has been granted by the director.

20 Milk and related products only shall be handled in a dairy plant except where special permission has been granted by the director.

21 All pasteurized milk or milk products shall be packaged at the plant, and shall be delivered to the purchaser in the original, unopened container.

22(1) Pasteurized milk products shall be sold or delivered in

- (a) bottles, cans or other containers that have been washed, rinsed and sanitized; or
- (b) single service non-returnable containers assembled and stored to the satisfaction of the director.

15 Les usines laitières et leurs environs doivent être exploités et entretenus d'une manière qui satisfasse le directeur et qui soit conforme aux pratiques sanitaires reconnues.

16 Si la méthode de fabrication ou de manutention des produits laitiers utilisée dans une usine laitière n'est pas conforme aux pratiques sanitaires reconnues, le directeur peut ordonner aux responsables de l'usine d'apporter à cette méthode, dans le délai qu'il fixe, les modifications qu'il estime nécessaires. Les responsables doivent alors obtempérer dans le délai qui leur est imparti.

17 Un laboratoire et des appareils d'analyse satisfaisants pour procéder aux épreuves requises par le présent règlement doivent être mis à la disposition des usines laitières.

18 Le propriétaire d'une usine laitière ou d'un centre de collecte :

- a) veille à ce que tous les employés qui participent à la manutention du lait ou de la crème portent des vêtements de dessus propres et de couleur claire;
- b) veille à ce que les cheveux des employés soient bien couverts lorsque ceux-ci se trouvent dans une aire de préparation;
- c) veille à ce qu'il soit interdit de fumer ou de consommer des produits du tabac dans les salles de collecte, de préparation, d'emballage ou d'entreposage;
- d) maintient les lieux dans des conditions propres et salubres en tout temps.

19 Du lait ou des produits à base de lait pasteurisés dans une usine ne peuvent être envoyés dans une autre usine ou un autre endroit pour y être emballés ou subir d'autres transformations, sauf si le directeur a accordé une autorisation spéciale à cet effet.

20 Seuls le lait et les produits connexes peuvent être manutentionnés dans les usines laitières, à moins d'une autorisation spéciale du directeur à l'effet contraire.

21 Le lait et les produits à base de lait pasteurisés sont emballés à l'usine et livrés à l'acheteur dans leur contenant original non ouvert.

22(1) Les produits à base de lait pasteurisé sont vendus ou livrés, selon le cas :

- a) dans des bouteilles, des bidons ou d'autres contenants qui ont été lavés, rincés et stérilisés;
- b) dans des contenants non-consignés à remplissage unique fabriqués et entreposés d'une manière que le directeur juge satisfaisante;

22(2) The containers as specified in subsection (1) and used for retail trade shall be 250 ml., 500 ml., 1 litre, 2 litre, 3 litre, or 4 litre size.

PART III
GRADING OF CREAM OR MILK

23(1) No owner or operator of a dairy plant shall, in respect of any lot of cream purchased from a producer, base the purchase price upon a weight and butterfat test other than the correct weight and butterfat test, and upon a grade other than the classification described and defined in this regulation.

23(2) The correct weight mentioned in subsection (1) is the weight obtained on a scale or balance that has been certified correct by the Weights and Measures Division of the Department of Consumer and Corporate Affairs, Ottawa, and the correct milk fat test is the test obtained by using equipment and methods approved by the director.

23(3) All cream received at a dairy plant shall be graded according to the grade standards detailed in section 28 and payment shall be made upon the grade so described.

24(1) No person shall select, grade, accept or reject, weigh or sample or supervise the selecting, grading, rejecting, weighing or sampling of milk or cream received in a dairy plant who is not a milk receiver or cream grader.

24(2) A milk receiver shall
(a) hold a valid milk receiver's certificate and shall handle, sample, grade, accept or reject and measure milk into a plant;
(b) be responsible for the care and maintenance of the raw milk samples taken by the tank milk graders and ensure that the sample holding facilities are operational at all times; and
(c) repealed, M.R. 21/89.

24(3) A cream grader shall
(a) hold a valid cream grader's certificate and shall handle, sample, grade, reject and weigh cream into a plant; and
(b) be responsible for the care and maintenance of cream samples and ensure that the sample handling facilities are operational at all times.

22(2) Les contenants visés au paragraphe (1), qui sont utilisés pour la vente à des détaillants doivent avoir les tailles suivantes : 250 ml, 500 ml, 1 l, 2 l, 3 l ou 4 l.

PARTIE III
CLASSIFICATION DU LAIT OU
DE LA CRÈME

23(1) Il est interdit aux propriétaires ou aux exploitants des usines laitières de fixer le prix des lots de crème qu'ils achètent des producteurs d'après un poids et une teneur en matières grasses du lait autres que le poids et la teneur exacts, et d'après une catégorie qui n'est pas décrite et définie dans le présent règlement.

23(2) Le poids exact mentionné au paragraphe (1) correspond au poids obtenu sur une balance dont la précision a été attestée par la Direction des poids et mesures du ministère de la Consommation et des Corporations d'Ottawa. La teneur exacte en matières grasses du lait est celle obtenue au moyen du matériel et des méthodes approuvés par le directeur.

23(3) La crème reçue à l'usine laitière est classée selon les normes de classification précisées à l'article 28, et le paiement se fait en fonction des catégories qui y sont prévues.

24(1) Nul ne peut sélectionner, classer, accepter, rejeter, peser ni échantillonner le lait ou la crème reçus à l'usine laitière, ni en superviser la sélection, la classification, le rejet, le pesage, ou l'échantillonnage à moins d'être un préposé à la collecte du lait ou un classeur de crème.

24(2) Les préposés à la collecte du lait :
a) détiennent un certificat valide de préposé à la collecte du lait et s'occupent de la manutention, de l'échantillonnage, de la classification, de l'acceptation ou du rejet et de la mesure du lait dans l'usine;
b) sont responsables des échantillons de lait cru prélevés par les classeurs de lait en réservoir et s'assurent que les installations servant à l'entreposage des échantillons fonctionnent en tout temps;
c) abrogé, R.M. 21/89.

24(3) Les classeurs de crème :
a) détiennent un certificat valide de classeur de crème et s'occupent de la manutention, de l'échantillonnage, de la classification, du rejet et du pesage de la crème dans l'usine;
b) sont responsables des échantillons de crème et s'assurent que les installations servant à la manutention des échantillons fonctionnent en tout temps.

24(4) A licensed milk receiver or cream grader, upon unsatisfactory reports from an inspector, may be re-examined at any time.

25(1) Every owner or operator of a dairy plant shall make or cause to be made a daily record of each producer's shipment of cream received at his dairy plant.

25(2) The record under subsection (1) shall be kept in a legible manner and preserved by the owner or operator for a period of at least 12 months; and shall be available for inspection by an inspector who may make transcripts therefrom at all reasonable hours.

26 The owner or operator of each dairy plant shall make, or cause to be made, and deliver, with each payment to every producer, a statement showing among other details:

- (a) the period or date which such payment represents;
- (b) the quantity in kilograms of cream supplied by the producer for the specified period;
- (c) the milk fat content as a percentage and stated in kilograms;
- (d) the grade of cream as determined by standards set down in these regulations;
- (e) the basis or rate of payment per kilogram of milk fat;
- (f) the name and address of the dairy plant;
- (g) a number on the statement which shall correspond with the number designating the shipment on the cream sheet or record kept at the plant;
- (h) any deductions made; and
- (i) total net amount of the payment.

27(1) No owner or operator of a dairy plant shall purchase cream from a producer unless the owner or operator or one of his employees has a valid milk or cream grader's and cream tester's license.

27(2) Each milk grader's or cream grader's license shall be displayed in plain view in the office or receiving area.

28(1) The Grade Standards and Descriptions of cream to be used, applied, advertised or held out to be applied or used, in grading cream at a dairy plant shall be the following Grade Standards and Descriptions:

- (a) SPECIAL GRADE, which shall include any lot of cream

24(4) Les préposés à la collecte du lait et les classeurs de crème autorisés peuvent être tenus, en tout temps, de passer un nouvel examen, par suite de rapports insatisfaisants de la part d'un inspecteur.

25(1) Les propriétaires et les exploitants des usines laitières tiennent ou font tenir un registre quotidien des expéditions de crème de chaque producteur reçues à leurs usines.

25(2) Le registre mentionné au paragraphe (1) est tenu d'une manière lisible et conservé par le propriétaire ou l'exploitant pendant une période minimale de 12 mois. Il doit par ailleurs être mis à la disposition de l'inspecteur pour fins d'inspection, à toute heure raisonnable. L'inspecteur peut faire des transcriptions de ce registre.

26 Le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière prépare ou fait préparer, et remet aux producteurs, avec chaque paiement, un relevé indiquant, entre autres, les renseignements suivants :

- a) la période ou la date visée par le paiement;
- b) la quantité de crème, en kilogrammes, fournie par le producteur pendant la période indiquée;
- c) la teneur en matières grasses du lait sous forme de pourcentage et exprimée en kilogrammes;
- d) la catégorie de la crème déterminée suivant les normes énoncées aux présents règlements;
- e) la base ou le taux de paiement par kilogramme de matières grasses du lait;
- f) le nom et l'adresse de l'usine laitière;
- g) un numéro figurant sur le relevé et qui correspond au numéro identifiant l'expédition sur le bordereau ou le registre relatif aux livraisons de crème conservé à l'usine;
- h) les déductions faites;
- i) le montant total net du paiement.

27(1) Il est interdit au propriétaire ou à l'exploitant d'une usine laitière d'acheter de la crème d'un producteur, à moins que le propriétaire, l'exploitant ou l'un de leurs employés ne détienne un permis valide de classeur de lait ou de classeur et d'évaluateur de la crème.

27(2) Les permis de classeur de lait ou de classeur de crème sont affichés bien en vue dans le bureau ou dans l'aire de collecte.

28(1) Les normes de classification et les désignations qui doivent être employées, appliquées ou annoncées, ou qui sont proposées, aux fins de la classification de la crème dans une usine laitière, sont les suivantes :

- a) CATÉGORIE SPÉCIALE, vise tout lot de crème :

- (i) that is clean in flavour and of uniform consistency and non frozen, and
- (ii) that has a titratable acidity not exceeding 0.25% at the time of grading;
- (b) **FIRST GRADE**, which shall include any lot of cream
 - (i) that does not meet the requirements specified for Special Grade cream;
 - (ii) that is reasonably clean in flavour and of uniform consistency,
 - (iii) that is suitable for making into Canada First Grade butter, and
 - (iv) that has a titratable acidity not exceeding 0.60% at the time of grading, or
 - (v) that is slightly frozen, but will melt to a uniform consistency;
- (c) **SECOND GRADE**, which shall include any lot of cream that does not meet the requirements specified for First Grade cream, such as cream that is stale, metallic, unclean, bitter, weedy or cream that has been badly separated as a result of being frozen.

- 28(2) Cream shall be rejected if in the opinion of a licensed grader or inspector it:
- (a) is unsanitary;
 - (b) contains any contaminating or foreign substance;
 - (c) appears unfit for human consumption;
 - (d) is shipped in a container that has been rejected;
 - (e) has an objectionable odour or flavour such as kerosene, gasoline or other flavour that may render it unsuitable for manufacturing into Canada Second Grade butter; or
 - (f) that has a titratable acidity greater than 0.80% at the time of grading.

- 28(3) A cream grader or inspector who rejects cream at a dairy plant shall
- (a) attach to the container a tag showing the reason for rejection;
 - (b) add a harmless colouring matter to the cream; and
 - (c) cause the return of the cream to the producer.

- 28(4) The following abbreviations and no others shall be used in grading cream:
- (a) Sp. for Special Grade;
 - (b) 1 for First Grade;
 - (c) 2 for Second Grade;
 - (d) Reject for rejected cream.

- (i) non congelée, dont la saveur est pure et la consistance uniforme,
- (ii) dont l'indice d'acide n'excède pas 0,25 % au moment de la classification;
- b) **PREMIÈRE CATÉGORIE**, vise tout lot de crème :
 - (i) qui ne satisfait pas aux exigences précisées pour la crème de catégorie spéciale,
 - (ii) dont la saveur est raisonnablement pure et la consistance raisonnablement uniforme,
 - (iii) apte à la fabrication de beurre Canada première catégorie, et qui, selon le cas :
 - (iv) a un indice d'acide n'excédant pas 0,60 % au moment de la classification,
 - (v) est légèrement congelée, mais a une consistance uniforme en fondant;
- c) **DEUXIÈME CATÉGORIE**, vise tout lot de crème ne satisfaisant pas aux exigences précisées à l'égard de la crème de première catégorie, par exemple la crème qui n'est pas fraîche ou qui est métallique, impure ou amère, qui contient des mauvaises herbes ou qui a été mal séparée par suite de sa congélation.

- 28(2) La crème est rejetée si, de l'avis d'un classeur ou d'un inspecteur autorisé :
- a) elle est insalubre;
 - b) elle contient quelque agent de contamination ou substance étrangère;
 - c) elle semble impropre à la consommation humaine;
 - d) elle est expédiée dans un contenant qui a été rejeté;
 - e) elle a une odeur ou une saveur indésirable, telle une saveur de kérosène, d'essence ou d'autre substance susceptible de la rendre impropre à la fabrication de beurre Canada deuxième catégorie;
 - f) elle a un indice d'acide supérieur à 0,80 % au moment de la classification.

- 28(3) Le classeur ou l'inspecteur qui rejette de la crème dans une usine laitière pose les gestes suivants :
- a) il attache au contenant une étiquette indiquant la raison du rejet;
 - b) il ajoute à la crème un agent colorant inoffensif;
 - c) il fait renvoyer la crème au producteur.

- 28(4) Seules les abréviations suivantes sont utilisées pour la classification de la crème :
- a) Sp. pour catégorie spéciale;
 - b) 1 pour première catégorie;
 - c) 2 pour deuxième catégorie;
 - d) Reject pour la crème rejetée.

29 The owner or operator of a licensed dairy plant shall pay to the producer a premium of not less than:

- (a) 16¢ per kilogram milk fat for Special Grade cream over First Grade cream;
- (b) at least 20¢ per kilogram milk fat for First Grade cream over Second Grade cream.

30(1) All milk received into a dairy plant shall be graded by a licensed milk receiver.

30(2) The licensed milk receiver shall reject the milk if in his opinion it

- (a) is not sweet and has any objectionable flavour or odour;
- (b) shows evidence of being watery, flaky, stringy, bloody, or adulterated;
- (c) contains insects or other foreign matter; or
- (d) is contaminated with an inhibitory substance.

30(3) Milk accepted by a licensed milk receiver and later found to contain an inhibitory substance shall not be the responsibility of the dairy plant involved.

31 Records of gradings shall be kept for at least 90 days from the date of processing.

PART IV
SAMPLING AND TESTING MILK
AND MILK PRODUCTS

32 No person shall operate a cream testing apparatus to determine the percentage of milk fat in cream for the purpose of purchasing the same either for himself or for others, unless he has a valid milk and cream tester's license for the purpose.

33 The director shall arrange for the examination of any person applying for a milk and cream tester's license, and he may issue a license to an applicant who satisfies him that he is competent to operate the Babcock test or other tests approved by the director.

34 An applicant for a tester's license under section 27(1) shall apply in such form as may from time to time be prescribed by the director, and shall submit to such an examination as is prescribed by the director and conducted by him or by any person designated by the director for the purpose.

29 Le propriétaire ou l'exploitant de l'usine laitière autorisée paie au producteur une prime d'au moins :

- a) 16 ¢ par kilogramme de matières grasses du lait pour la crème de catégorie spéciale par rapport à la crème de première catégorie;
- b) 20 ¢ par kilogramme de matières grasses du lait pour la crème de première catégorie par rapport à la crème de deuxième catégorie.

30(1) Le lait reçu dans les usines laitières est classé par un préposé à la collecte du lait titulaire d'un permis.

30(2) Le préposé à la collecte du lait titulaire d'un permis rejette le lait si, à son avis, celui-ci présente l'une ou l'autre des caractéristiques suivantes :

- a) il n'est pas sucré et a une saveur ou une odeur désagréable;
- b) il se révèle aqueux, floconneux, filant, contaminé de sang ou frelaté;
- c) il contient des insectes ou d'autres corps étrangers;
- d) il est contaminé par une substance inhibitrice.

30(3) Si l'on découvre ultérieurement que le lait accepté par un préposé à la collecte titulaire d'un permis contient une substance inhibitrice, l'usine d'où provient ce lait n'est pas tenue responsable.

31 Les registres des opérations de classement sont conservés pendant au moins 90 jours à compter de la date du traitement.

PARTIE IV
ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE
DU LAIT ET DES PRODUITS À BASE DE LAIT

32 Nul ne peut exploiter un appareil d'analyse de la crème pour en déterminer la teneur en matières grasses du lait en vue d'acheter la crème en question pour lui-même ou pour le compte de quelqu'un d'autre, à moins d'être titulaire d'un permis valide d'évaluateur de lait et de crème, délivré à cette fin.

33 Le directeur prend les dispositions nécessaires pour faire subir un examen aux personnes qui demandent un permis d'évaluateur de lait et de crème. Il peut délivrer un permis aux requérants qui établissent, à sa satisfaction, qu'ils ont la compétence nécessaire pour mener l'épreuve de Babcock ou les autres épreuves qu'il approuve.

34 La personne qui sollicite un permis d'évaluateur en vertu du paragraphe 27(1) présente sa demande en la forme prescrite par le directeur et subit l'examen prescrit par ce dernier. Le directeur ou la personne qu'il désigne supervise l'examen.

35(1) Each sample of cream taken for the purpose of testing shall be at least 100 grams in weight to enable a retest to be made by an inspector, and pending official retesting by an inspector shall be retained in the original sample bottle or jar at a temperature not exceeding 4°C until eleven o'clock in the morning of the next working day, and Saturday's samples shall be held until eleven o'clock in the morning of the following Monday.

35(2) Sufficient sample bottles shall be on hand at all times at a dairy plant to permit compliance with this regulation.

36 Where in the opinion of the director or an inspector, the testing is not done correctly, the director may request that all cream samples be held for the purpose of retesting for such a period of time as is specified.

37 The percentage of milk fat as determined by an inspector shall be the official fat test on all cream purchased, and shall be used as the percentage of milk fat accepted as a basis of settlement with a producer.

38 The licensed tester at a dairy plant shall insure that samples are taken and stored according to this regulation, and that they are of sufficient quantity to run check tests.

39 Sampling of milk and sampling and testing of cream shall be done with apparatus and according to the requirements set out in the most recent edition of the Standard Methods for the Examination of Dairy Products published by the American Public Health Association or the Official Methods of Analysis published by the Association of Official Analytical Chemists.

M.R. 21/89

40 Every dairy plant shall provide or have access to milk and cream testing equipment. This equipment shall be of a type recommended by or approved by the director.

41 Every inspector shall have authority to check the weights of all cream intended for sale or purchase.

42(1) All sample jars or bottles used as containers for samples of cream shall be clearly labelled or numbered and placed in a sample case so as to correspond with the mark or number entered upon the daily record that shall be kept at the dairy plant of the producer shipments.

35(1) Les échantillons de crème prélevés à des fins d'analyse doivent peser au moins 100 grammes afin de permettre à un inspecteur de procéder à une nouvelle analyse. Avant de subir cette nouvelle analyse officielle de l'inspecteur, les échantillons sont conservés dans leur bocal ou bouteille d'échantillonnage d'origine à une température ne dépassant pas 4 °C jusqu'au jour ouvrable suivant, 11 heures. Les échantillons prélevés le samedi sont conservés jusqu'au lundi suivant, 11 heures.

35(2) Il doit y avoir en tout temps à l'usine laitière un nombre suffisant de bouteilles d'échantillonnage pour qu'il soit possible de se conformer au présent règlement.

36 Si, de l'avis du directeur ou d'un inspecteur, l'analyse n'est pas faite correctement, le directeur peut demander que tous les échantillons de crème soient conservés pendant une période déterminée en vue d'être analysés de nouveau.

37 Le pourcentage de matières grasses du lait déterminé par un inspecteur constitue l'épreuve officielle à l'égard de tous les achats de crème et le pourcentage de matières grasses du lait servant à déterminer le paiement revenant aux producteurs.

38 L'évaluateur titulaire d'un permis d'une usine laitière s'assure que les échantillons sont prélevés et entreposés conformément au présent règlement, et qu'il y en a suffisamment pour procéder à des épreuves de vérification.

39 L'échantillonnage du lait et l'échantillonnage et l'analyse de la crème se font au moyen de l'équipement et selon les directives indiqués dans la dernière édition de "Méthodes normalisées d'examen des produits laitiers" publié par l'Association américaine d'hygiène publique" ou dans "Méthodes officielles d'analyse" publié par l'Association des chimistes analystes officiels.

R.M. 21/89

40 L'équipement d'analyse du lait et de la crème du type recommandé ou approuvé par le directeur doit se trouver à l'usine laitière ou être facilement accessible.

41 Les inspecteurs ont le pouvoir de vérifier le poids de tous les lots de crème destinés à la vente ou à l'achat.

42(1) Les bouteilles et les bocaux d'échantillonnage de crème doivent être clairement étiquetés ou numérotés, et placés dans une boîte d'échantillons, de manière à correspondre à la marque ou au numéro inscrit dans le registre quotidien des expéditions des producteurs, qui est conservé à l'usine laitière.

42(2) All glassware used in the operation of the Babcock test shall conform to the requirements as set down in the most recent edition of Standard Methods for the Examination of Dairy Products.

43 Where an inspector finds that a milk fat test either by an inspector's check test or by a retest made by a licensed tester varies by 2% or more on cream tests, the check so made shall be deemed to be the correct tests and shall be used in computing the value of the cream.

**PART V
QUALIFICATIONS FOR
BUTTERMAKER'S, CHEESEMAKER'S
AND MILK PASTEURIZER
OPERATOR'S LICENSE**

44 A buttermaker's license shall be issued to an applicant who

- (a) has been the holder of a temporary buttermaker's license for at least two years and during that time in the opinion of the director has qualified himself to make butter at any dairy plant in Manitoba, or is the holder of a diploma in dairying from the University of Manitoba or a qualification equivalent thereto;
- (b) has qualified for a milk and cream tester's license and a cream grader's license;
- (c) is recommended by an inspector; and
- (d) is recommended by the owner or operator of a dairy plant.

45 A temporary buttermaker's license shall be issued to an applicant who

- (a) has worked as an assistant under a buttermaker for at least three months and undertakes to complete a buttermaking course approved by the director within two years from the date of issue of his temporary license;
- (b) has qualified for a milk and cream tester's license and a cream grader's license;
- (c) is recommended by an inspector; and
- (d) is recommended by the owner or operator of a dairy plant.

46 A cheesemaker's license shall be issued to an applicant who

- (a) has been the holder of a temporary cheesemaker's license for at least two years and during that time in the opinion of the director has qualified himself to make cheese at any dairy plant in Manitoba, or is the holder of a diploma in dairying from the University of Manitoba or a qualification equivalent thereto;

42(2) Le matériel en verre utilisé dans l'épreuve de Babcock doit être conforme aux exigences énoncées dans la dernière édition du "Standard Methods for the Examination of Dairy Products".

43 Si un inspecteur constate que la teneur en matières grasses du lait obtenue soit par suite d'une épreuve de vérification menée par un inspecteur soit par suite d'une réévaluation effectuée par un évaluateur titulaire d'un permis diffère de 2 % ou plus à l'égard des épreuves relatives à la crème, les résultats de cette vérification sont réputés être les bons résultats et ils servent à déterminer la valeur du lot de crème.

**PARTIE IV
QUALIFICATIONS REQUISES POUR
OBTENIR UN PERMIS DE BEURRIER,
DE FROMAGER OU D'EXPLOITANT
DE PASTEURISATEUR**

44 Un permis de beurrier est délivré au requérant qui remplit les conditions suivantes :

- a) être titulaire d'un permis temporaire de beurrier depuis au moins deux ans et, de l'avis du directeur, avoir acquis au cours de cette période la compétence nécessaire pour faire du beurre dans toute usine laitière du Manitoba; ou encore être titulaire d'un diplôme en produits laitiers de l'Université du Manitoba, ou posséder des titres équivalents;
- b) s'être qualifié pour l'obtention d'un permis d'évaluateur de lait et de crème et d'un permis de classeur de crème;
- c) être recommandé par un inspecteur;
- d) être recommandé par le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière.

45 Un permis temporaire de beurrier est délivré au requérant qui remplit les conditions suivantes :

- a) avoir travaillé comme aide-beurrier pendant au moins trois mois et s'engager à suivre un cours sur la fabrication du beurre approuvé par le directeur dans les deux ans qui suivent la date de délivrance du permis temporaire;
- b) s'être qualifié pour l'obtention d'un permis d'évaluateur de lait et de crème et d'un permis de classeur de crème;
- c) être recommandé par un inspecteur;
- d) être recommandé par le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière.

46 Un permis de fromager est délivré au requérant qui remplit les conditions suivantes :

- a) être titulaire d'un permis temporaire de fromager depuis au moins deux ans et, de l'avis du directeur, avoir acquis au cours de cette période la compétence nécessaire pour faire du fromage dans toute usine laitière du Manitoba ou encore détenir un diplôme en produits laitiers de l'Université du Manitoba ou posséder des titres équivalents;

- (b) has qualified for a milk and cream tester's license and a milk receiver's license;
- (c) is recommended by an inspector; and
- (d) is recommended by the owner or operator of a dairy plant.

47 A temporary cheesemaker's license shall be issued to an applicant who

- (a) has worked as an assistant under a cheesemaker for at least three months and undertakes to complete a cheesemaking course approved by the director within two years from the date of issue of his temporary license;
- (b) is recommended by an inspector; and
- (c) is recommended by the owner or operator of a dairy plant.

48 A pasteurizer operator's license shall be issued to an applicant

- (a) who was a pasteurizer operator when these regulations came into effect; or
- (b) who
 - (i) is the holder of a diploma in dairying from the University of Manitoba or a qualification equivalent thereto, or has successfully completed a course approved by the director on proper methods and procedures of pasteurizing milk and cream,
 - (ii) has held a temporary pasteurizer operator's license for six months preceding the date of application for a pasteurizer operator's license and during that time has in the opinion of the director done satisfactory work,
 - (iii) is recommended by an inspector, and
 - (iv) is recommended by the owner or operator of a dairy plant.

49 A temporary pasteurizer operator's license may be issued to an applicant who

- (a) has worked in the pasteurizing area of a dairy plant for at least six months;
- (b) is recommended by an inspector; and
- (c) is recommended by the owner or operator of a dairy plant.

PART VI
GENERAL

- 50 Each dairy inspector shall
- (a) visit and inspect dairy plants;
 - (b) check butterfat and acidity tests, weights, grades, and payments to producers and be given access to books of accounts including cash tickets, cash payments and cheques returned from the bank;

- b) s'être qualifié pour l'obtention d'un permis d'évaluateur de lait et de crème et d'un permis de préposé à la collecte du lait;
- c) être recommandé par un inspecteur;
- d) être recommandé par le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière.

47 Un permis temporaire de fromager est délivré au requérant qui remplit les conditions suivantes :

- a) avoir travaillé comme aide-fromager pendant au moins trois mois et s'engager à suivre un cours sur la fabrication du fromage approuvé par le directeur dans les deux ans qui suivent la date de délivrance du permis temporaire;
- b) être recommandé par un inspecteur;
- c) être recommandé par le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière.

48 Un permis d'exploitant de pasteurisateur est délivré au requérant qui satisfait aux exigences de l'alinéa a) ou b) :

- a) le requérant était un exploitant de pasteurisateur lors de l'entrée en vigueur des présents règlements;
- b) le requérant :
 - (i) détient un diplôme en produits laitiers de l'Université du Manitoba ou possède des titres équivalents ou a réussi à un cours approuvé par le directeur sur les méthodes et les procédés de pasteurisation du lait et de la crème,
 - (ii) est titulaire d'un permis temporaire d'exploitant de pasteurisateur depuis six mois à la date de sa demande de permis d'exploitant de pasteurisateur et, de l'avis du directeur, a accompli, au cours de cette période, un travail satisfaisant en tant qu'exploitant de pasteurisateur,
 - (iii) est recommandé par un inspecteur,
 - (iv) est recommandé par le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière.

49 Un permis temporaire d'exploitant de pasteurisateur peut être délivré au requérant qui remplit les conditions suivantes :

- a) avoir travaillé dans l'aire de pasteurisation d'une usine laitière pendant au moins six mois;
- b) être recommandé par un inspecteur;
- c) être recommandé par le propriétaire ou l'exploitant d'une usine laitière.

PARTIE VI
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- 50 Les inspecteurs de l'industrie laitière :
- a) visitent et inspectent les usines laitières;
 - b) vérifient les épreuves de teneur en matières grasses du lait et les épreuves d'acidité, les poids, les catégories et les paiements versés aux producteurs, et ont accès aux livres comptables, y compris aux bons de caisse, aux paiements comptants et aux chèques retournés par la banque;

(c) act in an advisory capacity to the owner or operator of a dairy plant regarding methods of processing dairy products; and
 (d) inspect farms producing milk at least twice per year;
 (e) have authority to inspect farms producing cream, examine stubs or statements received from dairy plants to see that correct payments have been made; and
 (f) inspect each dairy plant at least once in each year and where necessary carry out subsequent inspections to correct specific problem areas.

51 All vehicles used to transport processed dairy products shall meet the following criteria:

- (a) the interior shall be kept clean and in good repair;
- (b) a suitable method of cooling shall be present and the temperature of the dairy products excepting frozen dairy products shall be maintained between 0° and 4°C;
- (c) frozen dairy products being transported shall be maintained below minus 15°C;
- (d) no toxic materials or their residues shall be present in the vehicle.

52 All cream deliveries by truck to dairy plants shall be made before four o'clock in the afternoon of each day, except in cases of accidents or severe weather conditions.

53 Except as otherwise provided in the Act, the forms, licenses and permits required under the Act or this regulation shall be prescribed by the director.

54(1) Where a producer ships cream to a dairy plant and the cream is of such a grade that is consistently rejected, as provided in section 28(2) by a licensed cream grader; the producer may be prohibited by the director from shipping cream to a dairy plant, and the director shall notify every owner or operator of a dairy plant that the producer is prohibited from shipping cream to a dairy plant.

54(2) Where the owner or operator is notified as set out under subsection (1), the owner or operator of a dairy plant shall not receive cream from the producer concerned until he or she is otherwise notified by the director.

55 All dairy products manufactured, sold, offered for sale or in possession for sale shall be pasteurized or be made from pasteurized milk, unless otherwise approved by the director.

c) conseillent les propriétaires ou les exploitants des usines laitières sur les méthodes de transformation des produits laitiers;
 d) inspectent au moins deux fois l'an les fermes où l'on produit du lait;
 e) sont autorisés à inspecter les fermes où l'on produit de la crème, à examiner les talons et les déclarations provenant des usines laitières pour s'assurer que les paiements exacts ont été effectués;
 f) inspectent les usines laitières au moins une fois l'an et, au besoin, procèdent à des inspections subséquentes pour corriger des problèmes précis.

51 Les véhicules servant au transport des produits laitiers préparés sont subordonnés aux critères suivants :

- a) l'intérieur est propre et en bon état;
- b) le véhicule est doté d'un système de refroidissement convenable et les produits laitiers autres que les produits congelés sont maintenus à une température de 0 °C à 4 °C;
- c) les produits laitiers congelés transportés sont maintenus à une température inférieure à moins 15 °C;
- d) il n'y a pas de matières toxiques ni de résidus de ces matières dans le véhicule.

52 Les livraisons de crème effectuées par camion aux usines laitières se font avant 16 heures chaque jour, sauf en cas d'accident ou de conditions météorologiques rigoureuses.

53 Sauf disposition contraire de la Loi, les formules et permis exigés par la Loi ou par le présent règlement sont prescrits par le directeur.

54(1) Si un producteur livre à une usine laitière de la crème dont la qualité entraîne régulièrement le rejet de l'expédition par un classeur de crème autorisé, ainsi que le prévoit le paragraphe 28(2), le directeur peut interdire au producteur de livrer de la crème aux usines laitières et le directeur avertit les propriétaires ou les exploitants des usines laitières de cette interdiction.

54(2) Le propriétaire ou l'exploitant d'usine laitière qui reçoit l'avis prévu au paragraphe (1) ne peut accepter de crème du producteur visé avant d'avoir reçu un avis contraire du directeur.

55 Sauf autorisation contraire du directeur, les produits laitiers fabriqués, vendus, mis en vente ou détenus en vue de la vente doivent être pasteurisés ou faits de lait pasteurisé.

56 Except with the prior written permission of the director, no distributor or processor shall distribute or sell to consumers milk, partly skimmed milk or skimmed milk that is reconstituted in whole or in part from milk powder.

57 Notwithstanding section 56, milk products may be fortified with milk solids. Prior approval for this must be obtained from the director.

PART VII
GRADES AND COMPOSITIONAL
STANDARDS OF DAIRY PRODUCTS

58 Cheese and cheese products shall meet those composition standards as set out in the Dairy Products Regulations of The Canada Agricultural Products Standards Act.

59 Butter and butter products shall meet those composition standards as set out in the Dairy Products Regulations of The Canada Agricultural Products Standards Act.

60 Frozen dairy products shall meet those composition standards as set out in the Dairy Products Regulations of The Canada Agricultural Products Standards Act.

61 Condensed milk products shall meet those composition standards as set out in the Dairy Products Regulations of The Canada Agricultural Products Standards Act.

62 Dry milk products shall meet those composition standards as set out in the Dairy Products Regulations of The Canada Agricultural Products Standards Act.

63 Standard milk shall contain
(a) not less than 8.25% by weight of milk solids not fat;
(b) not less than 3.25% and not more than 3.9% by weight of milk fat; and
(c) shall contain added Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 I.U. and not more than 400 I.U. of Vitamin D.

64 Partly skimmed milk or partially skimmed milk
(a) shall be milk which contains not less than 0.5% and not more than 3.24% of milk fat;
(b) shall contain not less than 8.25% of milk solids other than milk fat; and
(c) shall contain

56 Sauf autorisation écrite préalable du directeur, les distributeurs ou les transformateurs ne peuvent distribuer ni vendre aux consommateurs du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé reconstitué en tout ou en partie de lait en poudre.

57 Par dérogation à l'article 56, les produits à base de lait peuvent être enrichis de matières sèches du lait. Il faut au préalable obtenir l'autorisation du directeur à cette fin.

PARTIE VII
CATÉGORIES ET NORMES DE
COMPOSITION DES PRODUITS LAITIERS

58 Le fromage et les produits du fromage sont subordonnés aux normes de composition prévues au Règlement sur les produits laitiers de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada.

59 Le beurre et les produits du beurre sont subordonnés aux normes de composition prévues au Règlement sur les produits laitiers de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada.

60 Les produits laitiers congelés sont subordonnés aux normes de composition prévues au Règlement sur les produits laitiers de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada.

61 Les produits à base de lait concentré sucré sont subordonnés aux normes de composition prévues au Règlement sur les produits laitiers de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada.

62 Les produits à base de lait sec sont subordonnés aux normes de composition prévues au Règlement sur les produits laitiers de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada.

63 Le lait normal contient :
a) au moins 8,25 % de matières sèches dégraissées du lait, en pourcentage du poids;
b) entre 3,25 et 3,9 % de matières grasses du lait, en pourcentage du poids;
c) de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 U.I. de vitamine D.

64 Le lait partiellement écrémé :
a) est du lait qui contient entre 0,5 et 3,24 % de matières grasses du lait;
b) contient au moins 8,25 % de matières sèches du lait autres que les matières grasses du lait;
c) contient :

(i) added Vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1200 I.U. and not more than 2500 I.U. of Vitamin A, and
 (ii) Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of milk contains not less than 300 I.U. and not more than 400 I.U. of Vitamin D.

65 Skim milk

- (a) shall be milk that contains not more than 0.5% milk fat;
 (b) shall contain not less than 8.25% of milk solids other than milk fat; and
 (c) shall contain
 (i) added Vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1200 I.U. and not more than 2500 I.U. of Vitamin A, and
 (ii) Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of milk contains not less than 300 I.U. and not more than 400 I.U. of Vitamin D.

66 Special milk

- (a) shall contain not less than 4% and not more than 9.9% of milk fat;
 (b) shall contain not less than 8.25% of milk solids other than milk fat; and
 (c) shall contain added Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of milk contains not less than 300 I.U. and not more than 400 I.U. of Vitamin D.

67 Ultra High Temperature Dairy Products

- (a) shall be dairy products that have been heated to eliminate all vegetative organisms and pathogenic sporeformers therefrom;
 (b) shall be aseptically packaged in hermetically sealed containers;
 (c) shall meet compositional standards as set down in those regulations for the particular dairy product that is to receive the ultra high temperature heat treatment; and
 (d) shall contain no H₂O₂ residues.

68 Flavoured milk

- (a) shall contain not less than 3.25% milk fat;
 (b) shall contain a flavour;
 (c) shall contain a sweetening agent;
 (d) may contain an approved food colour, stabilizing agent and salt; and
 (e) shall contain Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of milk contains not less than 300 I.U. and not more than 400 I.U. of Vitamin D.

69 Flavoured dairy drink

- (a) shall contain not less than 2% and not more than 3.25% of milk fat;
 (b) shall contain a flavour;
 (c) shall contain a sweetening agent;

(i) de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 1 200 et 2 500 U.I. de vitamine A,
 (ii) de la vitamine D en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 U.I. de vitamine D.

65 Le lait écrémé :

- a) est du lait qui contient au plus 0,5 % de matières grasses du lait;
 b) contient au moins 8,25 % de matières sèches du lait autres que les matières grasses du lait;
 c) contient :
 (i) de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 1 200 et 2 500 U.I. de vitamine A,
 (ii) de la vitamine D en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 U.I. de vitamine D.

66 Le lait spécial :

- a) contient entre 4 et 9,9 % de matières grasses du lait;
 b) contient au moins 8,25 % de matières sèches du lait autres que les matières grasses du lait;
 c) contient de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 U.I. de vitamine D.

67 Les produits laitiers à ultra haute température :

- a) sont des produits laitiers qui ont été chauffés pour en éliminer tous les organismes végétatifs et les sporulés pathogènes;
 b) sont emballés dans des conditions aseptiques dans des contenants hermétiquement scellés;
 c) respectent les normes de composition prévues aux règlements visant le produit laitier qui fera l'objet du traitement à ultra haute température;
 d) ne contiennent pas de résidus de H₂O₂.

68 Le lait aromatisé :

- a) contient au moins 3,25 % de matières grasses du lait;
 b) contient un aromatisant;
 c) contient un édulcorant;
 d) peut contenir un colorant alimentaire approuvé, un stabilisant approuvé et du sel;
 e) contient de la vitamine D en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 U.I. de vitamine D.

69 Les boissons lactées aromatisées :

- a) contiennent entre 2 et 3,25 % de matières grasses du lait;
 b) contiennent un aromatisant;
 c) contiennent un édulcorant;

(d) may contain an approved food colour, stabilizing agent and salt; and

(e) shall contain

- (i) added Vitamin A in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 1200 I.U. and not more than 2500 I.U. of Vitamin A, and
- (ii) Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of milk contains not less than 300 I.U. and not more than 400 I.U. of Vitamin D.

70 Processed cream shall be cream that is pasteurized and contains not less than 10% nor more than 40% of milk fat. The container label must indicate the minimum per centum of milk fat present.

71 Buttermilk shall be milk to which has been added a lactic bacterial culture, and

- (a) shall have a titratable acidity of at least .70%;
- (b) shall contain not more than 2% of milk fat;
- (c) may contain common salt.

72 Yogurt shall be the fermented slightly acid semi-fluid milk food made from partially skimmed milk and milk solids to which cultures of *Lactobacillus acidophilus* or *Lactobacillus bulgaricus* and *Streptococcus thermophilus* have been added. The product

- (a) shall contain not more than 5% milk fat;
- (b) not less than 9.5% non-fat solids;
- (c) not less than 0.8% titratable acidity;
- (d) may contain approved
 - (i) stabilizers,
 - (ii) emulsifiers,
 - (iii) thickening agents,
 - (iv) sweetening agents,
 - (v) flavours,
 - (vi) colours,
 - (vii) permitted preservatives.

73 Egg Nog is the dairy product that shall contain

- (a) egg yolks;
- (b) milk;
- (c) cream;
- (d) not less than 5% by weight of milk fat;
- (e) not less than 30% by weight of total solids;
- (f) not more than one-half of 1% by weight of an approved stabilizer;
- (g) may contain
 - (i) a sweetening agent,
 - (ii) milk powder,
 - (iii) permitted flavouring agents,
 - (iv) spices,
 - (v) permitted colours.

d) peuvent contenir un colorant alimentaire approuvé, un stabilisant approuvé et du sel;

e) contiennent :

- (i) de la vitamine A ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 1 200 et 2 500 U.I. de vitamine A,
- (ii) de la vitamine D en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 U.I. de vitamine D.

70 La crème préparée est de la crème pasteurisée qui contient entre 10 et 40 % de matières grasses du lait. Le pourcentage minimal de matières grasses présentes est indiqué sur l'étiquette du contenant.

71 Le babeurre est du lait auquel a été ajouté une culture lactique et :

- a) dont l'indice d'acide n'est pas inférieure à 0,70 %;
- b) dont la teneur en matières grasses du lait ne dépasse pas 2 %;
- c) qui peut contenir du sel ordinaire.

72 Le yogourt est un aliment lacté semi-liquide, légèrement acide et fermenté fait de lait partiellement écrémé et de matières sèches du lait auxquels sont ajoutés des cultures de *Lactobacillus acidophilus* ou *Lactobacillus bulgaricus* et de *Streptococcus thermophilus*. Le produit :

- a) ne peut contenir plus de 5 % de matières grasses du lait;
- b) contient au moins 9,5 % de matières sèches dégraissées;
- c) a un indice d'acide d'au moins 0,8 %;
- d) peut contenir les substances approuvées appartenant aux catégories suivantes :
 - (i) stabilisants,
 - (ii) émulsifiants,
 - (iii) épaississants,
 - (iv) édulcorants,
 - (v) aromatisants,
 - (vi) colorants,
 - (vii) agents de conservation autorisés.

73 Le lait de poule est le produit laitier qui contient :

- a) des jaunes d'oeufs;
- b) du lait;
- c) de la crème;
- d) au moins 5 % de matières grasses du lait, en pourcentage du poids;
- e) au moins 30 % de matières sèches totales, en pourcentage du poids;
- f) au plus 0,5 % d'un stabilisant approuvé, en pourcentage du poids;
- g) et qui peut contenir :
 - (i) un édulcorant,
 - (ii) du lait en poudre,
 - (iii) des aromatisants autorisés,
 - (iv) des épices,
 - (v) des colorants autorisés.

- 74 Sterilized milk
- (a) shall be milk that has been heated without concentration or appreciable loss of volume to a temperature and time sufficient to kill all the organisms present;
- (b) shall be delivered to the consumer in hermetically sealed containers;
- (c) shall contain not less than
- (i) 11.75% milk solids, and
 - (ii) 3.25% milk fat; and
- (d) shall contain added Vitamin D in such an amount that a reasonable daily intake of the milk contains not less than 300 International Units and not more than 400 International Units of Vitamin D.

PART VII
MICROBIOLOGICAL STANDARDS OF
DAIRY PRODUCTS

- 75 In this section "Acceptable standard"
- (a) in respect of pasteurized milk and any pasteurized product measured by volume other than pasteurized cultured products, means having less than 20,000 bacteria per millilitre, less than 10 coliform bacteria per millilitre and shows a negative phosphatase test using a procedure acceptable to the Animal Industry Branch;
- (b) in respect of any pasteurized dairy product measured by weight other than pasteurized milk, butter and pasteurized cultured products, means having less than 20,000 bacteria per gram, less than 10 coliform bacteria per gram and shows a negative phosphatase test using a procedure acceptable to the Animal Industry Branch;
- (c) in respect of pasteurized cultured products measured by volume, means having less than 10 coliform bacteria per millilitre and shows a negative phosphatase test using a procedure acceptable to the Animal Industry Branch; and
- (d) in respect of pasteurized cultured products including cottage cheese and creamed cottage cheese but excluding all other cheeses measured by weight, means having less than 10 coliform bacteria per gram and shows a negative phosphatase test using a procedure acceptable to the Animal Industry Branch;
- (e) in respect of butter it means having less than 10 yeast and mould organisms per gram;
- (f) in respect of all pasteurized cheeses with the exception of cottage cheese, and creamed cottage cheese it means having

- 74 Le lait stérilisé :
- a) est du lait qui a été chauffé sans concentration ni perte de volume appréciable pendant une période et à une température suffisantes pour détruire tous les organismes présents;
- b) est livré au consommateur dans des contenants hermétiquement scellés;
- c) contient au moins :
- (i) 11,75 % de matières sèches du lait,
 - (ii) 3,25 % de matières grasses du lait;
- d) contient de la vitamine D ajoutée en quantité telle qu'une ration quotidienne raisonnable de lait contient entre 300 et 400 UI. de vitamine D.

PARTIE VIII
NORMES MICROBIOLOGIQUES RELATIVES
AUX PRODUITS LAITIERS.

- 75 Pour l'application du présent article, l'expression "norme acceptable" s'entend :
- a) dans le cas du lait pasteurisé et des produits pasteurisés mesurés au volume, à l'exception des produits acidifiés pasteurisés, de concentrations de moins de 20 000 bactéries par millilitre et de moins de 10 bactéries coliformes par millilitre et de résultats négatifs obtenus à la suite d'un test de la phosphatase effectuée selon une méthode que la Direction des productions animales juge acceptable;
- b) dans le cas des produits laitiers pasteurisés mesurés au poids, à l'exception du lait pasteurisé, du beurre et des produits acidifiés pasteurisés, de concentrations de moins de 20 000 bactéries par gramme et de moins de 10 bactéries coliformes par gramme et de résultats négatifs obtenus à la suite d'un test de la phosphatase effectué selon une méthode que la Direction des productions animales juge acceptable;
- c) dans le cas des produits acidifiés pasteurisés mesurés au volume, d'une concentration de moins de 10 bactéries coliformes par millilitre et de résultats négatifs obtenus à la suite d'un test de la phosphatase effectué selon une méthode que la Direction des productions animales juge acceptable;
- d) dans le cas des produits acidifiés pasteurisés, y compris le fromage cottage et le fromage cottage en crème, mais à l'exclusion des autres fromages mesurés au poids, d'une concentration de moins de 10 bactéries coliformes par gramme et de résultats négatifs obtenus à la suite d'un test de la phosphatase effectué selon une méthode que la Direction des productions animales juge acceptable;
- e) dans le cas du beurre, d'une concentration de moins de 10 organismes de levure et de moisissure par gramme;
- f) dans le cas des fromages pasteurisés, à l'exception du fromage cottage et du fromage cottage en crème, selon le cas, de concentration de :

- (i) less than 500 coliforms,
- (ii) less than 100 Escherichia coli, or
- (iii) less than 100 coagulase positive Staphylococcus aureus per gram;
- (g) in respect of all unpasteurized cheeses it means
 - (i) less than 5,000 coliforms,
 - (ii) less than 500 Escherichia coli, or
 - (iii) less than 1,000 coagulase positive Staphylococcus aureus per gram;
- (h) in respect of raw milk stored in a dairy plant for pasteurization it means containing not more than 300,000 bacteria per millilitre.

- (i) moins de 500 coliformes,
- (ii) moins de 100 coliformes Escherichia,
- (iii) moins de 100 staphylocoques aureus positifs à la coagulase par gramme;
- g) dans le cas de tous les fromages non pasteurisés, selon le cas :
 - (i) d'une concentration de moins de 5 000 coliformes,
 - (ii) d'une concentration de moins de 500 coliformes Escherichia,
 - (iii) d'une concentration de moins de 1 000 staphylocoques aureus positifs à la coagulase par gramme;
- h) dans le cas du lait cru conservé dans une usine laitière en vue de la pasteurisation, d'une concentration d'au plus 300 000 bactéries par millilitre.

PART IX
BULK MILK TRANSPORT
CONSTRUCTION AND
BULK MILK TRANSPORT OPERATION

76 All bulk milk transports shall meet 3A Standards for such units regarding design, material and maintenance.

77 Milk shall be collected at least once every second day from dairy farms.

78 Before transferring any milk from a bulk milk cooler, the bulk milk grader shall examine the milk in the bulk milk cooler and if there is any abnormal odor or appearance, he shall not transfer any of the milk to the bulk milk transport but shall

- (a) take a sample of the milk;
- (b) make out a rejection tag showing the cause of the rejection; and
- (c) deliver the rejected tag to the producer, or attach it to the tank.

79(1) Where a producer receives a rejection tag, he may apply to the director to have the milk examined by an inspector and the plant milk receiver.

M.R. 21/89

79(2) Where the inspector and plant milk receiver rule that the milk rejected by a bulk milk grader is acceptable, the bulk milk grader responsible shall pick up the milk.

M.R. 21/89

79(3) If the inspector and plant milk receiver agree with the bulk milk grader, the producer shall dispose of the milk.

M.R. 21/89

PARTIE IX
CONSTRUCTION ET UTILISATION
DES VÉHICULES DE TRANSPORT
DE LAIT EN VRAC

76 La conception, les matériaux et l'entretien des véhicules de transport de lait en vrac sont subordonnés aux normes 3A pertinentes.

77 Le lait est recueilli au moins une fois tous les deux jours dans les fermes laitières.

78 Avant de transvider le lait d'un refroidisseur de lait en vrac, le classeur de lait en vrac examine le lait que renferme le refroidisseur de lait en vrac et, en cas d'odeur ou d'apparence anormale, il ne transvide pas le lait dans le véhicule de transport de lait en vrac, mais procède plutôt comme suit :

- a) il prélève un échantillon de lait;
- b) il prépare une étiquette de rejet indiquant la cause du rejet;
- c) il remet l'étiquette de rejet au producteur ou la fixe au réservoir.

79(1) Le producteur qui reçoit une étiquette de rejet peut demander au directeur de faire examiner le lait par un inspecteur et par le préposé à la collecte du lait de l'usine laitière.

R.M. 21/89

79(2) Si l'inspecteur et le préposé à la collecte du lait de l'usine laitière déterminent que le lait rejeté par un classeur de lait en vrac est acceptable, ce dernier prend le lait.

R.M. 21/89

79(3) Si l'inspecteur et le préposé à la collecte du lait de l'usine laitière sont du même avis que le classeur de lait en vrac, le producteur détruit le lait.

R.M. 21/89

79(4) Where a plant milk receiver rejects a truck load of milk, the bulk milk grader may apply to the director to have the milk examined by an inspector and the plant milk receiver.

M.R. 21/89

79(5) Where the inspector and the milk plant receiver rule that the milk is unacceptable, the bulk milk grader shall dispose of the milk.

M.R. 21/89

80 The bulk milk grader shall not transfer milk from a farm bulk cooler unless he has filled out a report, a copy of which is to be left with the dairy farmer, setting out the following:

- (a) the dairy farmer's name or number;
- (b) the reading of the measuring rod;
- (c) the volume in litres of the milk in the cooler;
- (d) the temperature of the milk in the cooler;
- (e) the time of pick up.

79(4) Si le préposé à la collecte du lait de l'usine laitière rejette un véhicule de lait, le classeur de lait en vrac peut demander au directeur de faire examiner le lait par un inspecteur et par le préposé à la collecte du lait de l'usine laitière.

R.M. 21/89

79(5) Si l'inspecteur et le préposé à la collecte du lait de l'usine laitière déterminent que le lait n'est pas acceptable, le classeur de lait en vrac détruit le lait.

R.M. 21/89

80 Le classeur de lait en vrac ne peut transvider le lait d'un refroidisseur de lait en vrac d'une ferme avant d'avoir préparé un rapport, dont il donne copie au producteur laitier, donnant les renseignements suivants :

- a) le nom ou le numéro du producteur laitier;
- b) la lecture de la réglette-jauge;
- c) le volume en litres du lait dans le refroidisseur;
- d) la température du lait dans le refroidisseur;
- e) le moment du ramassage.

81 A bulk milk transport shall be used only for milk except where specific permission has been granted by the director.

82 Immediately after determining the volume of the milk in the farm bulk cooler the bulk milk grader shall start the agitator.

83 After at least five minutes agitation the bulk milk grader shall collect such samples as prescribed and in a manner approved by the director.

84 Each sample shall be placed in an insulated refrigerated container marked for identification and maintained at a temperature of 0°C to 4°C.

85 After emptying the farm bulk cooler the bulk milk grader shall rinse the farm bulk cooler with cold or lukewarm water.

86(1) After unloading the last load of milk in each 24 hour period the bulk milk transport shall be washed and sanitized using accepted procedures.

86(2) During the months of May to September inclusive the pump, hose and fittings shall be rinsed with a sanitizer between loads.

87(1) No person shall operate a bulk milk transport unless he is the holder of a valid Bulk Milk Grader's Licence issued by the director.

87(2) Application for a Bulk Milk Grader's Licence shall be made in writing to the director.

87(3) The director shall not issue a Bulk Milk Grader's Licence to a driver unless he has attended a Bulk Milk Grader's Course and successfully passed an examination.

87(4) Notwithstanding subsection (3), the director may issue a temporary license to an applicant who has furnished satisfactory proof of competence, and such temporary license shall be valid only to the date of the next Bulk Milk Grader's Course.

87(5) Evidence provided by an inspector's report(s) of unsatisfactory operation may result in the director revoking a Bulk Milk Grader's Licence.

87(6) A Bulk Milk Grader's Licence shall be renewed annually at a specified fee.

81 Les véhicules de transport de lait en vrac ne peuvent servir que pour le lait, sauf permission expresse du directeur à l'effet contraire.

82 Dès après avoir déterminé le volume de lait dans le refroidisseur de lait en vrac de la ferme, le classeur de lait en vrac met en marche l'agitateur.

83 Après au moins cinq minutes d'agitation, le classeur de lait en vrac prélève, de la manière approuvée par le directeur, les échantillons requis par ce dernier.

84 Les échantillons sont placés dans un contenant réfrigéré isolé, qui est marqué pour fins d'identification, et maintenu à une température de 0 °C à 4 °C.

85 Après avoir vidé le refroidisseur de lait en vrac de la ferme, le classeur de lait en vrac rince cet appareil à l'eau froide ou tiède.

86(1) Toutes les 24 heures, après le dernier déchargement de lait, le véhicule de transport de lait en vrac est lavé et désinfecté selon les méthodes reconnues.

86(2) Du mois de mai au mois de septembre, la pompe, le boyau et les accessoires sont rincés avec un désinfectant entre les chargements.

87(1) Nul ne peut exploiter un véhicule de transport de lait en vrac à moins d'être titulaire d'un permis valide de classeur de lait en vrac délivré par le directeur.

87(2) Les demandes de permis de classeur de lait en vrac sont présentées par écrit au directeur.

87(3) Le directeur ne peut délivrer un permis de classeur de lait en vrac à un chauffeur si ce dernier n'a pas suivi un cours de classeur de lait en vrac et réussi à l'examen y afférent.

87(4) Par dérogation au paragraphe (3), le directeur peut délivrer un permis temporaire au requérant qui a fourni une preuve de compétence satisfaisante. Ce permis n'est valide que jusqu'à la date du prochain cours de classeur de lait en vrac.

87(5) Le directeur peut révoquer un permis de classeur de lait en vrac s'il est démontré dans un ou plusieurs rapports d'inspecteur que le titulaire du permis ne s'acquitte pas de ses fonctions de manière satisfaisante.

87(6) Le permis de classeur de lait en vrac est renouvelé chaque année moyennant les droits prescrits.

87(7) A bulk milk grader may appeal a performance assessment by a dairy inspector, to the director.

PART X

REQUIREMENTS FOR BUILDINGS,
EQUIPMENT, OPERATION, LICENSING,
INSPECTION, AND HERD HEALTH FOR
DAIRY FARMS

88 All dairy farms shall provide a milking barn or parlor in which the milking herd will be housed during milking operations. This building shall

- (a) have floors constructed of concrete or equally impervious material, graded to drain and maintained in good repair;
- (b) have walls and ceilings in good repair and dust-tight, which are smooth, painted, or finished in an approved manner;
- (c) be provided with natural and/or artificial light well distributed to provide a minimum of 100 lux of light in all working areas;
- (d) be constructed and equipped to provide adequate ventilation;
- (e) have dust-tight covered boxes or bins or separate storage facilities for ground, chopped or concentrated feed;
- (f) in the case of a milking parlor a trapped drain shall be provided at the floor of the milking area with a disposal system to adequately provide for the removal of all wastes the year round; and
- (g) lavatory if provided must be located in a separate room, and be adequately vented, with proper waste disposal.

89 All dairy farms shall provide stabling for milking cows, or goats if a separate area for milking is used. This building shall

- (a) be provided with approved manure handling facilities;
- (b) be constructed and equipped to provide adequate ventilation;
- (c) have floors other than stalls constructed of concrete or equally impervious material and maintained in good repair; and
- (d) have stalls constructed of either concrete or earth and gravel fill. In either case stalls must be constructed to self-drain and be kept in a clean and dry condition.

87(7) Les classeurs de lait en vrac peuvent en appeler, auprès du directeur, d'une évaluation de rendement menée par un inspecteur de l'industrie laitière.

PARTIE X

EXIGENCES APPLICABLES AUX FERMES
LAITIÈRES RELATIVEMENT AUX
BÂTIMENTS, À L'ÉQUIPEMENT,
À L'EXPLOITATION, AUX PERMIS
ET À LA SANTÉ DES TROUPEAUX

88 Les fermes laitières doivent être dotées d'une étable de traite ou d'une salle de traite dans laquelle le troupeau laitier est abrité pendant la traite. Ce bâtiment est subordonné aux exigences suivantes :

- a) comporter des planchers construits avec du béton ou un autre matériau également imperméable, inclinés de manière à s'égoutter et tenus en bon état;
- b) comporter des murs et des plafonds en bon état et étanches à la poussière, lisses et peints ou enduits d'un fini d'une manière approuvée;
- c) être doté d'un éclairage naturel ou artificiel bien réparti, de manière à fournir un éclairage d'au moins 100 lux dans toutes les aires de travail;
- d) être construit ou équipé de manière à permettre une ventilation appropriée;
- e) être doté de boîtes ou de coffres munis de couvercles étanches à la poussière, ou d'installations d'entreposage distinctes, pour le fourrage moulu, haché ou concentré;
- f) dans le cas d'une salle de traite, le plancher de l'aire de traite doit être équipé d'un drain à siphon et d'un système d'évacuation permettant d'éliminer adéquatement les déchets, à longueur d'année;
- g) s'il y a des toilettes, elles doivent être situées dans une pièce distincte, être bien ventilées et munies d'un bon système d'élimination des déchets.

89 Les fermes laitières doivent être pourvues d'une étable à l'intention des vaches ou des chèvres laitières si la traite se fait dans un endroit distinct. Ce bâtiment est subordonné aux exigences suivantes :

- a) être muni d'installations d'évacuation du fumier approuvées;
- b) être construit et équipé de manière à permettre une bonne ventilation;
- c) dans les endroits autres que les stalles, comporter des planchers construits avec du béton ou un autre matériau également imperméable et tenus en bon état;
- d) être doté de stalles construites avec du béton ou un mélange de terre et de gravier; quelque soit le matériau employé, les stalles doivent être construites de manière à s'égoutter d'elles-mêmes et être tenues propres et en bon état.

90 All dairy farms shall provide a milkhousé which

(a) is at least 4.25m x 5.0m (14 ft. x 16 ft.) in size or 21.25 sq. m (224 sq. ft.) to accommodate all necessary equipment in the cooling, handling and storing of milk and the washing, sanitizing and storing of milk containers and utensils without crowding. Smaller size milkhousés built prior to the adoption of these regulations may be accepted at the discretion of the director;

(b) if connected to the milking barn must be attached as follows:

(i) with an ante-room or vestibule which is at least 2m (6 ft.) square with a door opening into the milking barn, a door to the outside, and a door into the milkhousé, with all doors self-closing.

(ii) for milkhousés built prior to the adoption of these regulations a direct opening with a self-closing door into the milking barn may be accepted at the discretion of the director provided there are conditions of ventilation whereby air is exhausted by mechanical means on a continuous basis from the milking barn to the outside,

(iii) where a milkhousé is constructed in conjunction with a milking parlor, it shall be provided with self-closing doors to the milking parlor and a door to the outside;

(c) shall have floors constructed of smooth concrete or equally impervious material and graded at least .5cm per 30cm (1/4 in. per foot) to a drain. Drain must be located away from the underside of the bulk milk cooler, and at least 0.5m (18 in.) from outlet valve;

(d) shall have drain(s) connected to a waste disposal system which is installed so that the system can be used effectively the year round. Drain(s) must be properly trapped and attached to the disposal system;

(e) shall have walls and ceilings constructed of smooth material, painted, or other equally suitable material;

(f) shall be so constructed, insulated and provided with sufficient air space and air circulation to prevent condensation, and allow a comfortable working temperature at all times;

(g) shall be provided with windows or other equally suitable system for proper ventilation, with at least 200 lux of light at all working surfaces. Doors and windows if used for ventilation in summer months must be screened;

90 Les fermes laitières doivent être dotées d'une salle de réception du lait qui est conforme aux exigences suivantes :

a) avoir des dimensions d'au moins 4,25 m sur 5,0 m (14 pi sur 16 pi) ou de 21,25 m² (224 pi²), de manière à loger tout l'équipement nécessaire à la réfrigération, à la manutention et à l'entreposage du lait, ainsi qu'au lavage, à la désinfection et à l'entreposage des récipients de lait et des ustensiles de traite, sans qu'il y ait encombrement; le directeur peut, à sa discrétion, accepter les salles de réception du lait de plus petites dimensions, construites avant l'adoption des présents règlements;

b) être rattachée, si elle est raccordée à l'étable de traite :

(i) au moyen d'une anti-chambre ou d'un vestibule mesurant au moins 2 m sur 2 m (6 pi sur 6 pi) et muni d'une ouverture de porte donnant accès à l'étable de traite, d'une porte donnant sur l'extérieur et d'une porte donnant accès à la salle de réception du lait, toutes ces portes étant à fermeture automatique,

(ii) s'il s'agit de salles de réception du lait construites avant l'adoption des présents règlements, une ouverture directe munie d'une porte à fermeture automatique peut être acceptée par le directeur, à sa discrétion, à condition que des conditions de ventilation permettent l'évacuation continue de l'air de l'étable de traite à l'extérieur par des moyens mécaniques,

(iii) si la salle de réception du lait est construite conjointement avec une salle de traite, elle doit être munie de portes à fermeture automatique donnant accès à la salle de traite et d'une porte donnant sur l'extérieur;

c) comporter des planchers construits avec du béton lisse ou un matériau également imperméable, qui sont inclinés d'au moins 0,5 cm aux 30 cm (1/4 po au pied) en direction d'un drain; ce drain doit être éloigné du dessous du refroidisseur de lait en vrac et situé à une distance d'au moins 0,5 m (18 po) de la soupape d'échappement;

d) comporter un ou plusieurs drains raccordés à un système d'évacuation des déchets installé de manière à en permettre un fonctionnement efficace à longueur d'année; le ou les drains sont munis d'un siphon et raccordés au système d'évacuation;

e) comporter des murs et des plafonds construits avec un matériau lisse peint ou avec un autre matériau également approprié;

f) être construite et isolée de manière à prévoir une ventilation et des vides d'air suffisants pour empêcher la condensation et maintenir en tout temps une température de travail agréable;

g) être munie de fenêtres ou d'un autre système également acceptable assurant une ventilation appropriée et un éclairage d'au moins 200 lux dans tous les lieux de travail; les portes et les fenêtres doivent être munies de moustiquaires si elles sont utilisées pour la ventilation pendant l'été;

(h) if frame construction, shall have a foundation upon which the studding rests at least 20cm (8 in.) above the floor surface;
 (i) shall have watertight joints between floor and walls;
 (j) shall include a port opening with a self-closing cover installed in an appropriate wall at least 60cm (2 ft.) above ground level to accommodate the tanker hose;
 (k) shall include a cement pad at least 60cm by 1m (2 ft. by 3 ft.) constructed directly under the hose port; and
 (l) shall provide
 (i) 220 volt service located inside the milkhouse,
 (ii) a heavy duty switch for 220 volt 30 ampere system close to the outlet,
 (iii) a breaker switch may be used in place of (ii) above if it is close and readily accessible at the plug in receptacle.

91 All milking machine installations shall provide a pump capable of providing uniform vacuum at each milking unit.

92 The regulator shall be located as close to the pump as possible, and before the line branches into the barn.

93 All air movement lines shall be braced and sloped to provide adequate self-drainage, and shall be permanent in-place installations.

94 All automatic milk conveying equipment shall be installed to provide adequate self-drainage, and shall be permanent in-place installations.

95 Cleaning equipment shall be provided to adequately clean and sanitize automatic milk conveying equipment.

96 Where automatic milk conveying equipment lines also convey vacuum to the cows or goats for milking, the installation shall meet the recommendations published by the National Liaison Group on Milk Quality (Canada) for milking machine installations.
 M.R. 21/89

97 Unless otherwise approved by the director, only single service material manufactured for the purpose of straining and filtering milk shall be used.

h) si elle est de construction à charpente, la charpente doit reposer sur une fondation, à un minimum de 20 cm (8 po) au-dessus du plancher;
 i) être munie de joints étanches entre le plancher et les murs;
 j) être munie d'une entrée dotée d'une porte à fermeture automatique et installée dans un mur approprié, à au moins 60 cm (2 pi) du plancher pour permettre le passage du boyau du camion-citerne;
 k) comporter un socle de ciment d'au moins 60 cm sur 1 m (2 pi sur 3 pi) construit directement sous l'entrée du boyau;
 l) comporter les éléments suivants :
 (i) une installation de branchement de 220 volts située à l'intérieur de la salle de réception du lait,
 (ii) un interrupteur service intensif pour le système 220 volts, 30 ampères situé près de la prise de courant,
 (iii) un disjoncteur peut être installé à la place de l'appareil prévu à l'alinéa (ii), à condition d'être situé à proximité de la prise de courant et d'être facile d'accès depuis cette prise.

91 Les installations de machines à traire doivent être munies d'une pompe capable de créer un vide uniforme à chaque poste de traite.

92 Le régulateur de vide doit être situé le plus près possible de la pompe, devant les ramifications des canalisations à air pénétrant dans l'étable.

93 Les canalisations à air sont renforcées et inclinées de manière à s'égoutter d'elles-mêmes, et elles doivent être des installations en place permanentes.

94 Les équipements de transport automatique du lait sont installés de manière à s'égoutter adéquatement d'eux-mêmes de façon appropriée, et ils doivent être des installations en place permanentes.

95 Le matériel nécessaire à la désinfection et au nettoyage adéquats de l'équipement de transport automatique du lait doit être fourni.

96 Si l'équipement de transport automatique du lait sert également à acheminer le vide à l'endroit où s'effectue la traite des vaches ou des chèvres, les installations doivent répondre aux exigences publiées par le "Groupe national de liaison sur la qualité du lait (Canada)" relatives aux installations de machines à traire.
 R.M. 21/89

97 Sauf autorisation du directeur à l'effet contraire, seul le matériel à usage unique fabriqué aux fins de la filtration du lait peut être utilisé.

98 Where automatic milk conveying systems are in-place, all filters and strainers must be installed down stream from the receivers.

99 All multi-use containers, equipment, and utensils used in the handling, storage or transportation of milk shall be made of smooth, non-absorbent, corrosion-resistant, non-toxic materials and shall be so designed and constructed as to be easily cleaned.

100 All bulk milk coolers shall meet 3A Standards for sanitary design and construction.

101 All bulk milk coolers shall have the capability of cooling the first milking to 10°C or lower in one hour or less and to 4°C or lower in two hours or less. The blend temperature when subsequent milkings enter the tank shall not rise above 10°C and the milk must be cooled to 4°C or lower in one hour or less.

102(1) The bulk milk cooler shall be installed in the milkhousé so that it is at least 60cm (2 ft.) from any wall and at least 1m (3 ft.) from the wall of the outlet end of the bulk cooler.

102(2) Unless otherwise approved by the director, no more than one bulk milk cooler shall be installed in a milkhousé.

102(3) Subsection (2) does not apply to installations existing prior to this regulation coming into force.

103 The measuring rod and the conversion chart for each bulk milk cooler shall bear the same serial number as the bulk milk cooler with which they are being used.

104 Each dairy farm shall have a bulk milk cooler installed in the milkhousé and it shall be provided with level marks or points whereby the position of the cooler with respect to its calibration may be checked by the use of a spirit level.

105 The graduation marks on the measuring rod shall be in 1mm spacings except for existing installations where larger spacings are allowed. Accuracy of the conversion by use of the conversion chart may be checked by an inspector at any time, and shall be satisfactory to the director.

98 Si les systèmes automatiques de transport du lait sont des installations en place, les filtres et les passe-lait sont installés en aval des chambres de réception.

99 Les récipients, l'équipement et les ustensiles utilisés plus d'une fois aux fins de la manutention, de l'entreposage et du transport du lait doivent être faits de matériaux lisses, non absorbants, protégés contre la corrosion, non toxiques, et être conçus et fabriqués de manière à être facilement nettoyables.

100 Les refroidisseurs de lait en vrac doivent satisfaire aux normes 3A en matière de conception et de fabrication hygiéniques.

101 Les refroidisseurs de lait en vrac doivent pouvoir refroidir la première traite à 10 °C ou moins en une heure ou moins, et à 4 °C ou moins en deux heures ou moins. Lorsque les traites suivantes entrent dans le réservoir, la température du mélange ne doit pas grimper au-dessus de 10 °C et le lait doit être refroidi à 4 °C ou moins en une heure ou moins.

102(1) Le refroidisseur de lait en vrac doit être installé dans la salle de réception du lait à une distance d'au moins 60 cm (2 pi) de tout mur et à une distance d'au moins 1 m (3 pi) du mur faisant face au point de sortie du refroidisseur de lait en vrac.

102(2) Sauf autorisation du directeur à l'effet contraire, un seul refroidisseur de lait en vrac peut être installé dans une salle de réception du lait.

102(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas aux installations qui existaient avant l'entrée en vigueur du présent règlement.

103 La règlette-jauge et le tableau de conversion de chaque refroidisseur de lait en vrac portent le même numéro de série que celui du refroidisseur de lait en vrac avec lequel ils sont utilisés.

104 La salle de réception du lait des fermes laitières doit être dotée d'un refroidisseur de lait en vrac muni de marques ou de points de niveau qui permettent de vérifier, à l'aide d'un niveau à bulle d'air, le niveau du refroidisseur par rapport à son étalonnage.

105 Les marques de graduation de la règlette-jauge sont espacées de 1 mm les unes par rapport aux autres. Des espacements supérieurs sont cependant permis dans les installations existantes. Un inspecteur peut contrôler en tout temps l'exactitude des conversions effectuées au moyen du tableau de conversion et la qualité de ces conversions doit le satisfaire.

106 The producer is responsible for ensuring the initial calibration is conducted at the time of installation of a bulk milk cooler.

107 Each producer shall ensure that the bulk milk cooler can be levelled, and calibrated at any time.

108 Hot and cold water under pressure shall be provided to wash tanks in the milkhouse.

109 Hot water in sufficient quantity for the effective cleaning of all equipment shall be available in the milkhouse.

110 If manual washing and sanitizing is carried out, a two-compartment non-corrosive wash and rinse tank is required, and each compartment must be of sufficient size to accommodate the largest utensil. If a complete cleaned in-place system is installed, a one-compartment tank is sufficient.

111 Non-corrosive metal racks shall be provided for the orderly storage of equipment and utensils and the lower section of which shall be at least 40cm above the floor.

112 Totally enclosed cupboards with tight-fitting doors shall be provided for the storage of milkhouse supplies such as milk filters, cleaners, and like commodities.

113 The product contact surfaces of all multi-use containers, equipment and utensils used in the handling, storage or transfer of milk shall be cleaned after and sanitized before each usage.

114 Milking shall be done in the milking barn or parlor only.

115 Udders and flanks shall be clean and free of accumulated dirt and filth.

116 Udders and teats of all milking cows or goats shall be washed with warm water which may contain an udder wash just prior to time of milking. This requirement shall not apply where cows' and goats' udders are sprayed with warm water under pressure. Udders and teats shall be dried before applying the milking machine.

106 Il incombe au producteur de faire en sorte que l'étalonnage initial du refroidisseur de lait en vrac soit effectué au moment de l'installation de cet appareil.

107 Les producteurs veillent à ce que les refroidisseurs de lait en vrac puissent être mis au niveau et étalonnés en tout temps.

108 De l'eau chaude et de l'eau froide sous pression doivent être fournies en vue du lavage des réservoirs de la salle de réception du lait.

109 De l'eau chaude en quantité suffisante pour le lavage efficace de tout équipement doit être fournie dans la salle de réception du lait.

110 Si le lavage et la désinfection se font à la main, il faut disposer d'un réservoir inoxydable de lavage et de rinçage formé à deux compartiments de grandeur suffisante pour recevoir l'ustensile le plus volumineux. S'il y a installation en place d'un système complet de nettoyage, un réservoir d'un seul compartiment suffit.

111 Des étagères de métal inoxydable doivent être installées afin de permettre le rangement de l'équipement et des ustensiles de traite. La tablette inférieure de cette étagère doit être située à au moins 40 cm du plancher.

112 Des placards entièrement fermés, dotés de portes à ajustage serré, doivent être installés afin de permettre l'entreposage des approvisionnements utilisés dans la salle de réception du lait, tels les filtres à lait, les épurateurs et autres produits du genre.

113 Les surfaces des récipients, de l'équipement et des ustensiles utilisés plus d'une fois pour la manutention, l'entreposage et le transfert du lait, qui viennent en contact avec ce produit, sont nettoyées après chaque usage et désinfectées avant chaque usage.

114 La traite ne peut être effectuée que dans une étable de traite ou dans une salle de traite.

115 Les pis et les flancs doivent être propres et exempts de saleté et de crasse accumulées.

116 Dès avant la période de traite, les pis et les trayons des vaches et des chèvres laitières sont lavées à l'eau tiède à laquelle peut être ajoutée de l'eau de lavage de pis. Cette exigence ne s'applique pas si les pis de vache et de chèvre sont aspergés d'eau tiède sous pression. Les pis et les trayons sont séchés avant que soit fixée la machine à traire.

117 Each pail or container of milk shall be transferred immediately from the milking barn or parlor to the milkhouse.

118 Swine or poultry shall not be allowed in the same building where cows or goats are kept for milk production.

119 The interior of the milking barn, parlor or stable shall be kept clean and free of filth and litter at all times. Manure accumulation beyond one day is not permitted.

120 Section 119 above shall not apply where special manure storage areas are provided, and are approved by the director.

121 The milkhouse shall be used for no other purpose than milkhouse operations.

122 Only articles directly related to milkhouse activities shall be permitted in the milkhouse.

123 The floors, walls, ceilings, windows, tables, shelves, cabinets, non-milk contact surfaces of milk containers, utensils and equipment and other milkhouse equipment shall be kept clean at all times.

124 The transfer of milk from a bulk milk cooler to a bulk milk transport shall be through a hose port located in the milkhouse wall.

125 Water for milkhouse and milking operations shall be from a supply properly located, protected, adequate, and of potable quality.

126(1) The cow yard or goat yard shall be graded and drained and shall have no standing pools of water or accumulations of organic wastes and shall be designed and operated to prevent access of swine or poultry.
M.R. 21/89

126(2) The milk house yard shall be designed and operated to prevent access of livestock and poultry.
M.R. 21/89

127 Effective measures shall be taken to prevent the contamination of milk containers, equipment, and utensils by insects and rodents and by chemicals used to control such vermin.

117 Les seaux ou les récipients de lait sont immédiatement transférés de l'étable de traite ou de la salle de traite à la salle de réception du lait.

118 La présence de porcs et de volailles n'est pas permise dans un bâtiment où des vaches ou des chèvres sont gardées aux fins de production laitière.

119 L'intérieur des étables de traite, des salles de traite ou des étables doit en tout temps être tenu propre et exempt de saletés et de litière. Il est interdit de laisser le fumier s'accumuler pendant plus d'une journée.

120 L'article 119 ne s'applique pas aux établissements pourvus d'aires spéciales d'entreposage du fumier approuvées par le directeur.

121 La salle de réception du lait n'est utilisée qu'aux fins auxquelles elle est destinée.

122 Seuls les articles directement reliés aux activités propres à une salle de réception du lait peuvent s'y trouver.

123 Les planchers, les murs, les plafonds, les fenêtres, les tables, les étagères, les armoires, les surfaces des récipients de lait, de l'équipement et des ustensiles, qui n'entrent pas en contact avec le lait, ainsi que les autres pièces d'équipement de la salle de réception du lait doivent être tenus propres en tout temps.

124 Le transfert du lait du refroidisseur de lait en vrac au véhicule de transport de lait en vrac se fait à l'aide d'une entrée de boyau ménagée dans le mur de la salle de réception du lait.

125 L'eau servant aux activités de la salle de réception du lait et aux activités de traite doit provenir d'une source d'approvisionnement adéquate en eau potable, située à un endroit approprié et bien protégée.

126(1) Le parc des vaches ou des chèvres doit être nivelé et drainé, et ne doit comporter aucune mare d'eau permanente ni aucune accumulation de déchets organiques. Il doit être conçu et exploité de sorte que les porcs et la volaille ne puissent y pénétrer.
R.M. 21/89

126(2) La salle de réception du lait doit être conçue et exploitée de sorte que le bétail et la volaille ne puissent y pénétrer.
R.M. 21/89

127 Des mesures efficaces doivent être prises afin de prévenir la contamination des récipients de lait, de l'équipement et des ustensiles de traite par les insectes, les rongeurs et par les produits chimiques utilisés pour lutter contre ces animaux et insectes nuisibles.

128 Surroundings shall be kept clean and free of conditions which might harbor or be conducive to the breeding of insects and rodents.

129 The owner or operator of a dairy farm shall register the farm with the director prior to offering milk for sale.

130 The director or any person authorized by him shall

(a) inspect every dairy farm applying for registration and approve facilities and equipment prior to registration being completed; and

(b) inspect any dairy farm as often as required to secure compliance with these regulations.

131(1) Any person offering milk or dairy products for sale which are unpasteurized from his premises shall display one sign in the immediate area where the producer carries on his milk or dairy product transactions.

131(2) The sign shall contain the following and no other or additional wording:

WARNING
MILK SOLD ON THESE PREMISES
IS NOT PASTEURIZED

131(3) The sign, prominently displayed in the area of the milk sale transactions, shall be in lettering at least 5.0cm (2 in.) in height.

131(4) Any person offering unpasteurized milk or dairy products for sale shall not advertise in any manner that unpasteurized milk or dairy products are government inspected.

132(1) No person other than a producer shall sell, offer for sale, or have in his possession for sale, unpasteurized milk.

132(2) Unpasteurized milk shall be sold only from the premises on which it was produced.

132(3) This section does not prohibit the operation of a dairy plant from having possession of unpasteurized milk in the dairy plant for the purpose of pasteurizing or processing.

133 Tuberculosis and brucellosis control programs as instituted and administered by Food Production and Inspection Branch, Veterinary Inspection, Animal Health Division, Agriculture Canada shall be acceptable to the director.

128 Les alentours doivent être tenus propres et être exempts de conditions susceptibles d'abriter des insectes et des rongeurs ou d'en favoriser la reproduction.

129 Le propriétaire ou l'exploitant d'une ferme laitière doit enregistrer la ferme auprès du directeur avant d'offrir du lait en vente.

130 Le directeur ou son représentant autorisé pose les gestes suivants :

a) il inspecte les fermes laitières à l'égard desquelles une demande d'enregistrement est présentée et approuve les installations et l'équipement avant d'accorder l'enregistrement;

b) il inspecte les fermes aussi souvent qu'il le faut afin d'assurer le respect des présents règlements.

131(1) Les personnes qui mettent en vente du lait ou des produits laitiers non pasteurisés dans leurs locaux affichent une pancarte dans l'aire même où s'effectuent les ventes de lait ou de produits laitiers.

131(2) Seule la mention qui suit, et nulle autre, figure sur la pancarte :

MISE EN GARDE
LE LAIT VENDU EN CES LIEUX
N'EST PAS PASTEURISÉ

131(3) La pancarte, qui est affichée bien en vue dans l'aire où s'effectuent les ventes de lait, doit avoir des caractères d'une hauteur d'au moins 5 cm (2 po).

131(4) Il est interdit à quiconque qui met en vente du lait ou des produits laitiers non pasteurisés d'annoncer, de quelque manière que ce soit, que le lait ou les produits laitiers non pasteurisés sont inspectés par le gouvernement.

132(1) Seuls les producteurs peuvent vendre, mettre en vente ou avoir en leur possession en vue de la vente du lait non pasteurisé.

132(2) Le lait non pasteurisé ne peut être vendu que sur les lieux où il a été produit.

132(3) Le présent article n'a pas pour effet d'interdire à l'exploitant d'une usine laitière d'avoir en sa possession du lait non pasteurisé dans l'usine laitière aux fins de pasteurisation ou de transformation.

133 Les programmes de prévention de la tuberculose et de la brucellose mis sur pied et administrés par la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments, la Direction de l'inspection vétérinaire, la Division de la santé des animaux, d'Agriculture Canada, sont reconnus par le directeur.

134 The director may require additional investigation of a dairy farm if evidence deems this necessary.

PART XI
GRADES AND STANDARDS
FOR RAW MILK

135 No person shall sell or offer for sale milk obtained within two weeks before and one week after calving, or kidding.

136 Milk offered for sale shall be free from disagreeable odor, taste, preservatives or other chemicals and shall not contain anything foreign to milk.

137 Milk offered for sale by a person for human consumption shall be classed as substandard if it contains more than 75,000 bacteria per millilitre as determined by the Animal Industry Branch.

138 Milk offered for sale by a person for human consumption shall be classed as substandard if produced on premises not in compliance with requirements in these regulations.

139 Milk offered for sale by a person for human consumption shall be classed as substandard if produced with equipment not in compliance with requirements in these regulations.

140 Milk offered for sale by a person for human consumption shall be classed as substandard if it contains antibiotic substance, or material which retards or prevents the growth of bacteria as determined by the Animal Industry Branch.

141 Milk offered for sale by a person for human consumption shall be classed as substandard if it has a freezing point of -0.507°C or higher as determined by the Animal Industry Branch.

142 Milk offered for sale by a person for human consumption shall not have a total cell count of more than 1,000,000 per millilitre as determined by the Animal Industry Branch.

143 Immediate suspension of milk sale and shipment shall occur when milk is classed as substandard under section 138 or 139 because of insanitary conditions, and shall remain in force until the insanitary condition has been corrected.

134 Le directeur peut exiger que soient menées des inspections supplémentaires à l'égard d'une ferme laitière si la preuve en démontre la nécessité.

PARTIE XI
CATÉGORIES ET NORMES RELATIVES
AU LAIT CRU

135 Nul ne peut vendre ni mettre en vente du lait obtenu dans les deux semaines qui précèdent le vêlage ou le chevrottement, ou dans la semaine qui suit.

136 Le lait mis en vente doit être exempt de tout goût ou toute odeur désagréable, de tout agent de conservation ou autre produit chimique, et ne contenir aucune substance étrangère au lait.

137 Le lait mis en vente par une personne en vue de la consommation humaine est classé non conforme à la norme s'il contient plus de 75 000 bactéries par millilitre, selon ce que détermine la Direction des productions animales.

138 Le lait mis en vente par une personne en vue de la consommation humaine est classé non conforme à la norme s'il est produit dans des locaux qui ne sont pas conformes aux exigences des présents règlements.

139 Le lait mis en vente par une personne en vue de la consommation humaine est classé non conforme à la norme s'il est produit avec de l'équipement qui ne satisfait pas aux exigences des présents règlements.

140 Le lait mis en vente par une personne en vue de la consommation humaine est classé non conforme à la norme s'il contient quelque substance antibiotique ou matière qui retarde ou prévient la croissance des bactéries, selon ce que détermine la Direction des productions animales.

141 Le lait mis en vente par une personne en vue de la consommation humaine est classé non conforme à la norme si son point de congélation est égal ou supérieur à -0.507°C , selon ce que détermine la Direction des productions animales.

142 Le lait mis en vente par une personne en vue de la consommation humaine ne peut avoir une numération cellulaire supérieure à 1 000 000 par millilitre, selon ce que détermine la Direction des productions animales.

143 Les ventes et les expéditions de lait sont immédiatement suspendues si le lait est classé non conforme à la norme aux termes des articles 138 et 139, en raison de conditions insalubres. Cette suspension demeure en vigueur tant que la condition insalubre n'a pas été corrigée.

144 Milk when classed as substandard under section 140 shall result in an immediate suspension of shipment which will remain in force until milk is classified acceptable.

PART XII
APPLICATION

145 Every section, part, schedule or other provision of the Canada Dairy Products Regulations to which reference is made in this regulation is hereby incorporated with, and made part of, this regulation as if set out in full in this regulation.

Exemption of imitation dairy products

146 An imitation dairy product made in the semblance of cream, whipping cream or ice cream, manufactured wholly or in part from a fat or oil other than butterfat is hereby exempted from the provisions of subsection 20(6) of The Dairy Act.

PART XIII
FEES

147 The following fees are payable to the minister for permits, certificates or licences issued or other services rendered, as provided in The Dairy Act or in this regulation:

- (a) for a permit to establish a dairy plant \$100.;
- (b) for a permit to enlarge, alter or newly equip a dairy plant to permit manufacturing an additional dairy product 100.;
- (c) for an annual licence to operate a dairy plant 100.;
- (d) for a milk and cream tester's licence 10.;
- (e) for a cream grader's licence 10.;
- (f) for a bulk milk grader's licence 10.;
- (g) for a milk receiver's licence 10.;
- (h) for a buttermaker's licence 25.;
- (i) for a cheesemaker's licence 25.;
- (j) for a pasteurizer operator licence 25.

M.R. 104/89

The Queen's Printer
for the Province of Manitoba

144 Si le lait est classé non conforme à la norme en application de l'article 140, les expéditions sont immédiatement suspendues et cette suspension demeure en vigueur tant que le lait n'a pas été classé acceptable.

PARTIE XII
APPLICATION

145 Les articles, parties, annexes ou autres dispositions du Règlement sur les produits laitiers du Canada dont il est fait mention dans le présent règlement font partie intégrante du présent règlement, comme s'ils y étaient entièrement énoncés.

Exemptions relatives aux succédanés de produits laitiers.

146 Sont soustraits à l'application du paragraphe 20(6) de la Loi sur les produits laitiers les succédanés de produits laitiers qui ressemblent à la crème, à la crème à fouetter ou à la crème glacée et qui sont totalement ou partiellement fabriqués à base de matières grasses ou d'huiles autres que les matières grasses du lait.

PARTIE XIII
DROITS

147 Les droits énumérés ci-dessous sont payables au ministre pour les permis, les certificats ou la prestation d'autres services, prévus par la Loi sur les produits laitiers ou le présent règlement :

- a) permis autorisant l'établissement d'une usine laitière; 100 \$
- b) permis autorisant l'agrandissement ou la transformation d'une usine laitière ou l'installation de nouvel équipement dans une usine dans le but de permettre la fabrication d'un produit laitier en plus de ceux qui y sont déjà fabriqués; 100 \$
- c) permis annuel d'exploitation d'une usine laitière; 100 \$
- d) permis d'évaluateur de lait et de crème; 10 \$
- e) permis de classeur de crème; 10 \$
- f) permis de classeur de lait en vrac; 10 \$
- g) permis de préposé à la collecte du lait; 10 \$
- h) permis de beurrier; 25 \$
- i) permis de fromager; 25 \$
- j) permis d'exploitant de pasteurisateur. 25 \$

R.M. 104/89

L'Imprimeur de la Reine
du Manitoba